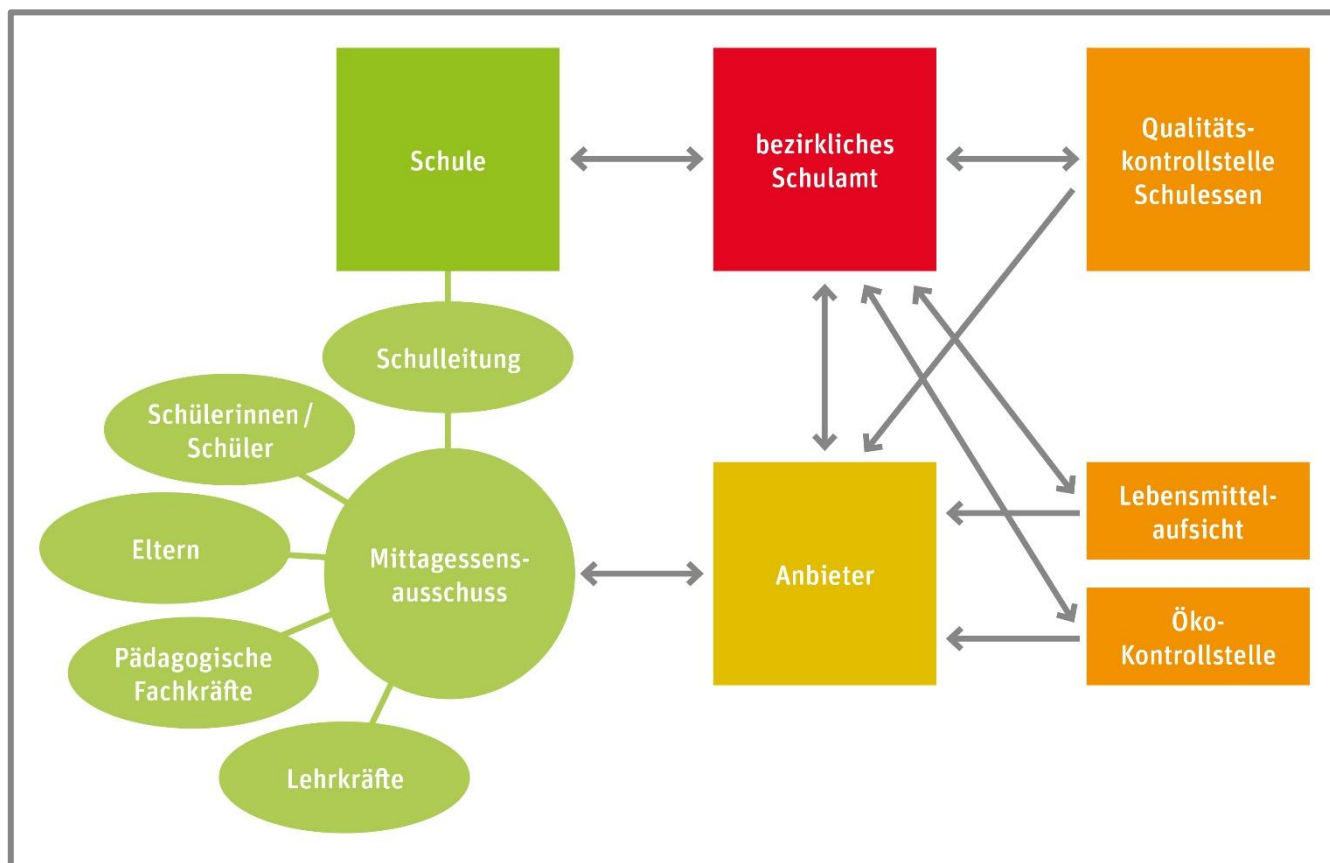




Vernetzungsstelle  
Kita- und  
Schulverpflegung  
Berlin e.V.



# Qualitätsentwicklung Berliner Schulessen

## Handreichung „Mittagessensausschüsse“ (Primarstufe)

Basis: Musterausschreibungsunterlagen für Verträge ab Schuljahr 2024/25

GEFÖRDERT DURCH

Senatsverwaltung  
für Bildung, Jugend  
und Familie

**BERLIN**



## Inhaltsverzeichnis

|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung .....</b>                                                                                 | <b>3</b>  |
| <b>1. Mittagessensausschüsse: Mitarbeit, rechtliche Grundlagen und .....</b>                            | <b>5</b>  |
| <b>Arbeitsweise .....</b>                                                                               | <b>5</b>  |
| 1.1 Mitarbeit .....                                                                                     | 5         |
| 1.2 Schulgesetz und Vertrag Schul- und Sportamt-Essensanbieter .....                                    | 6         |
| 1.3 Grundsätze der Arbeit (organisatorisch) .....                                                       | 8         |
| <b>2. Qualitätsentwicklung des Schulmittagessens durch Mittagessensausschüsse .....</b>                 | <b>12</b> |
| 2.1 Einflussfaktoren auf die Qualität des Schulmittagessens .....                                       | 12        |
| 2.2 Qualitätsentwicklung durch gute Kommunikation .....                                                 | 14        |
| 2.3 Ablauforganisation .....                                                                            | 16        |
| 2.3.1 Essenszeit und Raum .....                                                                         | 17        |
| 2.3.2 Mitbestimmungsmöglichkeiten beim Angebot .....                                                    | 19        |
| 2.3.3 Ausgabesysteme .....                                                                              | 23        |
| 2.4 Pädagogische Begleitung des Schulmittagessens .....                                                 | 24        |
| 2.4.1 Aufsicht pädagogisch gestalten: Schülerinnen und Schüler als Gäste .....                          | 25        |
| 2.4.2 Tischdienste & weitere Aufgaben .....                                                             | 26        |
| 2.4.3 Verzahnung von (Erährungs-)Bildung und Verpflegung .....                                          | 27        |
| 2.4.4 Mahlzeiten inklusiv gestalten .....                                                               | 28        |
| 2.4.5 Befragungen – regelmäßig und/oder anlassbezogen .....                                             | 29        |
| 2.4.6 Geschmacksbildung – zum Probieren einladen .....                                                  | 30        |
| 2.5 Sensorik .....                                                                                      | 31        |
| <b>3. Schulmittagessen: Anforderungen, Qualitätskontrolle und schulinterne Qualitätssicherung .....</b> | <b>33</b> |
| 3.1 Anforderungen .....                                                                                 | 33        |
| 3.1.1 Allgemein gültige vertragliche Anforderungen .....                                                | 33        |
| 3.1.2 Individuell gültige vertragliche Anforderungen (Zuschlagskriterien) .....                         | 37        |
| 3.2 Qualitätskontrolle des Schulmittagessens .....                                                      | 39        |
| 3.2.1 Qualitätskontrollstelle Schulessen .....                                                          | 41        |
| 3.2.2 Weitere externe Qualitätskontrolle .....                                                          | 42        |
| 3.3 Schulinterne Qualitätssicherung .....                                                               | 43        |
| 3.3.1 Handlungsschritte zur Behebung von Mängeln .....                                                  | 44        |

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.3.2 Handlungsschritte und Informationsfluss nach einer Mängelanzeige .....               | 47        |
| <b>4. Instrumente für die Arbeit .....</b>                                                 | <b>49</b> |
| 4.1 Berliner Schulmittagessen-Check .....                                                  | 49        |
| 4.1.1 Check Leistungsbeschaffenheit: Anleitung und Informationen .....                     | 50        |
| 4.1.2 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterien.....                             | 59        |
| 4.1.3 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterium „Wunschessen“ .....              | 64        |
| 4.1.4 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterium „vegetarische Speisekarte“ ..... | 66        |
| 4.1.5 Check Sensorik: Anleitung und Informationen.....                                     | 68        |
| 4.2 Mängelanzeige.....                                                                     | 78        |

#### **Übersicht der im Text verwendeten Symbole und Verweise sowie ihre Bedeutung:**



Informationen



Tipps



Externe Links



Verweise auf die Musterausschreibungsunterlagen



Verweise auf Kapitel dieser Handreichung

## Einleitung

Mit dem in Berlin im Schuljahr 2012/13 gestarteten Qualitätsentwicklungsprozess des Schulmittagessens in der Primarstufe (Jahrgangsstufe 1-6) wurden Mittagessensausschüsse als neue Gremien der Qualitätsentwicklung etabliert und im Schulgesetz verankert.

Die vorliegende Handreichung soll die Mitglieder von Mittagessensausschüssen an Schulen mit Primarstufe in öffentlicher Trägerschaft bei der schulinternen Qualitätssicherung und -entwicklung ihres Schulmittagessens unterstützen. Sie basiert auf der im Jahr 2015 erstmals veröffentlichten Handreichung „Qualitätssicherung und -kontrolle des schulischen Mittagessens“, die umfassend überarbeitet und aktualisiert, d.h. der Ausschreibung zum Schuljahr 2024/25 angepasst, wurde.



**Alle in dieser Handreichung dargelegten Sachverhalte gelten für Berliner Schulen mit Primarstufe (Jahrgang 1-6) in öffentlicher Trägerschaft.**

- Träger der freien Jugendhilfe: Für Schulen in öffentlicher Trägerschaft, in denen die Bereitstellung des Schulmittagessens zu den Aufgaben des freien Trägers der ergänzenden Förderung und Betreuung gehört, gelten alle Inhalte dieser Handreichung in gleichem Maße. Wenn in dieser Handreichung die Begriffe „Schul- und Sportamt“ bzw. „Schulträger“ benutzt werden, ist bei diesen Schulen gleichfalls auch der Träger der freien Jugendhilfe gemeint.
- Zentralverwaltete Schulen: Bei zentralverwalteten Schulen in öffentlicher Trägerschaft ist bei Verwendung der Begriffe „Schul- und Sportamt“ bzw. „Schulträger“ in dieser Handreichung die von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie (als 13. Schulträger) mit der Verwaltung und Unterhaltung der äußeren Angelegenheiten dieser Schulen, z.B. Ausstattung, Unterhaltung oder Mittagessen, beauftragte Institution, z.B. die Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM), gemeint.

Für **Schulen in freier Trägerschaft (SifT)** gelten die Inhalte dieser Handreichung nur in dem Maß wie sie in der [↗Rahmenvereinbarung Schulen in freier Trägerschaft \(frSchulRV\)](#) (Dokument: Muster-Leistungsbeschreibung Anlage 7) verankert sind.

Das Schulmittagessen für die Primarstufe an Berliner Schulen in öffentlicher Trägerschaft wird in der Regel von den bezirklichen Schul- und Sportämtern ausgeschrieben. Seit dem Jahr 2013 werden hierfür berlinweit vereinheitlichte Musterausschreibungsunterlagen genutzt. Die ausgeschriebenen Aufträge umfassen dabei eine komplette Leistung, die von der Herstellung und ggf. Anlieferung über die Ausgabe des Mittagessens sowie die Reinigung von Geschirr und Küchenbereichen bis zur Abrechnung mit dem Schul- und Sportamt reicht.

Im Ergebnis eines Vergabeverfahrens nach dem Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz wird für jede einzelne Schule ein Essensanbieter mit der Lieferung des Schulmittagessens beauftragt.

Alle Teile der Musterausschreibung, insbesondere die Leistungsbeschreibung, werden damit zu verbindlichen Bestandteilen des zwischen dem Schul- und Sportamt als Auftraggeber und dem Anbieter als Auftragnehmer zustande kommenden Vertrages.

Die Beteiligung von Mittagessensausschüssen bei der Auswahl von Essensanbietern im Zuge einer Neuvergabe ist nicht Gegenstand dieser Handreichung. Einige allgemeine Informationen zu Neuerungen sind aber in →[Kapitel 3.1](#) kurz beschrieben und weitere Informationen auch auf den Webseiten der ↗[Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin](#) und der ↗[Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie](#) zu finden.

Ergänzend zur vorliegenden Handreichung bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin Informationsveranstaltungen sowie regelmäßige Schulungen und Fortbildungen, v.a. für schulische Vertreterinnen und Vertreter in den Mittagessensausschüssen (Schulleitungen, pädagogische Fachkräfte und Lehrkräfte) an. Inhalte dieser unterstützenden Angebote sind u.a. der Umgang mit den Instrumenten für die Arbeit der Ausschüsse.

Termine werden u.a. über die ↗[Homepage der Vernetzungsstelle](#) und den ↗[Newsletter der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie](#) angekündigt.

# 1. Mittagessensausschüsse: Mitarbeit, rechtliche Grundlagen und Arbeitsweise

Mittagessensausschüsse wurden in Berliner Schulen im Jahr 2013 als reguläre, neue Ausschüsse der Schulkonferenz eingeführt. Grundlage war das vom Berliner Abgeordnetenhaus beschlossene und am 01.08.2013 in Kraft getretene [7 „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“](#), dessen Begründung in der [7 Vorlage zur Beschlussfassung im Abgeordnetenhaus](#) enthalten ist. Durch die mit dem Gesetz verbundenen Änderungen und Ergänzungen, u.a. der §§ 76 und 78, des Berliner Schulgesetzes wurden Mittagessensausschüsse auch rechtlich legitimiert.



Der Mittagessensausschuss ist nicht nur im Rahmen einer Neuvergabe des Schulmittagessens gefragt, sondern sollte den Qualitätsentwicklungsprozess auch während des laufenden Vertrags kontinuierlich begleiten ([→ Kapitel 2](#)). Dadurch kann maßgeblich zu einer besseren Akzeptanz und mehr Zufriedenheit beigetragen werden!

## 1.1 Mitarbeit

Die Mitglieder des Mittagessensausschusses werden durch die Schulkonferenz benannt, müssen jedoch nicht selbst Mitglieder der Schulkonferenz bzw. der (Gesamt-)Elternvertretung sein. Der Ausschuss steht also allen offen, die sich für mehr Qualität rund um das Schulmittagessen engagieren wollen. Dabei sollte jede in der Schulkonferenz vertretene Gruppe auch im Mittagessensausschuss angemessen vertreten sein ([→ Kapitel 1.2](#)).

Wer im Ausschuss mitarbeiten möchte, sollte jeweils zu Schuljahresbeginn sein Interesse an der Mitarbeit signalisieren:

- Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte über die Gesamtkonferenz
- Eltern über die Gesamtelternvertretung
- Schülerinnen und Schüler über die Schülervertretung

Aber auch im laufenden Schuljahr ist eine Nach- oder Neubesetzung des Ausschusses möglich.



Die Mitarbeit im Mittagessensausschuss ist nicht zwingend für mehrere Jahre erforderlich, aber aufgrund der Komplexität des Themas ist es empfehlenswert, den Qualitätsentwicklungsprozess des Schulmittagessens in diesem Gremium über einen längeren Zeitraum zu begleiten.

Dringend empfohlen ist die Vertretung und Mitarbeit der (ggf. erweiterten) Schulleitung im Mittagessensausschuss, um einen guten Informationsfluss zwischen Ausschuss und Schulleitung, über die in der Regel auch die Kommunikation mit dem Schulträger läuft, sicher zu stellen.

Die Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern sichert dem Ausschuss die unmittelbare und direkte Rückmeldung der Hauptzielgruppe des Schulmittagessens. Ihr sollte deshalb eine hohe Priorität eingeräumt werden.

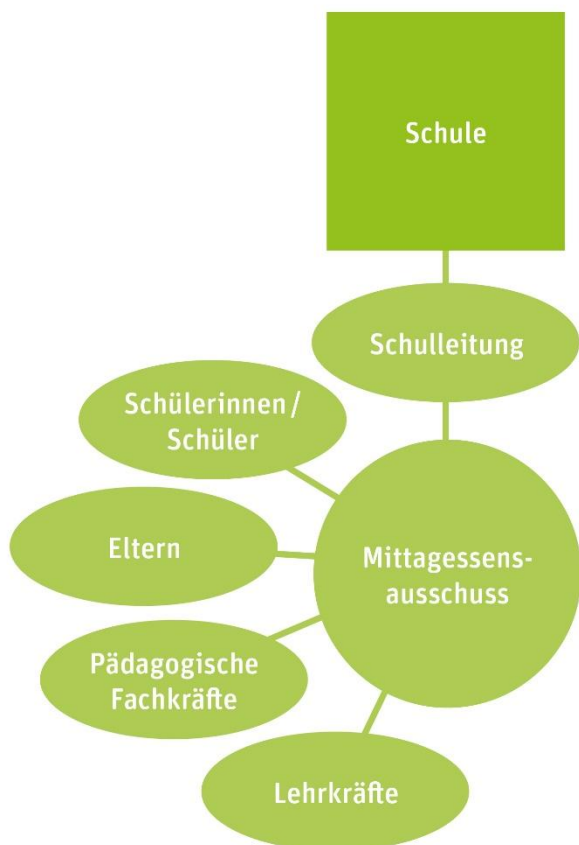


Abbildung 1: Zusammensetzung des Mittagessensausschusses

## 1.2 Schulgesetz und Vertrag Schul- und Sportamt-Essensanbieter

Rechtliche Grundlagen für die Arbeit von Mittagessensausschüssen finden sich sowohl im Berliner Schulgesetz als auch in dem zwischen Schul- und Sportamt und Essensanbieter des Schulmittagessens bestehenden Vertrag.

### Regelungen im Schulgesetz

Ob und wann an einer Schule ein Mittagessensausschuss gebildet werden muss, ist in § 78 Abs. 2 des 7 Berliner Schulgesetzes folgendermaßen geregelt:

*„Wird an einer Schule ein Mittagessen angeboten oder ist ein solches Angebot geplant, so bildet die Schulkonferenz der Schule einen Mittagessensausschuss.“*

Die Aufgaben bzw. Mitwirkungsmöglichkeiten der Mittagessensausschüsse sind dort wie folgt beschrieben:

*„Der Ausschuss dient insbesondere*

- 1. der Unterstützung der zuständigen Schulbehörde bei der Vorbereitung und Durchführung des Verfahrens zur Vergabe des Mittagessens,*
- 2. der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens,*
- 3. dem Informationsaustausch mit der für die Kontrolle der Qualität des Mittagessens zuständigen Stelle im Bezirk.“*



Die Verantwortung für die Überprüfung, ob das Schulmittagessen den vertraglich vereinbarten Anforderungen entspricht, liegt bei den Schulträgern und ergibt sich aus ihrer Rolle als Auftraggeber sowie Vertragspartner der Essensanbieter. Bei der Kontrolle können Schulträger auf weitere Akteurinnen und Akteure zurückgreifen, deren Arbeit in →[Kapitel 3.2](#) erläutert wird. Mittagessensausschüsse sollen weder die externe Kontrolle übernehmen noch können sie diese ersetzen. Sie können aber die Qualitätsentwicklung ihres Schulmittagessens vorantreiben und unterstützen →[Kapitel 2](#).

Weiter ist in § 78 Abs. 2 des Berliner Schulgesetzes ausgeführt:

*„Über die Zahl der Mitglieder und die Zusammensetzung der Ausschüsse entscheidet die Schulkonferenz; dabei soll jede in der Schulkonferenz vertretene Gruppe angemessen vertreten sein. Dem Mittagessensausschuss soll eine Vertreterin oder ein Vertreter der pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule oder von Trägern der freien Jugendhilfe, die in Kooperation mit der Schule Leistungen der außerunterrichtlichen oder ergänzenden Förderung und Betreuung erbringen, angehören. Der Essensanbieter der Schule soll auf Wunsch des Mittagessensausschusses als Gast an den Sitzungen teilnehmen.“*

## Regelungen im Vertrag zwischen Schul- und Sportamt und Essensanbieter

Auch der auf Basis der Musterausschreibungsunterlagen zwischen bezirklichem Schul- und Sportamt und Essensanbieter zustande gekommene Vertrag benennt den Mittagessensausschuss als Gremium der Qualitätssicherung. In den Musterausschreibungsunterlagen ([Dokument „Vertragsbestimmungen“](#)) heißt es dazu in § 11 Abs. 4:

*„An jeder Schule wird ein Mittagessensausschuss entsprechend § 78 des Berliner Schulgesetzes gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens.“*

*Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften ebenfalls berechtigt, die Einhaltung der vom Auftragnehmer in der losbezogenen Unterlage seines Angebots gemachten Angaben und in Ziff. 5 der Leistungsbeschreibung definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speisenplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen.*

*Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Essenausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Mittagessenausschusses angemessen, d.h. unter Beachtung der Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung, insbesondere Ziff. 1, berücksichtigt.*

*Mängelanzeigen des Essenausschusses sind mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten.*

*Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Mittagessenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.“*

### **1.3 Grundsätze der Arbeit (organisatorisch)**

Neben den nachfolgend beschriebenen organisatorischen Grundsätzen der Arbeit von Mittagessensausschüssen finden sich in folgenden Kapiteln umfassende Informationen für die inhaltliche Arbeit:

- Qualitätsentwicklung des Schulmittagessens durch Mittagessensausschüsse“ (→[Kapitel 2](#))
- Schulmittagessen: Anforderungen, Qualitätskontrolle und schulinterne Qualitätssicherung (→[Kapitel 3](#))
- Instrumente für die Arbeit (→[Kapitel 4](#))

### **Zentrale Ansprechperson**

Ein Mitglied des Ausschusses sollte als Ansprechperson benannt werden und die Organisation sowie schulinterne Kommunikation der Ausschussarbeit übernehmen, z.B. zu Sitzungen einladen oder - in Abstimmung mit der Schulleitung - den Kontakt zum Essensanbieter halten. Die Ansprechperson sollte möglichst täglich in der Mensa präsent sein, dadurch einen unmittelbaren persönlichen Eindruck von Angebot und dessen organisatorischer Umsetzung haben sowie direkt in die schulische Kommunikation zum Schulmittagessen eingebunden sein. Diese Anforderungen treffen in besonderem Maße auf koordinierende bzw. leitende Erzieherinnen und Erzieher zu, so dass es empfehlenswert ist, sie als Ansprechperson des Ausschusses zu benennen.

Für den Fall von Verhinderung ist es ratsam, eine stellvertretende Ansprechperson, die o.g. Anforderungen erfüllt, zu benennen.

## **Erreichbarkeit des Mittagessensausschusses und Kommunikation im Gremium**

Um für Anfragen, z.B. auch von Eltern, erreichbar zu sein, empfiehlt es sich, dass der Mittagessensausschuss über eine eigene E-Mail-Adresse verfügt, die regelmäßig abgerufen und an alle Beteiligten kommuniziert wird. Die Kommunikationswege und Verantwortlichkeiten dazu sollten zu Beginn einmal intern abgestimmt werden.

## **Kommunikation mit Schulgemeinschaft, Essensanbieter sowie Schul- und Sportamt**

Der Ausschuss sollte die schulischen Gremien und die Schulgemeinschaft regelmäßig über seine Ziele und Aktivitäten informieren und damit Transparenz schaffen (→[Kapitel 2.2](#)).

Es hat sich bewährt, dass die Ansprechperson des Mittagessensausschusses – in Abstimmung mit der Schulleitung – auch die direkte Kommunikation mit dem Essensanbieter übernimmt. Es versteht sich von selbst, dass die Aktivitäten der Ansprechperson mit dem Rest des Gremiums abgestimmt sein sollten bzw. diese Personen informiert gehalten werden (→[Kapitel 2.2](#)).

Die Kommunikation mit dem bezirklichen Schul- und Sportamt erfolgt dagegen in der Regel über die Schulleitung, sofern nicht ein anderer Kommunikationsweg mit allen Beteiligten abgestimmt wurde. Falls ein Mangel des Schulmittagessens über die Schulleitung an das bezirkliche Schul- und Sportamt gemeldet werden muss, übernimmt der Mittagessensausschuss die hierfür notwendige Dokumentation. Eine ausführliche Darstellung des Vorgehens sowie der Anforderungen an die Dokumentation findet sich in →[Kapitel 3.3](#) und →[Kapitel 4.2](#).

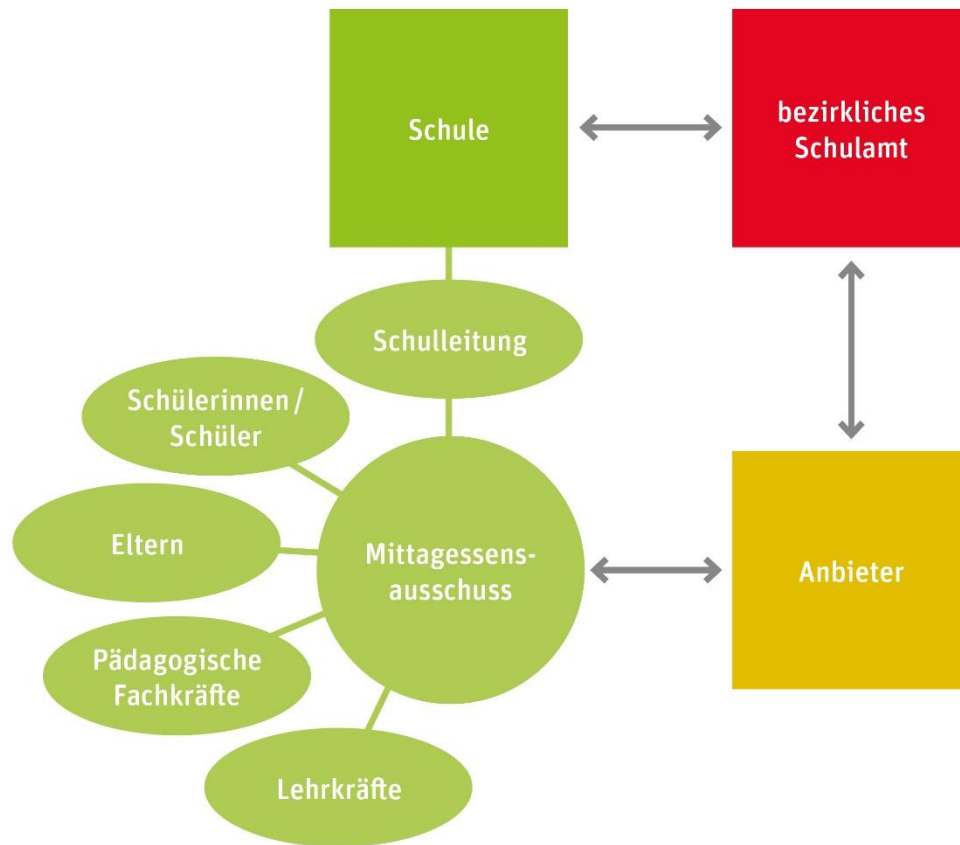


Abbildung 2: Kommunikationswege des Mittagessensausschusses

## Häufigkeit der Sitzungen

Wie häufig sich ein Mittagessensausschuss trifft, ist abhängig von der aktuellen Notwendigkeit (anlassbezogen) oder von den Einflussfaktoren auf die Qualität des Schulmittagessens (→ [Kapitel 2.1](#)), die das Gremium weiterentwickeln möchte.

Regelmäßige Treffen helfen dabei, kontinuierlich an relevanten Themen zu arbeiten, die Kommunikation mit allen Beteiligten zu pflegen sowie eventuell auftretende Probleme frühzeitig zu erkennen und zeitnah klären zu können.

Es ist dringend davon abzuraten, das Gremium nur bei Schwierigkeiten einzuberufen (oder es sogar erst dann zu gründen)!

## Dokumentation der Aktivitäten

Idealerweise werden die Treffen des Mittagessensausschusses protokolliert und v.a. auftretende Unzufriedenheiten beim Schulmittagessen kontinuierlich dokumentiert. Über die Form dieser Dokumentation sollte sich der Mittagessensausschuss verständigen und alle das Mittagessen begleitenden Lehrkräfte und pädagogischen Fachkräfte informieren.

Die Dokumentation dient zur Versachlichung und stellt eine wesentliche Grundlage für die Kommunikation mit dem Essensanbieter und eine ggf. weitergehende Überprüfung dar. Sie dient auch als Beleg bei der Erstellung einer Mängelanzeige an das bezirkliche Schul- und Sportamt (→ [Kapitel 3.3](#) und [Kapitel 4.2](#)).



Für die Aufbewahrung aller für die Arbeit des Mittagessensausschusses relevanten Dokumente – von der Dokumentation über die Protokolle der Ausschusstreffen sowie Mängelanzeigen an das Schul- und Sportamt bis zu den ausgefüllten Checklisten eingesetzter Instrumente (→ [Kapitel 4](#)) - eignet sich z.B. ein „Mensa-Ordner“ (ggf. auch digital). Dieser sollte von der Ansprechperson des Mittagessensausschusses geführt werden und so aufbewahrt werden, dass er für die Mitglieder des Ausschusses ggf. auch zugänglich ist.

## 2. Qualitätsentwicklung des Schulmittagessens durch Mittagessensausschüsse

Neben den Aufgaben des Mittagessensausschusses, die im Schulgesetz verankert sind (→[Kapitel 1.2](#)), kann das Gremium im Rahmen der schulinternen Qualitätsentwicklung einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der Akzeptanz des Schulmittagessens und der Zufriedenheit leisten. Hierbei gibt es Grenzen, aber je nach Engagement von Mittagessensausschuss bzw. Schule und Essensanbieter auch viele Chancen, die nicht ungenutzt bleiben sollten.



Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin bietet Informationsveranstaltungen sowie regelmäßige Schulungen und Fortbildungen für Vertreterinnen und Vertreter in den Mittagessensausschüssen an.

Termine werden u.a. auf der [Webseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin](#) sowie im [Newsletter der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie](#) bekannt gemacht.

Diese Handreichung für die Mittagessensausschüsse ist als Instrument der Qualitätsentwicklung von Schule zu verstehen, das neben verschiedenen anderen, sich ergänzenden und miteinander verzahnten Instrumenten besteht. Für alle Berliner Ganztagschulen gelten die im [Schulgesetz](#) unter § 19 Abs. 1 benannten [„Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagschule“](#). Sie bilden die verbindliche Grundlage für die Qualitätsentwicklung des Lernens über den ganzen Tag bzw. der Ganztagschulen im Land Berlin. Das Schulmittagessen ist darin als eigenständiger Qualitätsbereich benannt und wird mit den Qualitätsmerkmalen V1 bis V4 erläutert. Die Mittagessensausschüsse der Schulen werden explizit benannt und eng mit den Aussagen in der Handreichung verzahnt.

### 2.1 Einflussfaktoren auf die Qualität des Schulmittagessens

Die Qualitätswahrnehmung und -bewertung des Schulmittagessens durch die Tischgäste wird von vielen Faktoren beeinflusst. Sie werden in Abbildung 3 dargestellt.

Die einzelnen Faktoren weisen in der Praxis Bezüge bzw. Schnittmengen mit anderen Faktoren auf. Zum Beispiel hängt die „Ablauforganisation“ sehr eng mit den Faktoren „Raum“ sowie „Essenszeit“ zusammen und „Kommunikation“ ist ein alle Faktoren verbindendes zentrales und äußerst wichtiges Thema.



Abbildung 3: Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung

Für eine Reihe dieser Einflussfaktoren wie z.B. Speisenplanung und -herstellung, Warmhaltezeit und Ausgabetemperatur oder Personalqualifikation sind spezifische Anforderungen in der „Leistungsbeschreibung“ ([→Kapitel 3.1.1](#)) definiert und somit Bestandteil des Vertrages zwischen Schul- und Sportamt und Essensanbieter.

Darüber hinaus wirken sich weitere Faktoren direkt oder indirekt auf die Qualität aus, die in die Verantwortung von Schule bzw. des bezirklichen Schul- und Sportamts fallen, wie z.B. die Essenszeit, die Ablauforganisation oder die pädagogische Begleitung bzw. der Raum (Mensa/Speiseraum).

Der Mittagessensausschuss kann als Partner vor Ort die schulischen Akteurinnen und Akteure, den Essensanbieter und das Schul- und Sportamt auf Probleme hinweisen und den Prozess der Qualitätsentwicklung unterstützen. Das setzt die Kenntnis der Einflussfaktoren auf die Qualität voraus, die von und in der Schule (mit-)gestaltet werden können.

Auf diese Einflussfaktoren, die vom Mittagessensausschuss mitgestaltet/optimiert werden können, soll im Folgenden näher eingegangen werden.

## 2.2 Qualitätsentwicklung durch gute Kommunikation

Eine zentrale Rolle für die Qualitätsentwicklung des Schulmittagessens spielt die Kommunikation innerhalb der Schule und vor allem mit dem Essensanbieter. Hierbei nimmt der Mittagessensausschuss eine wichtige Schnittstellenfunktion ein und kann durch seine Arbeit zur Steigerung der Akzeptanz und der Zufriedenheit mit dem Schulmittagessen in hohem Maße beitragen.

### Kommunikation innerhalb der Schule

Bereits die Identifikation von Themen, mit denen sich der Mittagessensausschuss beschäftigt, kann auf unterschiedlichen Wegen erfolgen:

| PASSIV                                                                                                                         | AKTIV                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mittagessensausschuss wartet auf Themen oder Beschwerden, die direkt oder über die Schulkonferenz an ihn herangetragen werden. | Mittagessensausschuss nutzt oder initiiert (regelmäßige) Befragungen zu verschiedenen Themen, um daraus Arbeitsschwerpunkte abzuleiten und die Meinung von Schülerinnen und Schülern einzubeziehen. |

Tabelle 1: Identifikation von Themen



Der Mittagessensausschuss sollte zunächst prüfen, ob der Essensanbieter das Zuschlagskriterium „Zufriedenheitsabfrage“ gewählt hat (→ [Kapitel 3.1.2](#)).

**Wenn ja**, sollte nicht nur die Einhaltung dieses Zuschlagskriteriums an sich durch den Mittagessensausschuss geprüft werden, sondern innerhalb der Schule ergeben sich daraus verschiedene Anknüpfungspunkte im Bereich Kommunikation:

- Falls es sinnvoll ist, den Fragenkatalog des Essensanbieters, um weitere Fragen zu ergänzen, kann dies mit dem Essensanbieter abgestimmt werden.
- Der Mittagessensausschuss kann Werbung für die Teilnahme an der Zufriedenheitsabfrage machen, da eine hohe Teilnahmequote aussagekräftigere Ergebnisse liefert.
- Der Essensanbieter muss dem Mittagessensausschuss spätestens 4 Wochen nach Durchführung der Befragung über die Ergebnisse, die geplanten Maßnahmen zur Erhöhung der Zufriedenheit und den Umsetzungsbeginn berichten. Diese Informationen kann der Mittagessensausschuss in die Schulöffentlichkeit kommunizieren.

**Wenn nein**, ist es ratsam, dass der Mittagessensausschuss eine eigene regelmäßige Zufriedenheitsabfrage initiiert. Dabei kann er sich an den Fragen des Zuschlagskriteriums „Zufriedenheitsabfrage“ (→ [Kapitel 3.1.2](#)) orientieren. Ergebnisse können im Rahmen von Sitzungen des Mittagessensausschusses, zu denen der Essensanbieter eingeladen werden kann, vorgestellt und diskutiert werden. Ergebnisse sollten in die Schulgemeinschaft kommuniziert werden.

Der Ausschuss sollte die schulischen Gremien und die schulische Öffentlichkeit regelmäßig über seine Aktivitäten, also nicht nur die o.g. Zufriedenheitsabfragen, informieren und Einblick in seine Arbeit geben. Das wichtigste Gremium hierfür ist die Schulkonferenz. Gut geeignet, um die Schulkonferenz zu informieren, sind die Webseite der Schule oder die Schülerzeitung. Auch bei Schulfesten kann z.B. ein Info-Tisch helfen, das Gremium selbst und seine Arbeit bekannt(er) zu machen.

Ob und in welchem Umfang an Optimierungen gearbeitet werden soll, wird in der Regel in den schulischen Gremien beraten und beschlossen. Der Mittagessensausschuss kann hierfür Vorschläge erarbeiten und einbringen. Grundsätzlich sollte dabei auch geprüft werden, ob sich die angestrebten Optimierungen sinnvoll in laufende oder geplante Schulentwicklungsprozesse einbinden lassen.

### Kommunikation mit dem Essensanbieter

Viele Fragen oder Probleme rund um das Schulmittagessen lassen sich im Austausch mit dem Essensanbieter klären. Ansprechperson des Anbieters ist in der Regel seine Kundenbetreuerin oder sein Kundenbetreuer. Bei Angebotsabgabe musste jeder Anbieter eine ständige Ansprechperson mit Kontaktdaten in der Losbeschreibung angeben.

Auch wenn in vielen Fällen ein Anruf oder eine E-Mail ausreichend ist, ist der Anspruch auf Teilnahme des Anbieters an den Sitzungen des Mittagessensausschusses sogar im Schulgesetz (→ [Kapitel 1.2](#)) und vertraglich festgehalten ( [Dokument „Vertragsbestimmungen“](#) § 11 Abs. 4):

*„Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.“*

Es empfiehlt sich, nicht nur bei Problemen davon Gebrauch zu machen, sondern von Anfang an einen guten und regelmäßigen Austausch zwischen Ansprechperson des Mittagessensausschusses sowie Ansprechperson des Essensanbieters zu pflegen.

Die Beschäftigung mit den vertraglichen Anforderungen hilft, Abweichungen von der vertraglich vereinbarten Leistung zu erkennen und diese einfordern zu können. Die Berücksichtigung der vertraglichen Möglichkeiten ist darüber hinaus Voraussetzung, um gemeinsam nach Lösungen für bestimmte Fragestellungen zu suchen oder abgelehnte Wünsche nachvollziehen zu können und somit auf Augenhöhe mit dem Essensanbieter zu kommunizieren.

Die in → [Kapitel 3.1](#) dargestellten allgemeingültigen und schulindividuellen Anforderungen an das Schulmittagessen und auch die Instrumente zum Berliner Schulmittagessen-Check (→ [Kapitel 4.1](#)) bieten Unterstützung bei der Beschäftigung mit den vertraglich vereinbarten Anforderungen. Das Vorgehen bei Unzufriedenheit ist in → [Kapitel 3.3](#) ausführlicher beschrieben.

### Kommunikation mit den Ausgabekräften

Das Agieren der Ausgabekräfte für das Schulmittagessen vor Ort in der Schule beeinflusst maßgeblich die Atmosphäre bei der Essenausgabe und damit auch, ob Kinder gern zum Mittagessen gehen.

Im [Dokument „Vertragsbestimmungen“](#) ist unter § 3 deshalb festgehalten, dass vom Essensanbieter in den *„Essenausgabestellen der Schulen ... nur Personal eingesetzt werden (darf), das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann“*.

Bei der Auswahl des in Schulen eingesetzten Personals gilt weiterhin laut [Dokument „Leistungsbeschreibung“](#) Ziff. 1.10.2:

*„Bei der Auswahl des Personals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.*

*Ferner muss eine Unterweisung für den Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen durchgeführt werden. [...]*

*Zur Erweiterung der Kompetenzen des Ausgabepersonals darf nur noch Ausgabepersonal eingesetzt werden, dass eine vom Land Berlin kostenlos angebotene Schulung zum Umgang mit den Kindern bei der Ausgabesituation im Umfang von 12 Stunden, verteilt über 2 Tage, absolviert hat. Die Teilnahme an der Schulung muss spätestens 2 Jahre nach Zuschlagserteilung erfolgt sein, sofern keine besonderen Gründe vorliegen, die außerhalb des Einflussbereichs des Bieters liegen, wie z.B. wiederholte Absage der Fortbildung durch den Veranstalter. Wird neues, noch nicht geschultes Ausgabepersonal im Unternehmen nach den ersten 18 Monaten des Vertragszeitraumes eingestellt, muss der Bieter innerhalb von 6 Monaten nachweisen, dass die betreffende(n) Person(en) geschult wurde(n). Die Teilnahmebescheinigung ist direkt nach Erhalt dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen. Über die Angebote der Schulung informiert der Auftraggeber.“*

Insbesondere für die tägliche, organisatorische Umsetzung der Essenausgabe sind die Ausgabekräfte wichtige Partnerinnen und Partner für den Mittagessensausschuss. Es ist deshalb empfehlenswert, beabsichtigte Änderungen der Abläufe mit ihnen zu beraten oder sie über mit der Kundenbetreuerin oder dem Kundenbetreuer des Anbieters abgesprochene Änderungen zu informieren. Auch die Durchführung von Zufriedenheitsbefragungen oder deren Ergebnisse sind für die Ausgabekräfte interessant.

## **2.3 Ablauforganisation**

Neben den vertraglich geregelten Pflichten des Essensanbieters, die die Organisation des Schulmittagessen vor Ort direkt beeinflussen, besteht auch für die Schule und die Sorgeberechtigten eine Mitwirkungspflicht, um die Erfüllung der Vertragsbedingungen durch den Anbieter zu gewährleisten.



**Folgende Mitwirkungspflichten (Auswahl) gelten für die Schule:**

- Änderungen der Anfangs- und Endzeiten der Essenausgabe: Dies ist dem Essensanbieter unverzüglich, jedoch spätestens 72 Std. vorher, ausgehend von 8:00 Uhr des betreffenden Tages durch die Schulleitung (oder das Schul- und Sportamt) mitzuteilen. Organisatorische Anpassungen sind für diesen Fall zwischen der Schulleitung und dem Anbieter näher abzustimmen. ([□Dokument „Vertragsbestimmungen“ § 2](#))
- Kaltverpflegung für ganztägige Ausflüge (Wandertage oder Projekttag): Die Anforderung der Schulleitung zur Lieferung von Kaltverpflegung muss mind. 72 Std. vorher, ausgehend von 08:00 Uhr des betreffenden Tages, erfolgen. Die Anzahl vegetarischer und nicht vegetarischer Kaltverpflegung muss der Anbieter bei der Schulleitung mit einem geeigneten Verfahren ermitteln. Erfolgt in der gesetzten Frist keine Rückmeldung, kann der Anbieter die Anzahl festlegen. ([□Dokument „Leistungsbeschreibung“ Ziff. 1.9](#))

**Folgende Mitwirkungspflichten (Auswahl) gelten für die Sorgeberechtigten:**

- Abschluss der Mittagessensvereinbarung mit dem Anbieter, um vom Recht auf ein kostenbeteiligungsfreies Mittagessen Gebrauch zu machen.
- Bestellung der Menüs individuell für jede Schülerin bzw. jeden Schüler (Dauerbestellung oder automatische Buchung einer Menülinie ist nicht möglich).
- Abbestellung des Essens, z.B. bei Krankheit des Kindes

Informationen zur Mittagessensvereinbarung und Bestellung des Essens durch die Sorgeberechtigten können im [□Dokument „Vertragsbestimmungen“ § 9](#) und in der [□Muster-Mittagessensvereinbarung](#) nachvollzogen werden.

In Kenntnis der vertraglichen Vereinbarungen kann der Mittagessensausschuss die Optimierung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen für das Schulmittagessen initiieren oder unterstützen und damit auch die Akzeptanz und Zufriedenheit der Tischgäste steigern.

Möchte der Mittagessensausschuss die in der Entscheidung der Schule liegenden, organisatorischen Rahmenbedingungen des Schulmittagessens optimieren, sollte er als erstes die Schulleitung über seine Ideen informieren und mit ihr das weitere Vorgehen beraten.

Alle in diesem Abschnitt aufgeführten Aspekte sind nicht unter rein organisatorischen Gesichtspunkten zu betrachten, sondern sollten pädagogisch reflektiert und gestaltet werden.

### 2.3.1 Essenszeit und Raum

Gut belüftete, helle Räume, kurze Wartezeiten bei der Essenausgabe, ausreichend Zeit zum Essen und gute Akustik sind wichtige Einflussfaktoren, die den Genuss der gemeinsamen Mahlzeiten steigern, Entspannung sowohl für Schülerinnen und Schüler wie auch für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte bieten und die Akzeptanz des Schulmittagessens erhöhen.

Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) gibt im [7 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“](#) (5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck, 2023) nicht nur Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung, sondern im Kapitel 5 „Der Blick über den Tellerrand“ auch zu den schulorganisatorischen Rahmenbedingungen, die die Essatmosphäre beeinflussen.

## Essenszeiten

Für die Organisation der Essenszeiten empfiehlt die DGE:

*„Den Schüler\*innen sollte ausreichend Pausenzeit zur Verfügung stehen. Damit für den Gang zum Speiseraum bzw. zur Mensa, für das Anstehen bei der Essensausgabe, für die Suche eines freien Sitzplatzes, für das Mittagessen selbst, die Pflege sozialer Kontakte und das Abräumen genügend Zeit zur Verfügung steht, sind ca. 60 Minuten empfehlenswert. Sofern der Platz für alle Schüler\*innen in der Mensa nicht ausreicht, sollten versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten eingeplant werden. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule zu berücksichtigen.“ (S. 67)*

Um Verpflegung, Bewegung (an frischer Luft), ungebundene Zeit, aber auch angeleitete Aktivitäten, Lernzeit und Förderangebote als kindgerechte Komponenten eines Schultages zu integrieren, hat sich an einer zunehmenden Zahl von Schulen die Einrichtung eines Mittagsbandes bewährt. Es stellt im Idealfall einen flexiblen Zeitraum für die heterogenen individuellen Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler im Sinne einer zeitgemäßen Ganztagschule zur Verfügung. Praxisbeispiele von unterschiedlichen Berliner Schulen sowie weitere Materialien für die Umsetzung eines Mittagsbandes hat die [7 Serviceagentur Ganztag Berlin](#) auf ihrer Webseite zusammengestellt und bietet auch unterschiedliche Formate für Qualifizierung, Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer an.

## Raum

Für die Gestaltung der Mensa empfiehlt die DGE:

*„Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen sollte ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen. Ein heller, freundlicher und gemütlicher Speiseraum, der ausreichend Platz bietet, sowie ein gut geplanter Ausgabebereich, der geringe Wartezeiten gewährleistet, tragen zu einem Wohlfühl bei und fördern die Freude an der Mahlzeit. Um den Geräuschpegel möglichst gering zu halten, empfiehlt sich eine entsprechende Schalldämmung. [...] Bei einem Neu- oder Umbau der Schulmensa ist es empfehlenswert, eine\*n Fachberater\*in sowie die Schüler\*innen in die Planungen mit einzubeziehen. So kann die Mensa für Schüler\*innen nicht nur ein Speiseraum, sondern ein Erlebnisraum werden.“ (S. 67)*

Für die baulich-sächliche Ausstattung von Mensen ist das bezirkliche Schul- und Sportamt als Schulträger verantwortlich. Die zuständigen Mitarbeitenden kennen sowohl die baulichen Standards als

auch die Normen und Vorschriften, die für Mensen und Küchen gelten (z.B. zu Hygiene, Unfallschutz, Brandschutz, Arbeitsstättenverordnung etc.).

Möchte der Mittagessensausschuss Optimierungsvorschläge zur Raumgestaltung erarbeiten, empfiehlt es sich, die Ideen von Anfang an mit dem bezirklichen Schul- und Sportamt abzustimmen. Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern sollten in die Erarbeitung und Umsetzung eines Raumkonzeptes für die Mensa einbezogen werden.



Auf folgenden Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie finden sich nähere Informationen zu den Themen; [↗ Schulraumqualität und Musterraumprogramm Grundschule](#) und [↗ Partizipation und Beteiligung beim Schulbau](#).

Das Land Berlin investiert im Rahmen der [↗ Berliner Schulbauoffensive](#) bis 2026 rund 5,5 Milliarden Euro in die Sanierung und den Bau von Schulen. Mehr als 60 Schulen müssen neu errichtet, mehrere hundert saniert, um- und ausgebaut werden. Die Facharbeitsgruppe Schulraumqualität hat ihre erarbeiteten Ideen für die Schule der Zukunft in [↗ Band 1 und Band 2](#) (u.a. auch Empfehlungen zur Gestaltung der Mensen in neugebauten Schulen) zusammengestellt.

Aus den Empfehlungen wurden zum einen [↗ „Standards für den Neubau von Schulen“](#) erarbeitet und zum anderen [↗ Musterraumprogramme](#) abgeleitet, die Anzahl und Art der zu planenden Räume und Flächen differenziert nach Schulart und Zügigkeit ausweisen.

Für Umbau- und Sanierungsarbeiten in der quantitativ weitaus größeren Gruppe der bestehenden Schulen ist ein [↗ „Leitfaden für die Sanierung von Schulen“](#) erarbeitet worden, in dem Lösungsalternativen für die Vielfalt der Berliner Schulbauten aus unterschiedlichen Entstehungszeiten zu finden sind. Musterraum- und Musterfunktionsprogramme finden bei Schulen im Bestand nur in ausgewählten Bereichen Anwendung.

### 2.3.2 Mitbestimmungsmöglichkeiten beim Angebot

Verschiedene Faktoren haben Einfluss auf das Maß der Mitbestimmung bei der Angebotsauswahl und damit z.T. auch auf die Ablauforganisation. Auf diese Möglichkeiten und Grenzen soll nachfolgend näher eingegangen werden.

#### Spielraum nur innerhalb des vertraglichen Rahmens

In der „Leistungsbeschreibung“ für das Schulmittagessen ([→ Kapitel 3.1](#)) ist der vertraglich vereinbarte Rahmen für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot festgelegt. In-

nerhalb dieses Rahmens kann jeder Essensanbieter ein individuelles Speisenangebot zusammenstellen und dabei auch Wünsche der Schule, die der Mittagessensausschuss an ihn heranträgt, berücksichtigen.

Die Kenntnis und Beschäftigung mit den vertraglichen Rahmenbedingungen für das Schulmittagesen stellen daher eine wichtige Grundlage für mögliche Optimierungen dar. Sie lohnt sich für den Mittagessensausschuss, z.B. um gemeinsam mit dem Essensanbieter - innerhalb dieser Rahmenbedingungen - Lösungen für bestimmte Fragestellungen oder Probleme zu finden oder Kenntnis darüber zu haben, was aufgrund des Vertrages eingefordert werden kann.



Die Instrumente in →[Kapitel 4](#) können bei der Beschäftigung mit bestimmten vertraglich vereinbarten Bereichen, die vom Mittagessensausschuss beurteilt werden können, unterstützen.

### Mitwirkung durch vom Anbieter gewählte Zuschlagskriterien

Im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens konnte sich ein Anbieter - über die für alle geltenden Anforderungen hinaus - verpflichten, bestimmte Zusatzangebote zu machen und so Punkte im Vergabeverfahren für das Schulmittagesen erzielen (→[Kapitel 3.1.2](#)). Für die Mitwirkung beim Speisenangebot im laufenden Vertrag sind v.a. diese beiden Zuschlagskriterien relevant, d.h. der Mittagessensausschuss sollte prüfen, ob sie vom Anbieter gewählt wurden:

| Zuschlagskriterium        | Text des Zuschlagskriteriums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mitbestimmung Speisenplan | <p>Der Bieter verpflichtet sich, für jeden Verpflegungstag drei Menüs zur Auswahl anzubieten, aus denen sich die Schule ihren individuellen Speisenplan zusammenstellen kann. Die Schule bestimmt aus den zur Wahl gestellten drei Menüs, welche maximal zwei Menüs in den Speisenplan aufgenommen werden.</p> <p>Der Bieter entscheidet, ob er an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen zwei Menüs mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen oder zwei ovo-lacto-vegetarische Menüs zur Wahl anbietet. Der Bieter muss im Auftragsfall sicherstellen, dass die Schule an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen maximal ein Gericht mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen auswählen kann und mindestens ein ovo-lacto-vegetarisches Menü auswählen muss.</p> <p>Die zur Wahl gestellten Gerichte dürfen sich nicht lediglich durch den Austausch oder durch Weglassen einer Komponente unterscheiden. Die Gerichte müssen sich insbesondere in der Anzahl der Speisekomponenten und/oder in den Garmethoden und/oder hinsichtlich der eingesetzten Zutaten unterscheiden. Von Vorgenanntem ausgenommen sind Desserts (z.B.</p> |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>Obst(speisen), Quarkspeisen, Joghurtspeisen, Pudding etc.) und/oder rohes Gemüse/Salate, diese dürfen an einem Tag identisch zu allen Gerichten angeboten werden.</p> <p>Der Bieter bestimmt zu wann die Schule (z.B. 12 Wochen im Voraus) und für welchen Zeitraum (z.B. 8 Wochen) die Auswahl getroffen werden muss. Erfolgt in der vom Bieter gesetzten Frist keine Rückmeldung über die Auswahl der Menüs durch die Schule, kann der Bieter die Wahl an Stelle der Schule treffen.</p>                                                                                                                          |
| Wunschessen | <p>Der Bieter verpflichtet sich, der Schule mindestens 4 Wunschessen pro Schuljahr (außerhalb der Ferien) anzubieten. Die Wunschessen werden frei (d.h. selbst gewählt, ohne vorherige Beschränkung oder Vorschläge durch den Bieter) von der Schule benannt und müssen vom Bieter unter Beachtung der Vorgaben der Leistungsbeschreibung umgesetzt werden. Sofern und soweit Wunschessen küchentechnisch vom Bieter nicht umsetzbar sind, muss die Schule weitere Wunschessen benennen.</p> <p>Die Abfrage der Wunschessen muss durch den Bieter organisiert werden und zu Beginn eines Schulhalbjahres erfolgen.</p> |

Tabelle 2: Zuschlagskriterien „Mitbestimmung Speisenplan“ und „Wunschessen“

Beide Zuschlagskriterien sind wichtige Neuerungen im Ausschreibungsverfahren des Berliner Schulmittagessens für die Primarstufe und bieten viele Möglichkeiten zur Einbeziehung der Schülerschaft, um mehr Individualität für die einzelne Schule und damit auch mehr Akzeptanz und Zufriedenheit zu schaffen. So kann z.B.

- beim Zuschlagskriterium „Mitbestimmung Speisenplan“ im Rotationsverfahren jeweils eine unterschiedliche Klasse aus den drei Gerichten die zwei Gerichte für den Speisenplan auswählen
- oder eine Sammlung von Wunschessen aller Schülerinnen und Schüler erfolgen und dann eine schulinterne Abstimmung, um die Wunschessen mit der größten Zustimmung zu ermitteln, die dann an den Essensanbieter kommuniziert werden.

Hierbei kann der Mittagessensausschuss verschiedene Aufgaben bei der Organisation und v.a. auch die schulinterne Kommunikation von Ergebnissen übernehmen.

## Berücksichtigung Schülerinnen- und Schüler-Feedback

An verschiedenen Stellen dieser Handreichung wird auf die Bedeutung von Feedback und Partizipation von Schülerinnen und Schülern hingewiesen, da sie als wichtige Erfolgsfaktoren für eine gelungene Schulverpflegung anzusehen sind. Der Mittagessensausschuss kann hierbei als Initiator aktiv werden, Maßnahmen begleiten oder (zusammengefasste) Ergebnisse in den Austausch mit dem Essensanbieter einbringen.

Auch hier sieht der Vertrag über die Zuschlagskriterien (→ Kapitel 3.1.2), sofern vom Essensanbieter bei Abgabe seines Angebotes gewählt, eine konkrete Regelung vor:

| Zuschlagskriterium    | Text des Zuschlagskriteriums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zufriedenheitsabfrage | <p>Der Bieter führt pro Schulhalbjahr folgende Maßnahmen durch:</p> <p>a) Er führt bei mindestens 50 Prozent der am Essen teilnehmenden Kinder bis zum Ende jedes Schulhalbjahres eine Zufriedenheitsabfrage durch. Abweichend davon muss die erste Zufriedenheitsabfrage nach Zuschlagserteilung spätestens 3 Monate nach Vertragsbeginn erfolgen. Dabei sind qualitative oder quantitative Befragungsergebnisse durch Formate zu ermitteln, die keine einfachen ja oder nein Antworten zulassen, sondern abgestufte Ergebnisse liefern. Er wendet altersgemäße Abfragemethoden an (in den Klassenstufen 1 bis 3 z.B. Smileys, in den Klassenstufen 4 bis 6 z.B. orientiert an Schulnoten).</p> <p>Bei der Zufriedenheitsabfrage müssen mindestens folgende Informationen ermittelt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ob der Speisenplan für die Kinder verständlich gestaltet ist</li> <li>• ob ihnen die Auswahl des angebotenen Schulmittagessens gefällt und welche Änderungen sie sich wünschen</li> <li>• ob ihnen das Mittagessen meistens schmeckt und wenn nicht, was ihnen meistens nicht schmeckt</li> <li>• ob die Ausgabekräfte freundlich zu ihnen sind und verständlich mit ihnen kommunizieren</li> </ul> <p>Dabei müssen folgende Frageformulierungen verwendet werden und um weitere Formulierungen, die der Bieter auf die oben genannten Anforderungen abstimmt, ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verstehst du, was auf dem Speisenplan steht?</li> <li>• Findest du das Essen abwechslungsreich genug?</li> <li>• Schmeckt dir das Essen?</li> <li>• Sieht das Essen gut aus?</li> <li>• Wirst du satt?</li> <li>• Sind die Ausgabekräfte freundlich zu dir?</li> <li>• Beantworten die Ausgabekräfte deine Fragen zum Essen?</li> </ul> <p>b) Er wertet die Zufriedenheitsabfrage aus.</p> <p>c) Er erstellt eine Maßnahmenplanung zur Erhöhung der Zufriedenheit der Schüler mit dem Mittagessen.</p> <p>d) Er berichtet dem Mittagessenausschuss und dem Auftraggeber spätestens 4 Wochen nach Durchführung der Zufriedenheitsabfrage über die gem. lit. a) bis c) ermittelten Ergebnisse und geplanten Maßnahmen sowie deren Umsetzungsbeginn.</p> |

Tabelle 3: Zuschlagskriterium „Zufriedenheitsabfrage“

Welche Rolle der Mittagessensausschuss dabei einnehmen kann ist in →[Kapitel 2.2](#) näher erläutert.

Zu Befragungen von Schülerinnen und Schülern sind auch in →[Kapitel 2.4.5](#) weitere Informationen zu finden und auch der „Check Sensorik“ (→[Kapitel 4.1.5](#)) kann Ergebnisse liefern, zu denen der Mittagessensausschuss mit dem Essensanbieter konstruktiv in den Austausch gehen kann.

## Grenzen der Individualität

Es liegt in der Natur der Gemeinschaftsverpflegung, dass nicht jeder Geschmack getroffen werden kann. Zusätzlich können in Abhängigkeit von Struktur und Arbeitsweise des Essensanbieters seine Möglichkeiten, Rückmeldungen des Mittagessensausschusses bei seinem Speisenangebot zu berücksichtigen, sehr unterschiedlich - und u.U. auch eingeschränkt - ausfallen.

Ein Gespräch und die gemeinsame Suche nach praktikablen Lösungen mit dem Essensanbieter lohnen sich aber immer. Dafür ist die Kenntnis der vertraglichen Anforderungen (→[Kapitel 3.1](#)) - insbesondere der zuvor erläuterten Zuschlagskriterien - eine empfehlenswerte Voraussetzung.

## 2.3.3 Ausgabesysteme

Bei der Entscheidung für ein geeignetes Ausgabesystem sollten Schulen nicht nur die baulich-räumlichen Gegebenheiten sowie die Anzahl der Tischgäste und Essensdurchgänge berücksichtigen, sondern auch ihren Anspruch an die pädagogische Gestaltung des Schulmittagessens und die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler.

Im Ausschreibungsverfahren wurde für jede Schule ein einzelnes Los inkl. einer Losbeschreibung veröffentlicht. Hierin wurde das von der Schule gewünschte oder dort mögliche Ausgabesystem angegeben. Die Losbeschreibung enthält allerdings auch folgende Einschränkung:

*„Vorsorglich wird klargestellt, dass Selbstbedienung für warme Speisenkomponenten als Ausgabesystem derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf Selbstbedienung möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.“*

Die in Berliner Grundschulen danach möglichen und gängigen Ausgabesysteme sind mit ihren Vor- und Nachteilen (Auswahl) in der folgenden Tabelle dargestellt.

| Ausgabesystem                                          | Merkmale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vorteile                                                                                                                                                                                       | Nachteile                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabebetheke)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen werden an einer Ausgabetheke durch Ausgabekräfte einzeln angerichtet</li> <li>• Schülerinnen und Schüler erhalten ihr Essen an der Ausgabestelle des von ihnen gewählten Gerichts</li> <li>• Nutzung von Tablettis</li> <li>• meist in Kombination mit Selbstbedienung, z.B. von Desserts oder Getränken</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuelle Änderung der Portionsgröße durch Kommunikation mit Ausgabekräften möglich</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartezeiten, wenn viele Schülerinnen und Schüler gleichzeitig essen</li> <li>• Anstellen an Ausgabestelle des gewählten Essens notwendig</li> <li>• Abstimmung mit Abrechnungssystem notwendig</li> <li>• ohne Tablettis mehrere Wege nötig</li> </ul> |
| <b>Tischgemeinschaften (Schüsseln)</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen werden in Schüsseln oder auf Platten auf jedem Tisch angeboten</li> <li>• Schülerinnen und Schüler bedienen sich selbst (ggf. mit Hilfe von Betreuerinnen und Betreuern)</li> </ul>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• familiäre Atmosphäre durch gemeinsames Essen und ggf. feste Sitzgruppen</li> <li>• Förderung sozialer Kontakte</li> <li>• kaum Wartezeiten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebotsbreite ist eingeschränkt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |

Tabelle 4: Ausgabesysteme an Berliner Grundschulen (Auswahl), eigene Darstellung nach DGE und Leicht-Eckhardt & Deppendorf 2010, S. 62 f.

## 2.4 Pädagogische Begleitung des Schulmittagessens

Die im 7 Schulgesetz unter § 19 Abs. 1 benannten 7 „Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagschule“ gelten für alle Berliner Ganztagschulen. Sie bilden die verbindliche Grundlage für die Qualitätsentwicklung des Lernens über den ganzen Tag bzw. der Ganztagschulen im Land Berlin. Das Schulmittagessen ist darin als eigenständiger Qualitätsbereich benannt und wird mit den Qualitätsmerkmalen V1 bis V4 erläutert. Das Qualitätsmerkmal V4 sieht u.a. vor, dass die pädagogische Gestaltung der Mahlzeiten im Ganztagskonzept (Abschnitt Verpflegung) beschrieben ist.

Mittagessensausschüsse sollten das Ganztagskonzept der Schule kennen und die Gestaltung und Begleitung des Schulmittagessens fortlaufend partizipativ weiterentwickeln.

Die Mittagsmahlzeit als „Bauch der Schule“ ist so zu gestalten, dass sie zum physischen und psychischen Wohl der Schülerinnen und Schüler beiträgt und das Schulklima positiv beeinflusst. Die Organisation und Begleitung sollte von allen Beteiligten nicht nur als herausfordernde Zusatzaufgabe verstanden werden, sondern als Baustein eines mehrdimensionalen Schulentwicklungsprozesses, durch den Ziele der schulischen Gesundheitsförderung und Prävention, der Bildung für nachhaltige

Entwicklung und der Ernährungs- und Verbraucherbildung kompetenzorientiert umgesetzt werden können.

Gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten ist nicht angeboren, es wird erworben/ausgebildet. Das Schulmittagessen kann als gelebte (informelle) Ernährungsbildung und als soziale Situation gestaltet werden, die Schülerinnen und Schülern diverse Gelegenheiten zur Selbstwahrnehmung z.B. von Hunger, Durst oder Sättigung bietet und in der auch Esskultur vermittelt wird.

### 2.4.1 Aufsicht pädagogisch gestalten: Schülerinnen und Schüler als Gäste

Die Regelung der Aufsichtspflicht während des Schulmittagessens liegt in der Verantwortung der Schule. Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte, als Aufsichtsführende, sind für eine konfliktfreie Atmosphäre und Einhaltung des Zeitmanagements zuständig. Aber die pädagogische Begleitung des Schulmittagessens ist mehr als Aufsicht führen.

Ziel der pädagogischen Gestaltung und Begleitung sollte es sein, durch Kompetenzvermittlung und Mitsprache die Akzeptanz für ein an Nachhaltigkeitskriterien orientiertes Schulmittagessen zu steigern und Schülerinnen und Schüler bei der Ausprägung eines gesundheitsfördernden Lebensstils zu unterstützen.

Das gelingt nicht durch „Didaktisierung der Mahlzeiten“, sondern durch „Gast-Orientierung“: Schülerinnen und Schüler werden als Gäste behandelt, deren Bedürfnisse berücksichtigt werden und die sich ihrerseits wie Gäste verhalten, d.h. respektvoll den Ausgabekräften gegenüber, rücksichtsvoll gegenüber den übrigen Gästen, damit das Essen auch Erholung ermöglicht.

Noch sind es mehrheitlich die pädagogischen Fachkräfte, die als Vermittelnde zwischen Schülerinnen und Schülern und Ausgabepersonal, zwischen Eltern und Essensanbieter agieren und die schulischen Mitwirkungspflichten zur Erfüllung der Vertragsbedingungen des Anbieters übernehmen (→[Kapitel 2.3](#)).

Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte können sich aber die Aufgaben der pädagogischen Begleitung teilen und gleichzeitig ihre Vorbildfunktion für die Ausprägung eines gesundheitsfördernden Essverhaltens wahrnehmen, indem sie im Rahmen ihrer zeitlichen Ressourcen selbst an den Mahlzeiten teilnehmen.



Die Zuschlagskriterien (→[Kapitel 3.1.2](#)), die der Essensanbieter bei Abgabe seines Angebotes zusätzlich wählen konnte, sehen auch die Bereitstellung von Probierportionen erstmals konkret vor:

**Zuschlagskriterium „Probierportionen“:** Der Bieter stellt für das Personal, das die Kinder beim Mittagessen begleitet, täglich zwei Probierportionen je angebotenem Menü zur Verkostung und zur pädagogischen Begleitung kostenfrei zur Verfügung. Eine Probierportion ist mindestens eine halbe Portion des Menüs ausgehend von der Portionsgröße für Klasse 1 bis 4 gem. Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung.

Die gemeinsamen Mahlzeiten können von den begleitenden Lehrkräften als Chance genutzt werden, Schülerinnen und Schüler außerhalb des formalen Unterrichts (besser) kennenzulernen. Da die Anzahl der bereitgestellten Probierportionen begrenzt ist, kann ein Rotationsprinzip entwickelt werden und pädagogische Begleitung natürlich auch ohne die Probierportionen stattfinden.

Der Mittagessensausschuss kann pädagogische Fachkräfte und Lehrkräfte bei ihrem Schnittstellenmanagement unterstützen. Mit Schülerinnen und Schülern können Ablauf und Regeln der gemeinsamen Mahlzeiten partizipativ erarbeitet werden, dazu gehören u.a.:

- Mensaplan (welche Klassen/Gruppen essen wann und wer begleitet sie)
- Essatmosphäre (Lärmreduzierung, Raumgestaltung, Belüftung, Reinigung)
- Regeln für wertschätzende Kommunikation zwischen Schülerinnen und Schülern und Ausgabekräften
- Tischordnung (freie Platzwahl, Platzanweisung, lange Tafeln, Gruppentische etc.)
- Essensregeln/-rituale (Händewaschen vor dem Essen, begleitende Musik etc.)
- Tischdienste & andere Aufgaben während des Mittagessens (→ Kapitel 2.4.2)

Durch eine gute Kooperation der Professionen im Ganzttag kann die Schulverpflegung dabei Ausgangspunkt und Teil der Ernährungs- und Verbraucherbildung sein. Konkret können anhand des Speisenangebots zentrale Aspekte gesundheitsfördernder und nachhaltiger Ernährung, wie z.B. der Einsatz von saisonalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln, deren positive Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima, der Einsatz von wenig Fleisch und vielen pflanzlichen Lebensmitteln, von fair erzeugten und gehandelten Lebensmitteln usw. bei den Mahlzeiten thematisiert und im Unterricht fächerübergreifend aufgegriffen werden (→ Kapitel 4).

## **2.4.2 Tischdienste & weitere Aufgaben**

Auch Tischdienste sind Teil der praktischen pädagogischen Gestaltung: Regeln für Abläufe und Aufgabenstellungen für Schülerinnen und Schüler sollten mit allen Beteiligten gemeinsam erarbeitet und transparent kommuniziert werden, z.B. durch Aushänge in der Mensa und/oder Informationen an Klassenleitungen oder Schülervertretungen. Hygienevorschriften und die Vermeidung von Resten und Lebensmittelverschwendung sollten dabei berücksichtigt und thematisiert werden.

Tischdienste unter Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern sollten in enger Abstimmung mit dem Essensanbieter und den verantwortlichen Lehrkräften und pädagogischen Fachkräften vereinbart werden. Je nach Verpflegungs- und/oder Ausgabesystem, nach Zeit und Raumsituation, aber auch nach Alter der Schülerinnen und Schüler müssen sie unterschiedlich geregelt werden.



Beispiele für die Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern:

- Eindecken von Tischen (Besteck, Gläser, Wasserkaraffen) für die aktuelle oder folgende Gruppe
- Abholung von Schüsseln bei Schüsselessen
- Auffüllen von Wasserkaraffen
- Abwischen der Tische
- „Mensa-Lotsen“ kümmern sich um jüngere Mitschülerinnen und -schüler oder die Einhaltung der vereinbarten Mensaregeln
- Erfassung von Gründen für Tellerreste, z. B. mittels Klebepunkte-Tafel oder Befragung

### 2.4.3 Verzahnung von (Ernährungs-)Bildung und Verpflegung

Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung sollten im Unterricht fächerübergreifend und kompetenzorientiert vermittelt werden. Die Berliner Rahmenlehrpläne für die Grundschule greifen in vielen Fächern Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung auf, schwerpunktmäßig in den Ankerfächern Sachunterricht (Jahrgangsstufen 1-4) und Naturwissenschaften (Jahrgangsstufen 5-6), durch die die Schülerinnen und Schüler methodische und fachliche Kompetenzen für die Mitarbeit in einem Mittagessensausschuss erwerben können.

Für das Thema „Verbraucherbildung“ wurde für die Jahrgangsstufen 5-10 in allen Schulformen 2016 der 1. Orientierungs- und Handlungsrahmen für das übergreifende Thema Verbraucherbildung veröffentlicht. Er stellt in Ergänzung des Rahmenlehrplans Berlin-Brandenburg eine Anregung für den fächerübergreifenden und fachbezogenen Unterricht dar und formuliert Bildungsstandards in den vier Dimensionen „Finanzen/Marktgeschehen und Verbraucherrecht“, „Ernährung/Gesundheit“, „Medien/Information“ und „Nachhaltiger Konsum“.

Für alle Berliner Ganztagschulen gelten die im 1. Schulgesetz unter § 19 Abs. 1 benannten 1. Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagschule. Sie bilden die verbindliche Grundlage für die Qualitätsentwicklung des Lernens über den ganzen Tag bzw. der Ganztagschulen im Land Berlin. Das Schulmittagessen ist darin als eigenständiger Qualitätsbereich benannt und wird mit den Qualitätsmerkmalen V1 bis V4 erläutert. Das Qualitätsmerkmal V4 sieht vor, dass gesundheitsfördernde Ernährung und Gesundheit Thema und Gegenstand in unterschiedlichen Bildungselementen sind sowie die Verpflegung Ausgangspunkt fächerübergreifender Ernährungsbildung ist.

Als Grundlage für die pädagogische Gestaltung und Begleitung des Schulmittagessens empfiehlt sich für die schulischen Vertreterinnen und Vertreter in den Mittagessensausschüssen (Schulleitungen, Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte) die Teilnahme an themenbezogenen Fortbildungen.



Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin bietet neben Informationsveranstaltungen, Schulungen und Fortbildungen für Mitglieder im Mittagessensausschuss auch regelmäßig die [↗Werkstatt Ernährungs- und Verbraucherbildung](#) an. Alle Termine werden auf der [↗Webseite der Vernetzungsstelle](#) sowie im [↗Newsletter der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie](#) angekündigt.

Viele Schulen, die sich an der Werkstatt Ernährungs- und Verbraucherbildung der Vernetzungsstelle beteiligen, haben bereits ein schulinternes Curriculum zur fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung unter Einbeziehung des Schulmittagessens erarbeitet. Sie arbeiten u.a. mit einfachen Ernährungsmodellen, wie der [↗„Ernährungspyramide“](#) des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE), einem anschaulichen Portionsmodell, das sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. orientiert. Oder sie führen in ihren dritten oder vierten Jahrgangsstufen regelmäßig den [↗„BZfE-Ernährungsführerschein“](#) zum Erwerb von Kompetenzen zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung durch.

Der Verbraucherzentrale Bundesverband bewertet Unterrichtsmedien zur Ernährungs- und Verbraucherbildung und stellt die Ergebnisse im Internetportal Verbraucherbildung im [↗„Materialkompass“](#) vor.

## 2.4.4 Mahlzeiten inklusiv gestalten

### Esskulturelle Vielfalt berücksichtigen

Die Ess- und Ernährungsgewohnheiten der Kinder sind so vielfältig wie ihre familiären Hintergründe. Mittagessensausschüsse sollten diese Vielfalt, die Vorlieben und Abneigungen der Kinder, aber auch ihre religiös und kulturell geprägten Gewohnheiten beachten und auch im Sinne informeller esskultureller Bildung bei der Auswahl und Bewertung der Speisen berücksichtigen und in der Kommunikation mit dem Essensanbieter thematisieren.

### Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten

Im Dokument [☐„Leistungsbeschreibung“](#) heißt es dazu in Ziff. 1.3 wie folgt:

*h) „Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmenden mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform“ durch die Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schulleitung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.“*

Im  „Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform“ ist aufgeführt, wofür der Anbieter eine Sonderkostform zur Verfügung stellen muss. Gleichzeitig gibt es einen Hinweis:

*„Im Rahmen des schulischen Mittagessens können von den Essensanbietern aus wirtschaftlichen Gründen in der Regel keine anderen als die oben aufgeführten Sonderkostformen bereitgestellt werden. Daher ist er hierzu vertraglich nicht verpflichtet. Falls Ihr Kind eine Sonderkostform benötigt, die hier nicht vorgesehen ist, wird empfohlen, dass die Eltern den Essensanbieter zu kontaktieren, um für den jeweiligen Einzelfall die Möglichkeit einer freiwilligen Bereitstellung zu klären.“*



Bei den Zuschlagskriterien (→ Kapitel 3.1.2), die ein Essensanbieter bei Abgabe seines Angebotes zusätzlich wählen konnte, bezog sich das Zuschlagskriterium Nr. 4 auch auf die Sonderkost:

*„Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten, d.h. im Vergleich zum Speisenplan nur die unverträglichkeitsauslösenden und allergieauslösenden Bestandteile auszutauschen und Speisenpläne für Sonderkostformen („Sonderkostspeisenpläne“) vorzulegen, sowie durch Aufnahme einer entsprechenden Passage in die Mittagessenvereinbarung bei den Eltern zu erfragen, ob ihr Kind kleine, mittlere oder große Portionen isst, und die entsprechende Auskunft der Eltern zu berücksichtigen, damit möglichst sichergestellt wird, dass auch Kinder, die Sonderkostformen bekommen und die aufgrund der Sonderkost in der Regel keinen Nachschlag erhalten können, satt werden. Eine „mittlere Portion“ im vorgenannten Sinne ist die für Kinder der entsprechenden Altersgruppe gemäß Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung geschuldete Portionsgröße, eine „kleine Portion“ im vorgenannten Sinne ist ca.  $\frac{3}{4}$  davon, eine „große Portion“ im vorgenannten Sinne ist mindestens  $\frac{5}{4}$  davon.“*

## 2.4.5 Befragungen – regelmäßig und/oder anlassbezogen

Möglichkeiten der Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern im Rahmen von Befragungen, die seitens des Anbieters oder alternativ von Seiten der Schule durchgeführt werden, sind im → Kapitel 2.2 „Kommunikation innerhalb der Schule“ näher erläutert. Regelmäßige oder anlassbezogene Befragungen können auch als Teil der Ernährungsbildung gestaltet werden:



**Tipp 1:** Einfaches Verfahren, damit auch jüngere Schülerinnen und Schüler teilnehmen können und Pausenzeiten nicht weiter verkürzt werden:

Beispiel anonymes Verfahren: Schülerinnen und Schüler werfen z.B. lachende, weinende oder neutrale Smiley-Bilder nach dem Essen in einen Kasten. Bei zwei Gerichten gibt es pro Gericht je einen Einwurfkasten. Vorteil: keine oder weniger Beeinflussung durch andere

Beispiel öffentliches Verfahren: Schülerinnen und Schüler bewerten die unterschiedlichen Gerichte z.B. auf Flipchartbogen mit roten, gelben oder grünen Klebepunkten oder mit bunten Kugeln, die „super“, „okay“ und „nicht mein Geschmack“ symbolisieren und in ein Gefäß geworfen werden.

**Tipp 2:** Optimalerweise erfolgt eine pädagogische Begleitung, damit pro Kind nur eine Stimme abgegeben wird oder bei schlechter Bewertung ggf. kurz die Gründe erfragt und dokumentiert werden können.

**Tipp 3:** Für aussagekräftige Ergebnisse sollte eine Befragung über einen längeren Zeitraum erfolgen. Um den Bewertungs- und Auswertungsaufwand zu minimieren, aber dennoch alle Schülerinnen und Schüler einzubeziehen,

- kann ein Wechsel zwischen den Klassen pro Tag oder pro Woche angedacht werden.
- können jeweils wechselnde Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Klassen im Rotationsverfahren die Aufgabe zur Bewertung erhalten.

Mit einem Wechsel der Zuständigkeiten bleibt die Bewertung eine Besonderheit und erhält u.U. einen höheren Stellenwert!

Ergebnisse können über den Mittagessensausschuss an den Caterer kommuniziert werden, aber auch innerhalb der Schule ist Transparenz wichtig und hilfreich.

## 2.4.6 Geschmacksbildung – zum Probieren einladen

Um die Qualität von Schulessen (mit-)bestimmen zu können, sollten Schülerinnen und Schüler gefördert werden, Lebensmittel und Geschmacksvarianten kennenzulernen, zu beschreiben und zu bewerten.

Die sensorische Bewertung von Speisen kann als Methode der Ernährungs- und Geschmacksbildung auch zur Qualitäts- und Akzeptanzsteigerung beitragen.

Ein Sensorik-Check ist ein geeignetes Instrument, um Speisen oder Speisekomponenten nach Vorlieben und Abneigungen durch Schülerinnen und Schüler bewerten zu lassen.



Mittagessensausschüsse können Verkostungen als Instrument der Qualitätsentwicklung stichprobenartig oder anlassbezogen mit Schülerinnen und Schülern durchführen und z.B. im Rahmen von Projektwochen auch für größere Gruppen organisieren.

Hintergrundwissen zur sensorischen Bewertung: → [Kapitel 2.5](#)

Praktische Anleitungen für die Vorbereitung und Kopiervorlagen für die Durchführung eines Sensorik-Checks: → [Kapitel 4.1.5](#)

## 2.5 Sensorik

Die Einsatzgebiete sensorischer Untersuchungen sind ebenso vielfältig wie unterschiedlich. Haupteinsatzgebiete sind vor allem die Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Konsumentenforschung. Zur Durchführung von Prüfungen, die z.T. nur in speziell ausgestatteten Laboren möglich sind, müssen Prüferinnen und Prüfer oft aufwendig geschult werden.

Schulen bzw. ungeschulte Testpersonen können jedoch eine Beliebtheitsprüfung, eine sogenannte hedonische Prüfung, vornehmen, um das Schulmittagessen, gemessen an ihren persönlichen Vorlieben, zu bewerten.

### Sensorische Qualität beeinflusst die Akzeptanz

Für das Gelingen einer guten Schulverpflegung sind viele Aspekte relevant, von besonders großer Bedeutung ist jedoch die Akzeptanz der Tischgäste und bei dieser spielt die sensorische Qualität eine wichtige Rolle.

Durch Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten und Hören entsteht ein Eindruck von einer Speise. Täglich werden viele Reize über die verschiedenen Sinnesorgane aufgenommen, aber nur zum Teil bewusst wahrgenommen. Beim Verzehr von Lebensmitteln können sich Sinneseindrücke auch überschneiden, z.B. beeinflusst der Geruch eines Lebensmittels die Geschmackswahrnehmung über die Zunge. Die Empfindungen, die dabei ausgelöst werden, entstehen durch Verknüpfungen im Gehirn mit Erfahrungen und Gefühlen, angenehmen oder unangenehmen, oder Gelerntem.

Die Bewertung von Speisen über die Sinneswahrnehmung ist somit sehr individuell und kann daher nicht zu einem „falschen“ oder „richtigen“ Ergebnis führen.



Mit dem Zuschlagskriterium „Probierportionen“ (→[Kapitel 3.1.2](#)) hat auch das pädagogische Begleitpersonal die Möglichkeit, sich einen Eindruck über die sensorische Qualität zu verschaffen:

*„Der Bieter stellt für das Personal, das die Kinder beim Mittagessen begleitet, täglich zwei Probierportionen je angebotenem Menü zur Verkostung und zur pädagogischen Begleitung kostenfrei zur Verfügung. Eine Probierportion ist mindestens eine halbe Portion des Menüs ausgehend von der Portionsgröße für Klasse 1 bis 4 gem. Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung.“*

Zusätzlich sind Mittagessensausschüsse gemäß den einheitlichen Berliner Verträgen berechtigt, testweise Speisen zu verkosten (↗[Dokument „Vertragsbestimmungen“ § 11 Abs. 4](#)).

Eine Anleitung für einen „Sensorik-Check“ und entsprechende Checklisten-Kopiervorlagen für verschiedene Zielgruppen stehen in →[Kapitel 4.1.5](#) zur Verfügung.

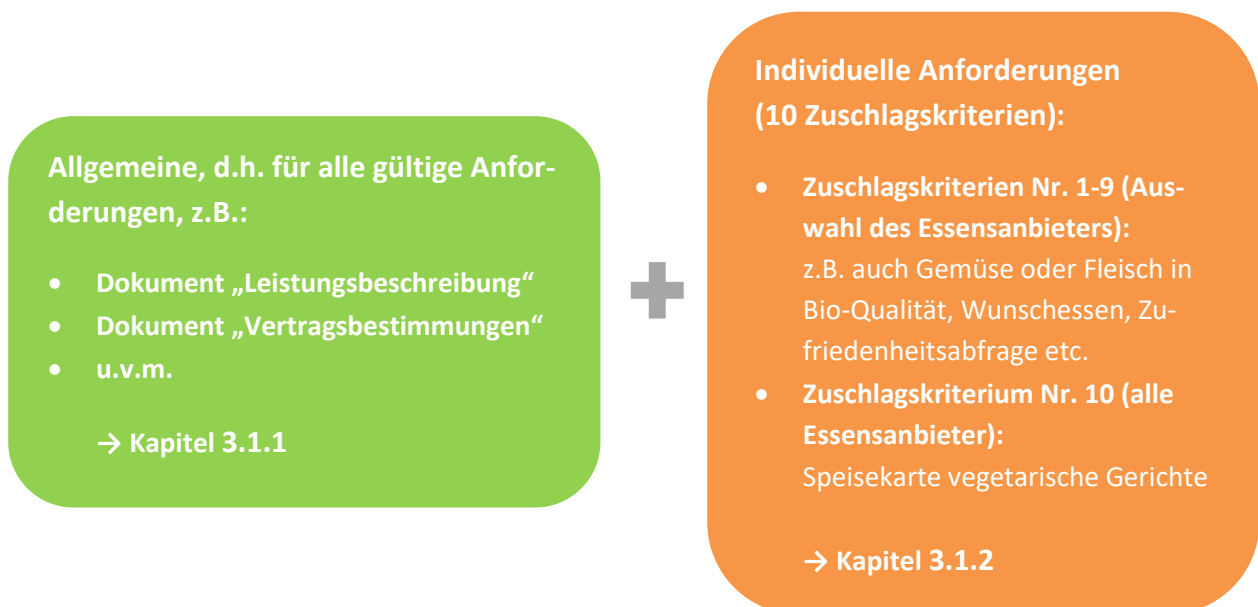
### 3. Schulmittagessen: Anforderungen, Qualitätskontrolle und schulinterne Qualitätssicherung

#### 3.1 Anforderungen

Bereits zum vierten Mal erfolgte 2024 berlinweit eine **➤ einheitliche Ausschreibung** für das Schulmittagessen in der Primarstufe.

Mit dem einheitlichen Vorgehen bei der Formulierung von Qualitätsansprüchen hat Berlin eine Vorreiterrolle eingenommen und so auch die Voraussetzungen für die Arbeit der Qualitätskontrollstelle Schulessen (→ Kapitel 3.2.1) geschaffen.

Die Anforderungen für das Schulmittagessen setzen sich wie folgt zusammen:



Je besser sich ein Mittagessensausschuss mit den vertraglich vereinbarten Anforderungen auskennt, desto besser kann das Gremium zur schulinternen Qualitätssicherung und -entwicklung beitragen!

#### 3.1.1 Allgemein gültige vertragliche Anforderungen

Die für alle gültigen Anforderungen setzen sich aus verschiedenen Dokumenten der Ausschreibungsunterlagen zusammen. So sind z.B. im Dokument „Vertragsbestimmungen“ u.a. Informatio-

nen zum Leistungszeitraum, zur Vergütung des kostenbeteiligungsfreien Mittagessens, zur Mittagessensvereinbarung, dem neu eingeführten Bestell- und Abrechnungssystem oder der Qualitätssicherung zu finden.

Da in diesem Abschnitt der Handreichung aber das Essen selbst im Vordergrund stehen soll, wird v.a. das [Dokument „Leistungsbeschreibung“](#) ausführlicher beschrieben und erläutert (Ziffern im folgenden Abschnitt beziehen sich auch auf dieses Dokument), denn die Berliner Musterausschreibung beinhaltet eine umfangreiche Darstellung der Leistungsbeschaffenheit des Speisen- und Getränkeangebots. Diese Anforderungen sind teilweise wörtlich oder sinngemäß dem [7 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“](#) der [7 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.](#) entnommen, der Empfehlungen für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot gibt, oder beruhen auf Vorgaben des Landes Berlin.

Für die in der Tabelle aufgeführten Themenbereiche der Leistungsbeschreibung sind jeweils exemplarisch nur einige Beispiele aufgeführt ist, d.h. für den genauen Wortlaut und/oder umfassende Informationen ist das [Dokument „Leistungsbeschreibung“](#) zu nutzen:

| Ziffer | Thema                                                                                | Beispiel (Auswahl)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1    | <b>Lebensmittelauswahl</b>                                                           | Kartoffeln, die bei Einkauf Rohware sind; Rohware darf bereits bei Einkauf gewaschen, gereinigt, geputzt, von üblicherweise nicht verwendeten Teilen befreit und zerkleinert sein                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.2    | <b>Bei allen Speisen zu beachtende Vorgaben (z.T. Ausnahmen bei Kaltverpflegung)</b> | Nicht erlaubt: Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Süßstoffe, Schmelzkäse, Innereien, Separatorenfleisch, gentechnisch veränderte Lebensmittel<br>Als Getränk nur Trinkwasser                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1.3    | <b>Speisenplanung</b>                                                                | Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen oder ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht muss täglich im Angebot sein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.4    | <b>Häufigkeitsanforderungen</b>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>i. d. R. bezogen auf 5 Tage, z.B. 5 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln, davon mindestens 1 x Vollkornprodukte und maximal 1 x Kartoffelprodukte, die Kartoffeln enthalten, die nicht nachweislich bei Einkauf Rohware waren</li> <li>z.T. aber auch bezogen auf 20 Verpflegungstage, z.B. maximal 4 x Fleisch, einschließlich Fleischerzeugnisse, davon mindestens in der Hälfte der Fälle mageres Muskelfleisch</li> </ul> |
| 1.5    | <b>Lebensmittelmengen</b>                                                            | Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln bezogen auf 5 Verpflegungstage 600 g (Klasse 1-4) oder 650 g (ab Klasse 5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.6    | <b>Gestaltung des Speisenplans</b>                                                   | komplettes Speisenangebot mit allen angebotenen Speisekomponenten einschl. rohem Gemüse, Obst und Dessert muss auf dem Speisenplan menübezogen dargestellt sein oder bei Fleisch/-erzeugnissen ist die Tierart zu benennen                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.7    | <b>Speisenzubereitung</b>                                                            | Zucker wird in Maßen eingesetzt, d.h. Desserts und andere süße Speisen dürfen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker/100 g Produkt enthalten oder zum Würzen werden bevorzugt frische oder tiefgekühlte Kräuter verwendet                                                                                                                                                                                                                                                     |

|             |                              |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.8</b>  | <b>Speisenausgabe</b>        | Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden oder die Warmhalte-, Transport und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt an allen Stellen der Speisen mindestens 65 °C.                       |
| <b>1.9</b>  | <b>Kaltverpflegung</b>       | s. Info unterhalb der Tabelle                                                                                                                                                                                        |
| <b>1.10</b> | <b>Personalqualifikation</b> | es darf nur Ausgabepersonal eingesetzt werden, das eine vom Land Berlin kostenlos angebotene Schulung zum Umgang mit Kindern bei der Ausgabesituation im Umfang von 12 Stunden, verteilt über 2 Tage, absolviert hat |

Tabelle 5: Themenbereiche Leistungsbeschreibung

Ergänzend zur o.g. Tabelle sei erwähnt, dass es sich dabei um einen Rahmen handelt, innerhalb dessen jeder Anbieter ein individuelles Speisenangebot zusammenstellen kann, dass den Ansprüchen der Gäste entspricht. Die Gerichte der Speisekarte und evtl. Wunschesen (→ [Kapitel 3.1.2](#)) sind dabei zu berücksichtigen. Insgesamt ist der Spielraum für Kreativität groß.

Anhand von zwei beispielhaften Rahmenvorgaben sollen die frei gestaltbaren Umsetzungsmöglichkeiten verdeutlicht werden:

**1. Rahmenvorgabe: „Mindestens einmal pro Woche ein Vollkornprodukt anbieten“**

Eine von zahlreichen Möglichkeiten besteht darin, Vollkornbrot zum Eintopf anzubieten. Dieses Vollkornbrot kann nun wiederum in unterschiedlichen Varianten eingekauft werden, z.B. als abgepacktes, in Scheiben geschnittenes grobes Vollkornbrot aus ganzen Körnern oder als tiefgekühlte Stückware zum Aufbacken aus fein gemahlenem Vollkornmehl. Das wöchentliche Vollkornprodukt könnte aber ebenso gut als Grießbrei aus Vollkorngrieß oder als Pizza aus Vollkornmehl angeboten werden.

**2. Rahmenvorgabe: „Täglich ein Angebot an rohem Gemüse“**

Eine Möglichkeit der Umsetzung besteht darin, die Gemüse- und Zubereitungsart immer geschmacklich auf die Hauptspeise abzustimmen, so dass z.B. ein Gurkensalat zum Backfischfilet oder ein Feldsalat zu Käsespätzle gereicht wird. Eine andere Möglichkeit ist, täglich ein Sortiment an Knabbergemüse aus ein oder mehreren sich abwechselnden Gemüsearten anzubieten.

Welche Umsetzungsmöglichkeit als gelungener wahrgenommen wird, kann von Schule zu Schule variieren.



**Kaltverpflegung** (Dokument „Leistungsbeschreibung“ Ziff. 1.9):

*„Bei Kaltverpflegung müssen für jedes Kind mindestens nachfolgend aufgeführte Lebensmittel wie beschrieben zur Verfügung gestellt werden:*

- a) ein oder mehrere nicht süße Kleingebäcke, wie z.B. Brötchen (z.B. Vollkornbrötchen, Mehrkornbrötchen, Sesambrötchen, Käsebrötchen, Roggenbrötchen, Bagel) oder Laugengebäck (z.B. Laugenbrezel, Laugenstange), mindestens 120 g in der Gesamtmenge*
  - Ein Teil des Kleingebäcks muss ein Vollkornerzeugnis sein.*

- *Ein Teil des Kleingebäcks muss Kerne oder Ölsaaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam) enthalten.*
- b) *mindestens 50 g ungeschnittenes verzehrfertiges rohes Gemüse*
- c) *mindestens 1 Stück ungeschnittenes verzehrfertiges rohes Obst*
- d) *Zusätzlich muss für jedes Kind eines der folgenden eiweißhaltigen Lebensmittel als nicht kühlpflichtige Variante (z.B. ultrahocherhitzt) gemäß nachfolgender Auflistung zur Verfügung gestellt werden:*
  - *vegetarische Variante: mindestens 15 g Käse (kein Käse zum Streichen) oder mindestens 1 hartgekochtes Ei oder mindestens 100 ml eines eiweißhaltigen trinkbaren Produktes wie z.B. Milch oder Milchalternativen auf Pflanzenbasis (z.B. Hafermilch, Mandelmilch, Sojamilch)*
  - *nicht vegetarische Variante: mindestens 25 g Minisalami*

*Leicht verderbliche Lebensmittel im Sinne von § 2 Abs. 1 Ziff. 2 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) dürfen nicht angeboten werden.“*

Zusätzlich sieht die Leistungsbeschreibung u.a. noch folgende Anforderungen vor und auch hier sind exemplarisch nur einige Beispiele aufgeführt, d.h. für umfängliche Informationen ist das [Dokument „Leistungsbeschreibung“](#) zu nutzen:

| Ziffer | Thema                                                | Beispiel (Auswahl)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2      | <b>Regelungen zu Bio-Lebensmitteln</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse müssen (vorbehaltlich einiger Ausnahmeregelungen) zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen.</li> <li>• Sämtliche eingesetzte Bio-Lebensmittel sind deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage als solche zu kennzeichnen.</li> </ul> |
| 3      | <b>Regelungen zu Lebensmitteln aus fairem Handel</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Reis (Ausnahme: Rundkornreis), Bananen, Ananas und/oder kakaohaltige Produkte eingesetzt, müssen diese bezüglich Anbau, Ernte und ggf. Verarbeitung bestimmten Kriterien des Fairen Handels entsprechen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| 4      | <b>Abfallvermeidung, Verpackungen</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzelverpackte Speisen und Getränke werden nicht eingesetzt.</li> <li>• Kaltverpflegung wird in Mehrweg-Lunchboxen oder in umweltverträglichen Pappbehältern geliefert.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |

Tabelle 6: weitere Themenbereiche Leistungsbeschreibung

Unter Ziff. 5 der Leistungsbeschreibung heißt es weiter „*Der Auftragnehmer muss die Vorgaben der losbezogenen Unterlage einhalten, sofern und soweit er diese Vorgaben zum Bestandteil seines Angebotes gemacht hat.*“. Hierbei handelt es sich um die sog. Zuschlagskriterien, die im folgenden Abschnitt erläutert sind.

### 3.1.2 Individuell gültige vertragliche Anforderungen (Zuschlagskriterien)

Da es aufgrund des Festpreises in Berlin keinen Preiswettbewerb gibt und auch die Qualitätsanforderungen klar geregelt sind (→ Kapitel 3.1.1), gibt es zur Abgrenzung zwischen den einzelnen Anbietern sog. Zuschlagskriterien. Damit konnten im Ausschreibungsverfahren Punkte gesammelt werden und der Anbieter mit den meisten Punkten hat den Zuschlag erhalten. Die insgesamt 10 Zuschlagskriterien setzen sich wie folgt zusammen:

#### Zuschlagskriterien Nr. 1-9, z.B.

- auch Gemüse oder Fleisch in Bio-Qualität
- Wunschesen
- Zufriedenheitsabfrage
- etc.



#### Zuschlagskriterium Nr. 10:

Speisekarte für vegetarische Gerichte

#### Zuschlagskriterien Nr. 1-9

Hierbei handelt es sich um Anforderungen, zu denen sich ein Anbieter - über die für alle geltenden Anforderungen hinaus - bei Angebotsabgabe verpflichten konnte.

Da jeder Anbieter bei diesen Zuschlagskriterien unterschiedliche Kriterien gewählt oder bei den Häufigkeiten von Bio-Gemüse oder Bio-Fleisch unterschiedliche Angaben gemacht haben kann, können die in der folgenden Tabelle aufgelisteten Anforderungen also von Schule zu Schule variieren.



Liegen dem Mittagessensausschuss bzw. der Schulleitung keine Information zu den vom Anbieter bei Angebotsabgabe gewählten Zuschlagskriterien vor, sollten sie über die Schulleitung beim Schulträger erfragt werden. Für die Arbeit im Mittagessensausschuss ist es wichtig, zu wissen, was für die jeweilige Schule gilt.

Die ausführliche Beschreibung der folgenden Zuschlagskriterien ist im [Dokument „Erläuterungen zum Wertungsprozedere“](#) zu finden.

| Nr. | Kurztitel Zuschlagskriterien Nr. 1-9                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Gemüse in Bio-Qualität                                                                  |
| 2   | Fleisch in Bio-Qualität                                                                 |
| 3   | Selbstverpflichtung zur Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch Kochen für Kinder“ |
| 4   | Zusatzangebot für die Sonderkost                                                        |
| 5   | Frische Zubereitung von Rohkost- und Blattsalaten und Salatdressings                    |
| 6   | Probierportionen                                                                        |
| 7   | Zufriedenheitsabfrage                                                                   |
| 8   | Mitbestimmung Speisenplan                                                               |
| 9   | Wunschessen                                                                             |

Tabelle 7: Zuschlagskriterien Übersicht

Besonders hervorzuheben sind die Zuschlagskriterien „Mitbestimmung Speisenplan“ und „Wunschessen“, die - sofern der Anbieter sich dazu verpflichtet hat - die Mitsprache während des laufenden Vertrags im Vergleich zu vorherigen Ausschreibungsphasen deutlich verbessern (→ [Kapitel 2.3.2](#)).

Eine Besonderheit der Ausschreibung für das Schulmittagessen ab dem Schuljahr 2024/25 war auch, dass die o.g. Zuschlagskriterien sowohl Basispunkte lieferten, aber jede Schule zusätzlich eine bestimmte Anzahl an Punkten auf die Kriterien vorab verteilen konnte. Kriterien, die einer Schule besonders wichtig waren, konnten durch diese individuelle Gewichtung einfließen.

Checklisten zu den Zuschlagskriterien sind in → [Kapitel 4.1](#) zu finden.

## Zuschlagskriterium Nr. 10: vegetarische Speisekarte mit 20 Gerichten

Anders als die Zuschlagskriterien 1-9, die ein Essensanbieter wählen konnte oder auch nicht, war die Speisekarte mit 20 vegetarischen Gerichten von allen Anbietern mit ihrem Angebot einzureichen.

Hintergrund für diesen Fokus auf die vegetarischen Gerichte ist die steigende Bedeutung und Häufigkeit von vegetarischen Gerichten, aber die bisher häufig fehlende Attraktivität dieser Speisen.



In der Leistungsbeschreibung (Verweis/Verlinkung) der Musterausschreibungsunterlagen ist geregelt, dass täglich ein vegetarisches Gericht im Angebot sein muss.

Zusätzlich gilt für 20 Verpflegungstage: maximal 4 x Fleisch, einschließlich Fleischerzeugnisse sowie mindestens 4 x Fisch

Über diese Speisekarte mit den vegetarischen Gerichten, die von den Schulen bzw. vom Mittagessensausschuss bestimmten Personen bewertet wurde, konnten die Essensanbieter im Ausschreibungsverfahren weitere Punkte sammeln. Die Bewertenden sollten über eine Beschreibung der

Speisen auf eine bestimmte und vergleichbare Art und Weise einen Eindruck von den Speisen bekommen und die Akzeptanz dieser innerhalb der Schülerschaft beurteilen.

Die auf der Speisekarte aufgeführten vegetarischen Gerichte müssen vom Essensanbieter, der den Zuschlag erhalten hat, in einem Rhythmus von acht Wochen angeboten werden. Eine Abwahl dieser Speisen ist – sofern der Anbieter das Zuschlagskriterium „Mitbestimmung Speisenplan“ (→ [Kapitel 2.3.2](#)) angeboten hat – nur darüber möglich.

Gelten für eine Schule weniger als 20 vegetarische Gerichte, die im o.g. Rhythmus anzubieten sind, wurden im Rahmen des Vergabeverfahrens Gerichte aufgrund von Formfehlern aus der Bewertung gestrichen.

Eine Checkliste ist in → [Kapitel 4.1](#) zu finden.

### 3.2 Qualitätskontrolle des Schulmittagessens

Grundlage für die Belieferung einer Schule mit Mittagessen ist ein Vertrag, der zwischen dem Schul- und Sportamt als Auftraggeber und dem Essensanbieter als Auftragnehmer auf Basis der Ausschreibung geschlossen wird.

Daraus ergeben sich Zuständigkeiten für die Qualitätskontrolle, die im Folgenden näher dargestellt werden:

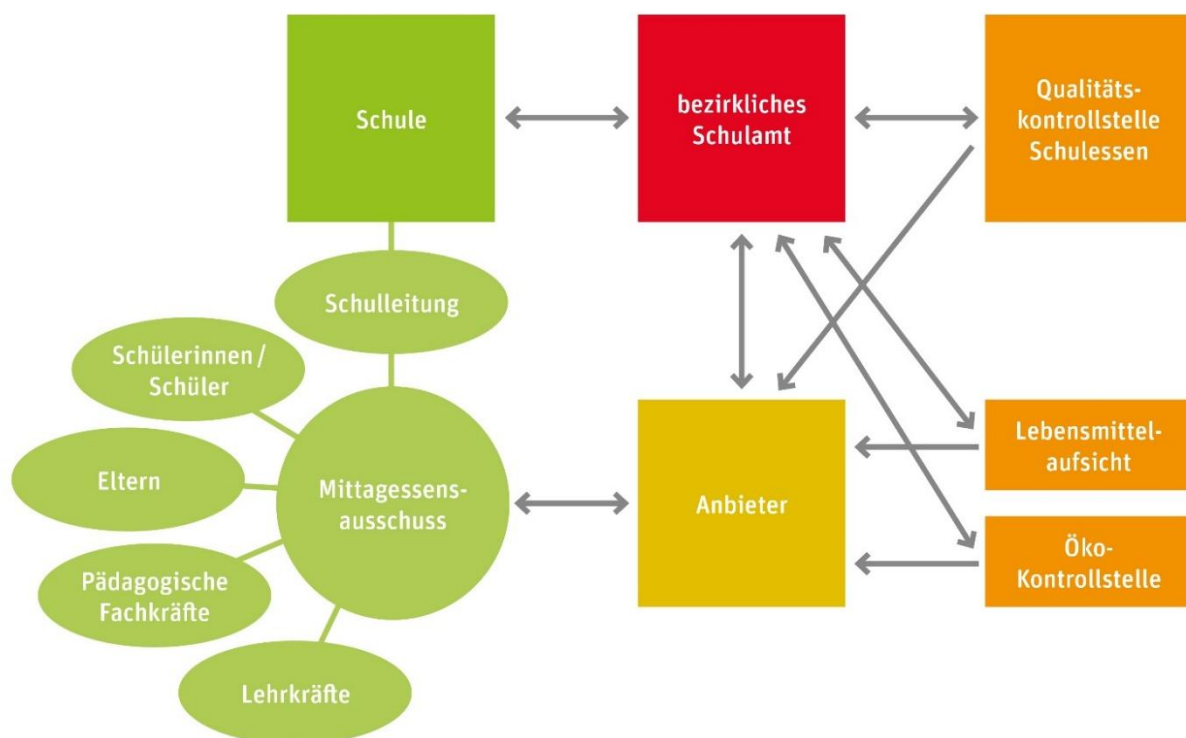


Abbildung 4: Akteurinnen und Akteure und Kommunikationsnetzwerk der Berliner Schulverpflegung

## Bezirkliches Schul- und Sportamt

Die Gesamtverantwortung für die Überprüfung der vertraglich vereinbarten Qualitätsanforderungen an das Schulmittagessen liegt bei den Bezirken. Dies ergibt sich u.a. aus § 109 des Berliner Schulgesetzes („Aufgaben der Bezirke“). Dort heißt es in Absatz 1:

*„Den Bezirken obliegt die Verwaltung und Unterhaltung der äußeren Angelegenheiten der allgemeinbildenden Schulen mit Ausnahme der zentral verwalteten Schulen (zuständige Schulbehörde). Hierzu zählen die Maßnahmen zur Schaffung der äußeren Voraussetzungen für das Lehren und Lernen in der Schule, insbesondere der Bau, die Ausstattung und die Unterhaltung der Schulen nach Maßgabe des § 7, die Kontrolle der Qualität des Mittagessens an den Schulen sowie die Bereitstellung des für den ordnungsgemäßen Betrieb der Schulen notwendigen Personals mit Ausnahme der Schulsekretärinnen und Schulsekretäre. [...]“*

Das bezirkliche Schul- und Sportamt übernimmt aufgrund der Zuständigkeitsverteilung im Bezirkssamt diese Aufgabe und ist in Vertretung des Landes Berlin auch Vertragspartner der Essensanbieter.

Unterstützung erhält das Schul- und Sportamt bei dieser Aufgabe von folgenden Institutionen:

- Die **Qualitätskontrollstelle Schulessen Berlin** kontrolliert als Dienstleister der Berliner Schul- und Sportämter systematisch sowie anlassbezogen ernährungsphysiologische und sensorische Aspekte sowie den Bio-Umfang des Schulmittagessens. Neu hinzugekommen ist auch die Überprüfung der korrekten Umsetzung der vegetarischen Speisekarte, die die Essensanbieter bei Angebotsabgabe einreichen mussten (→ Kapitel 3.1.2).
- **Lebensmittelaufsicht** sowie **Öko-Kontrollstellen** arbeiten unabhängig vom Schul- und Sportamt mit gesetzlichem Auftrag und auf Grundlage EU- sowie bundesweit einheitlich geltender rechtlicher Vorschriften. Dabei kontrolliert die Lebensmittelaufsicht insbesondere die Einhaltung der lebensmittelhygienischen Anforderungen und die Öko-Kontrollstellen die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung.

Neben den qualitativen Anforderungen kontrolliert das Schul- und Sportamt insbesondere die vertragsgemäße Nutzung der dem Essensanbieter überlassenen Räume, die Wartung, Reparatur und Ersatzbeschaffung des dem Anbieter zur Verfügung gestellten Inventars sowie die Rechnungslegung durch den Anbieter.

Insbesondere zur Einhaltung der Vorgaben zum Mindestlohn, der Kernarbeitsnorm der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) sowie der sozialen und fairen Beschaffung kann das Schul- und Sportamt Prüfungen durch andere Bereiche der Berliner Verwaltung anfordern.

Nicht zuletzt obliegt dem Schul- und Sportamt auch die Entscheidung darüber, ob und welche Vertragsstrafe gegen einen Essensanbieter bei einem schuldhaften Verstoß gegen wesentliche vertragliche Verpflichtungen verhängt wird. Das Spektrum reicht hier von Abmahnungen über Geldstrafen bis zur fristlosen Kündigung. Eine Übersicht der Vertragsstrafen findet sich in § 13 im [Dokument „Vertragsbestimmungen“](#).

Bei Kündigung des Vertragsverhältnisses wird das Schul- und Sportamt in einer angemessenen Frist eine Neuausschreibung veranlassen.



Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden.

Der Kündigung durch das Schul- und Sportamt wird in der Regel eine Abstimmung zwischen Schul- und Sportamt und Schule vorausgehen. Die finale Entscheidung liegt beim Schul- und Sportamt.

### 3.2.1 Qualitätskontrollstelle Schulessen

Resultierend aus dem zum 01.08.2013 in Kraft getretenen „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ wurde eine bezirksübergreifende [↗Qualitätskontrollstelle Schulessen](#) eingerichtet. Diese bundesweit einmalige Qualitätskontrollstelle nahm Ende 2016 ihre Arbeit auf und ist an das Amt für Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirks Pankow angebunden. Wesentliche Voraussetzung für ihre Arbeit sind die einheitlichen Vorgaben für das Schulmittagessen.

Als Baustein der Qualitätskontrolle des Schulmittagessens im Land Berlin kontrolliert die Qualitätskontrollstelle im Auftrag der Bezirke die Beachtung und Einhaltung der vertraglich festgeschriebenen ernährungsphysiologischen Qualitätsstandards sowie den Bio-Umfang und die korrekte Umsetzung der vegetarischen Speisekarte, die die Anbieter bei Angebotsabgabe einreichen mussten (→[Kapitel 3.1.2](#)). Zusätzlich nimmt sie eine sensorische Beurteilung und Stellungnahme vor. Dieses stellt eine völlig neue Art der Qualitätskontrolle dar. Für die Wahrnehmung dieser Aufgaben stellt das Land Berlin Personal- und Sachmittel zur Verfügung.

Die Qualitätskontrollstelle Schulessen kontrolliert alle Essensanbieter in einem regelmäßigen Turnus. Ihre stichprobenartigen und unangekündigten Kontrollen finden sowohl in den Großküchen der Anbieter als auch in den Ausgabeküchen der Schulen statt. Der Kontrollumfang umfasst über 70 Kriterien.

Bei ihren Kontrollen vor Ort in den Schulen nutzt die Qualitätskontrollstelle Schulessen ggf. auch den „Mensa-Ordner“ und die darin enthaltenen Dokumentationen eines Mittagessensausschusses zu Mängeln, durchgeführten Checks etc.

Bei den Kontrollen werden alle eingesetzten Lebensmittel überprüft. Das Angebot wird auf Basis der Anforderungen an einen 5- und z.T. 20-tägigen Verpflegungszeitraum hinsichtlich Qualität, Menge und Zubereitung bewertet.

Bei der sensorischen Beurteilung werden Aussehen, Geruch, Mundgefühl bzw. Konsistenz und Geschmack der Speisen überprüft. Im Unterschied zum „Check Sensorik“ durch den Mittagessensausschuss (→[Kapitel 4.1.5](#)), welcher der Beurteilung des Mittagessens zur Akzeptanzsteigerung und als

Grundlage für Rückmeldungen an den Essensanbieter dient, geht es bei der Kontrolle der Qualitätskontrollstelle um eine objektive Einschätzung der sensorischen Qualität der Speisen.

Anlassbezogene Kontrollen, die vom Schul- und Sportamt separat beauftragt werden müssen, gehen in der Regel auf eine vorhandene und nicht korrigierte Schlechtleistung des Essensanbieters zurück, die von den Schulen an das bezirkliche Schul- und Sportamt gemeldet wird (→ [Kapitel 3.3](#)). Voraussetzung ist, dass die Kommunikation zwischen Mittagessensausschuss und Anbieter keine Lösung erbringen konnte und das Schul- und Sportamt die Schlechtleistung nicht eigenständig überprüfen kann. Für diesen Fall beauftragt das Schul- und Sportamt des jeweiligen Bezirkes eine Überprüfung und fordert eine fachliche Bewertung und Empfehlungen zum weiteren Vorgehen von der Qualitätskontrollstelle an.



Die Qualitätskontrollstelle Schulessen ist für Mittagessensausschüsse nicht direkt erreichbar und kann nur vom Schul- und Sportamt mit Kontrollen beauftragt werden.

### 3.2.2 Weitere externe Qualitätskontrolle

#### Lebensmittelaufsicht

Die Kontrolle der bundesweit einheitlich geltenden gesetzlichen Vorschriften erfolgt durch die jeweilige [bezirkliche Lebensmittelaufsicht](#).

Sie ist zuständig für die Überprüfung von Lebensmitteln von der Produktion bis zum Verzehr. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Kontrolle der Betriebshygiene in den Produktionsküchen der Essensanbieter und den Ausgabeküchen der Schulen.

Die bundesweit geltenden Hygienevorschriften fordern von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen, um die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu schützen. Die Essensanbieter sind Lebensmittelunternehmer und damit für die Ausgabe hygienisch einwandfreier Speisen verantwortlich.

Die geltenden rechtlichen Bestimmungen und maßgeblichen Verordnungen sind im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ benannt. Zusätzlich bietet das [Portal „Schule + Essen“](#) alle Hintergrundinformationen zur Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und den zu beachtenden gesetzlichen Vorschriften.

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln, wie z.B. dem Schulmittagessen, soll mit der Anwendung des HACCP-Verfahrens sichergestellt werden. Übersetzt bedeutet die englische Abkürzung HACCP: „Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Kontroll- bzw. Lenkungspunkte“. Das HACCP-Verfahren ist ein verpflichtendes Eigenkontrollsystem des Anbieters, das die Gefahren, durch den Verzehr eines Lebensmittels zu erkranken, minimieren soll.

Die Umsetzung des HACCP-Verfahrens in Ergänzung mit einer guten Hygienepraxis, der Einhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, und regelmäßige Personalschulungen gehören zu den Pflichten der Essensanbieter zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Sollten gesundheitliche Beschwerden nach dem Verzehr des Schulmittagessens auftreten, werden durch die Lebensmittelaufsicht anlassbezogene Kontrollen durchgeführt. Diese bestehen u.a. aus der Entnahme von sogenannten Verdachts- und Verfolgungsproben. Gleichzeitig wird das bezirkliche Gesundheitsamt informiert.

Neben den hygienischen Belangen hat ein Essensanbieter weitere gesetzliche Vorschriften einzuhalten. Dazu zählen vor allem die Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel, insbesondere die Information über die 14 Hauptallergene auch bei unverpackter Ware wie dem Schulmittagessen ([↗Allergenkennzeichnung](#)).

## Öko-Kontrollstelle

Da sich der Essensanbieter im Vertrag mit dem Schul- und Sportamt zum Einsatz von Produkten aus ökologischem Landbau verpflichtet hat, muss er nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sein. Einen entsprechenden Nachweis musste er beim Schul- und Sportamt einreichen.

Die Zertifizierung und die Kontrolle der Einhaltung der EU-Öko-Verordnung erfolgt durch [↗staatlich zugelassene private Öko-Kontrollstellen](#). Grundlage ist ein Kontrollvertrag zwischen Essensanbieter und einer Kontrollstelle. Essensanbieter werden mindestens einmal pro Jahr – wenn notwendig auch häufiger – von ihrer Kontrollstelle geprüft. Jährliche Kontrollen erfolgen dabei mit Voranmeldung, zusätzliche Kontrollen unangemeldet. Weitere Informationen zur Bio-Zertifizierung und -Kontrolle auch unter [↗Ökolandbau.de](#).

## 3.3 Schulinterne Qualitätssicherung

Unzufriedenheit mit dem Schulmittagessen kann verschiedene Ursachen haben. In [→Kapitel 2.1](#) sind Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung skizziert und ausgewählte Faktoren, die von Schule und auch Mittagessensausschuss (mit-)gestaltet werden können, ausführlich erläutert.



Ist das Essen, insbesondere verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes und/oder versalzenes Essen, nicht genießbar, ist in den [☐Vertragsbestimmungen](#) (§ 12 Mängelbeseitigung) ein Vorgehen beschrieben.

In § 13 der Vertragsbestimmungen ist aufgelistet, welche Verstöße gegen die vertraglichen Vereinbarungen zu einer Vertragsstrafe führen können.

Nicht jede Unzufriedenheit ist aber ein Verstoß im vertraglichen Sinne. Dies ließe sich nur durch den Abgleich mit den vertraglich vereinbarten Anforderungen an das Schulmittagessen feststellen, die in →Kapitel 3.1 beschrieben sind. Der Mittagessensausschuss sollte deshalb die aktuellen vertraglichen Anforderungen an das Mittagessen der eigenen Schule bestmöglich kennen, um zur schulinternen Qualitätssicherung und -entwicklung beitragen zu können.



Nicht alle Vertragsbestandteile und -inhalte können vom Mittagessensausschuss hinreichend beurteilt werden. Dies betrifft beispielsweise die korrekte Umsetzung des Bio-Anteils, die Lebensmittelqualitäten oder -mengen.

Gibt es Zweifel an der korrekten Umsetzung vertraglich vereinbarter Leistungen oder ist sich ein Mittagessensausschuss bei einer Unzufriedenheit oder einem Mangel unsicher über das weitere Vorgehen, kann er sich bei der ↗Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin beraten lassen.

### 3.3.1 Handlungsschritte zur Behebung von Mängeln

Treten Unzufriedenheiten mit dem Schulmittagessen auf, kann der Mittagessensausschuss über folgende Handlungsschritte dazu beitragen, diese möglichst schnell zu beheben.

1. Unzufriedenheit beschreiben und Informationen sammeln
2. Essensanbieter informieren und in Austausch treten
3. ggf. „Mängelanzeige“ an das Schul- und Sportamt erstellen

Dieses Vorgehen soll vor allem zu einer Versachlichung der schulinternen Diskussion und zu einer guten Kommunikation mit dem Essensanbieter beitragen sowie eine zielorientierte, fundierte und schnelle Behebung eines Mangels oder einer Unzufriedenheit unterstützen.

#### Schritt 1: Unzufriedenheit beschreiben und Informationen sammeln

Voraussetzung für einen sachgerechten Umgang ist eine präzise Beschreibung und Dokumentation der Unzufriedenheit. Die Befragung weiterer am Schulmittagessen teilnehmender Kinder und Erwachsener hilft dabei, eine subjektive Bewertung auf eine breitere, objektivere Basis zu stellen. Dadurch kann auch die Bedeutsamkeit einer Unzufriedenheit besser eingeschätzt werden. Darüber hinaus sollte sie angemessen dokumentiert werden. Hierfür können bereits vorhandene Dokumentationen im „Mensa-Ordner“ genutzt und ergänzt werden oder auch Fotos gemacht werden. In →Kapitel 4 finden sich Instrumente, mit deren Hilfe sich Mängel in bestimmten Bereichen der Leistungsbeschaffenheit erkennen lassen und deren Nutzung die Ausschussmitglieder in die Lage versetzt, kompetent(er) mit dem Essensanbieter zu kommunizieren.

## Schritt 2: Essensanbieter informieren und in Austausch treten

Sobald der Mittagessensausschuss eine Unzufriedenheit dokumentiert hat, sollte er umgehend den Anbieter darüber informieren. Es empfiehlt sich, dies schriftlich (am einfachsten per E-Mail) dem Anbieter zu kommunizieren, um Abhilfe in einer angemessenen Frist zu bitten und gleichzeitig das Gespräch zu suchen. Die meisten Unzufriedenheiten werden sich auf diesem Weg schnell und unkompliziert lösen lassen, so dass es sich für jeden Mittagessensausschuss lohnt, eine gute Kommunikation zu „seinem“ Essensanbieter aufzubauen.

Für die Reaktion des Essensanbieters auf eine Information des Essensausschusses zu einem vermuteten Mangel ist in den Vertragsbestimmungen in § 11 Abs. 4 folgende Festlegung getroffen:

*„Mängelanzeigen des Essensausschusses sind mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten.“*

Abhängig von Art und Ausmaß des vermuteten Mangels, der Dringlichkeit seiner Beseitigung sowie der Rückmeldung des Essensanbieters kann der Mittagessensausschuss die Ansprechperson des Anbieters ggf. zu seinem nächsten Treffen einladen. Der Anspruch auf Teilnahme des Essensanbieters ist ebenfalls in den Vertragsbestimmungen § 11 Abs. 4 vertraglich festgehalten:

*„Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Mittagessensausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.“*

Bei der gemeinsamen Diskussion und Suche nach Lösungsansätzen muss berücksichtigt werden, dass Änderungen des Angebots nur insoweit möglich sind, wie dies den vertraglichen Anforderungen entspricht (→ Kapitel 3.1).

Es empfiehlt sich, getroffene Vereinbarungen zu dokumentieren und ggf. weitere Personen(-gruppen), die davon betroffen sind, zu informieren.

## Schritt 3: ggf. Mängelanzeige an das Schul- und Sportamt

Lässt sich aus Sicht des Mittagessensausschusses keine zufriedenstellende Lösung finden, sollte das Schul- und Sportamt detailliert darüber informiert werden. Folgende Kriterien sollten allerdings zuvor erfüllt sein:

- der Mittagessensausschuss ist übereinstimmend der Meinung, dass es sich um einen relevanten Mangel handelt und
- der Mangel ist wiederholt aufgetreten und
- trotz mindestens zweimaliger Kontaktaufnahme zum Essensanbieter konnte die Unzufriedenheit bzw. der Mangel nicht geklärt bzw. nicht abgestellt werden.

Sind alle vorgenannten Kriterien erfüllt, sollte der Mittagessensausschuss eine „Mängelanzeige“ (→ Kapitel 4.2) erstellen und von der Schulleitung an das zuständige Schul- und Sportamt weiterleiten lassen. Bei der Erstellung können die im „Mensa-Ordner“ hinterlegten Dokumentationen, ggf.

ausgefüllte Checklisten der eingesetzten Instrumente oder Fotos zu diesem Problem eine wertvolle Hilfe sein.

Die „Mängelanzeige“ trägt zur Versachlichung bei und bietet dem Schul- und Sportamt eine solide Grundlage zur realistischen Einschätzung sowie vor allem zeitnahen Bearbeitung des angezeigten Mangels. Sie hat deshalb einen formularhaften Charakter, der die kurze, aber möglichst präzise Erfassung aller benötigten Informationen gestattet.

Eine Kopie der „Mängelanzeige“ sowie ggf. weiterer Anlagen sollte ebenfalls im „Mensa-Ordner“ abgelegt werden. Die Handlungsschritte bis zur Erstellung einer Mängelanzeige sind in der nachfolgenden Abbildung dargestellt.

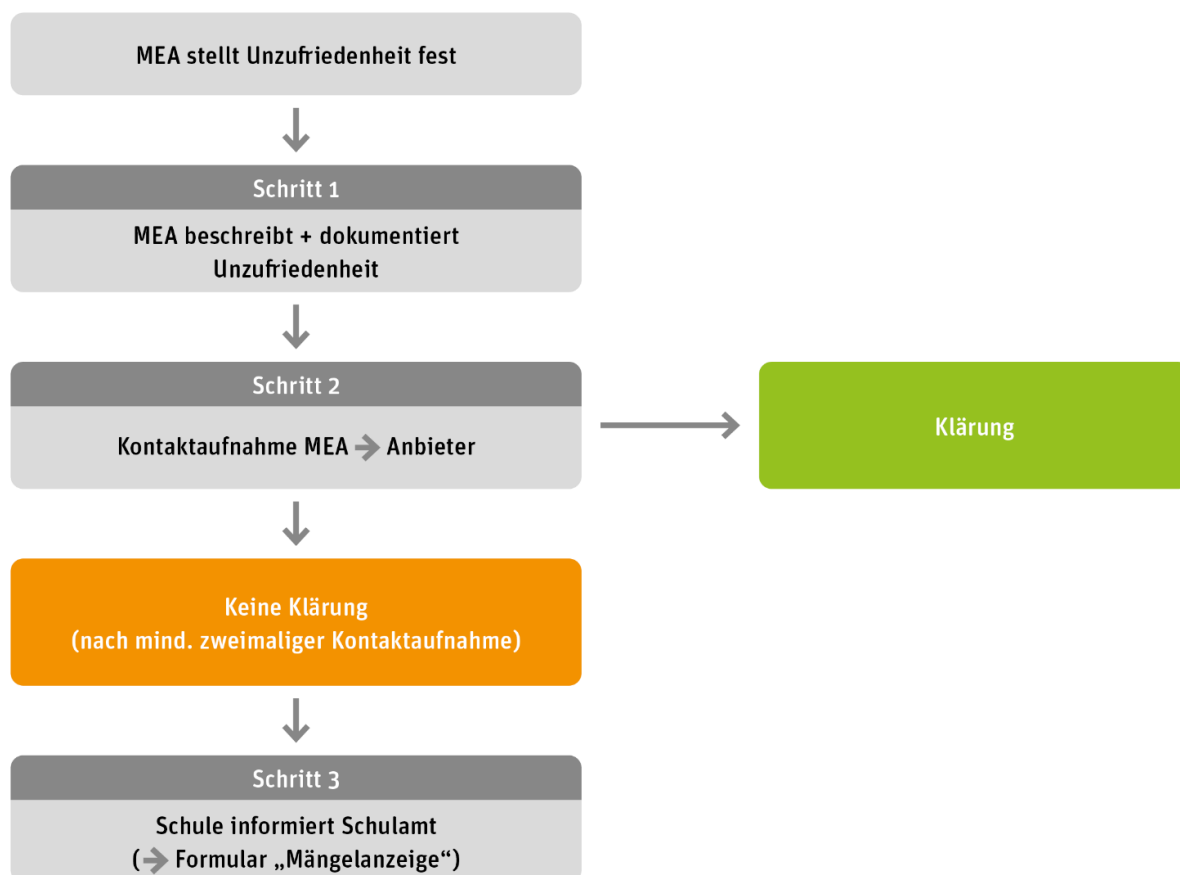


Abbildung 5: Handlungsschritte zur Behebung von Mängeln (MEA = Mittagessensausschuss)



Die Außenvertretung der Schule wird durch die Schulleiterin oder den Schulleiter wahrgenommen. Dies gilt auch für die Kommunikation mit dem bezirklichen Schul- und Sportamt. Deshalb wird die „Mängelanzeige“ nicht direkt vom Mittagessensausschuss, sondern grundsätzlich von der Schulleitung an das Schul- und Sportamt übermittelt. Eine Ausnahme ist nur möglich, wenn im Einvernehmen mit der Schulleitung die Ansprechperson des Ausschusses den direkten Kontakt zum Schul- und Sportamt halten soll und die Schulleitung dies dem Schul- und Sportamt formell mitgeteilt hat.

### 3.3.2 Handlungsschritte und Informationsfluss nach einer Mängelanzeige

In der nachfolgenden Abbildung ist schematisch dargestellt, welche Handlungsschritte (in der Abbildung grau unterlegt) zur Abstellung eines Mangels möglich und ggf. auch notwendig sind und welche Personen und Institutionen einzubeziehen und zu informieren sind (orange unterlegt). Der Fokus der Darstellung liegt auf den Abläufen nach der Anzeige eines Mangels beim zuständigen Schul- und Sportamt. Empfehlungen zum Vorgehen des Mittagessensausschusses bis zu dieser formellen „Mängelanzeige“ sind in →Kapitel 3.3.1 erläutert.



Der in der Abbildung skizzierte Ablauf von Handlungsschritten gilt nicht für Notfälle, wie z.B. akute Brechdurchfallerkrankungen, die mutmaßlich auf den Verzehr des Mittagessens zurückzuführen sind. Bei Notfällen muss die Schulleitung das zuständige ↗bezirkliche Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt direkt informieren.

Um die Übersichtlichkeit zu erhöhen, wird das bezirkliche Schul- und Sportamt in der nachfolgenden Abbildung nur als Schulamt bezeichnet.

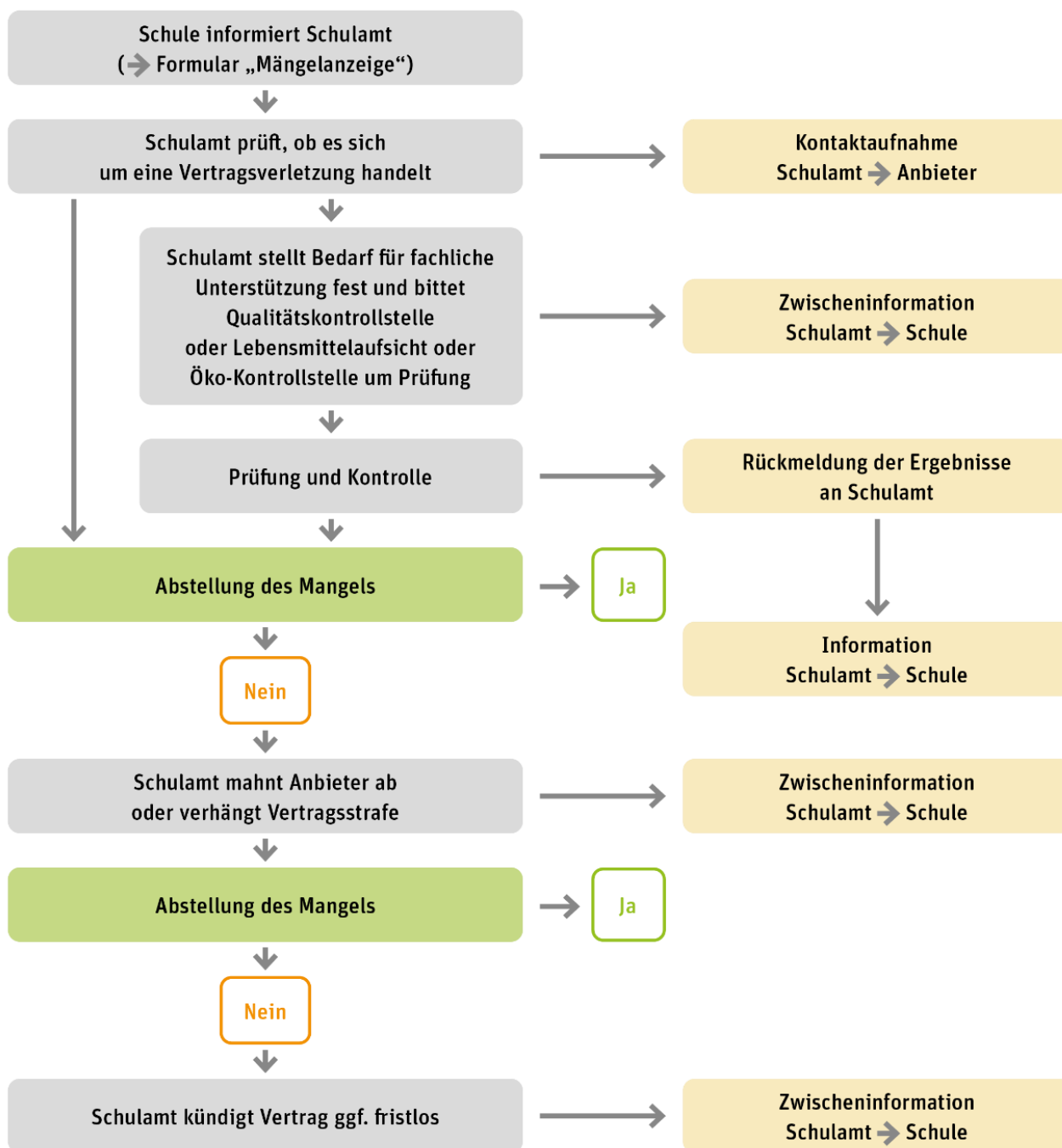


Abbildung 6: Handlungsschritte und Informationsfluss nach einer Mängelanzeige an das Schul- und Sportamt

## 4. Instrumente für die Arbeit

### 4.1 Berliner Schulmittagessen-Check

#### → Kapitel 4.1.1: Check Leistungsbeschaffenheit

- Leistungsbeschaffenheit – Gestaltung Speisenplan u. Kennzeichnung (Erwachsene)
- Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene)
- Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)

#### → Kapitel 4.1.2: Zuschlagskriterien

#### → Kapitel 4.1.3: Zuschlagskriterium „Wunschessen“

#### → Kapitel 4.1.4: Zuschlagskriterium „vegetarische Speisekarte“

#### → Kapitel 4.1.5: Check Sensorik

## 4.1.1 Check Leistungsbeschaffenheit: Anleitung und Informationen

### Grundlagen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ des „Berliner Schulmittagessen-Checks“ basiert auf den berlinweit einheitlichen Verträgen für das Schulmittagessen (08/2024 bis 07/2028) für die Primarstufe. Das bedeutet, dass er nur eingesetzt werden kann, wenn der Essensanbieter auf dieser Basis beauftragt wurde.

### Gründe für den Einsatz

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ hilft,

- die vereinbarte Leistung in bestimmten Bereichen besser zu verstehen
- in ausgewählten Bereichen, die vom Mittagessensausschuss beurteilt werden können, echte Mängel besser von „gefühlten“ Mängeln zu unterscheiden
- kompetent(er) mit dem Essensanbieter zu kommunizieren
- schulinterne Diskussionen zu versachlichen
- strukturiert zu dokumentieren, z.B. auch für die weitere Nutzung durch das Schul- und Sportamt und/oder die Qualitätskontrollstelle Schulessen

### Zielgruppen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ ist vorrangig für die Arbeit im Mittagessensausschuss gedacht und richtet sich an:

- **Erwachsene (Schulleitung, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern):**
  - Checkliste: Gestaltung Speisenplan und Kennzeichnung
  - Checkliste: Speisenplanung
- **Schülerinnen und Schüler:**
  - Checkliste: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln



Die Checkliste für Schülerinnen und Schüler kann auch im Unterricht (z.B. Mathematik, Sachunterricht/NaWi) eingesetzt werden. Eine (fächerübergreifende) Beschäftigung mit dem Schulmittagessen kann ein besseres Verständnis für das Essensangebot und eine höhere Identifikation mit dem Schulessen fördern.

## Vorgehen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ besteht aus verschiedenen Checklisten, die unabhängig voneinander und auch in unterschiedlicher Reihenfolge eingesetzt werden können. Anlassbezogen kann auch die Betrachtung nur einzelner ausgewählter Aspekte sinnvoll sein.

- **Erwachsene**

Benötigt wird die jeweilige Checkliste (siehe folgende Kopiervorlagen), ein Stift und für den Großteil der Aspekte der Speiseplan für einen Monat.

Vor der Bewertung einzelner Aspekte sollte die konkrete Formulierung der Anforderung nachgelesen werden. In der Checkliste sind dazu die Formulierungen der berlinweit einheitlichen Musterausschreibungsunterlagen als Zitate zu finden.

Neben der Bewertung gibt es in der Checkliste Platz für Anmerkungen, z.B. wenn Anforderungen aus Sicht des Mittagessenssausschusses nicht erfüllt oder unklar sind. Hier können zur besseren Nachvollziehbarkeit später auch evtl. Vereinbarungen mit dem Essensanbieter dokumentiert werden.

- **Schülerinnen und Schüler**

Benötigtes Material und das Vorgehen für die Schülerinnen und Schüler sind in der Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln“ (siehe Kopiervorlage) ausführlich beschrieben.

## Häufigkeit der Durchführung

- Stichprobenartig: mind. 1 x pro Halbjahr, bzw. bei Vertragsbeginn oder wenn der Check Abweichungen ergeben hat, besser häufiger
- Anlassbezogen: Unzufriedenheit bei Aspekten, die sich mit den Checklisten überprüfen lassen

## Ergebnisse/Auswertung

Die Ergebnisse sollten im Mittagessenssausschuss ausgetauscht und das weitere Vorgehen abgestimmt werden, z.B.:

- Gibt es Aspekte, die aus Sicht des Mittagessenssausschusses nicht der vereinbarten Leistung entsprechen oder unklar sind, können diese mit Hilfe der Checklisten mit dem Essensanbieter geklärt werden sowie ggf. - im Rahmen der vertraglichen Möglichkeiten - Optimierungsvereinbarungen getroffen und dokumentiert werden.
- Bei nicht abgestellten Mängeln können die Checklisten ggf. bei der Weiterleitung einer „Mängelanzeige“ von der Schule an das Schul- und Sportamt ergänzt werden (→ Kapitel 3.3.1).
- Auch wenn alle Anforderungen einer Checkliste erfüllt sind, freut sich ein Essensanbieter über eine Rückmeldung.

Checklisten können abschließend im „Mensa-Ordner“ gesammelt werden (→[Kapitel 3.3](#)):

- So kann auch die Qualitätskontrollstelle Schulessen (→[Kapitel 3.2.1](#)) bei Bedarf die Ergebnisse im „Mensa-Ordner“ im Rahmen ihrer Audits einsehen.
- Die zentrale Sammlung von Ergebnissen hilft auch dem Mittagessensausschuss, z.B. zum Vergleich bei erneuter Durchführung eines Checks oder wenn die Umsetzung von Vereinbarungen, die im Rahmen der vertraglichen Möglichkeiten getroffen wurden, nachvollzogen werden soll.

### Prüfung von Anforderungen über den „Check Leistungsbeschaffenheit“ hinaus

Nicht alle Aspekte lassen sich mit den bisher entwickelten Checklisten bewerten, insbesondere

- die Einhaltung von Häufigkeitsanforderungen bestimmter Lebensmittelgruppen/-mengen
- der Einsatz bestimmter Lebensmittelqualitäten
- Temperaturen
- Standzeiten

können vom Mittagessensausschuss nicht, nicht ausreichend oder nur mit großem Aufwand beurteilt werden. Daher spielen diese Aspekte in den aktuellen Checklisten keine Rolle. Die Überprüfung der Einhaltung dieser - und vieler weiterer [vertraglicher Anforderungen](#) - erfolgt durch die Qualitätskontrollstelle Schulessen (→[Kapitel 3.2.1](#)).

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit – Gestaltung Speisenplan u. Kennzeichnung (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]: ☐ Schulleitung ☐ Lehrkraft ☐ pädagogische Fachkraft ☐ Elternvertretung

| Nr. | PM/PG | Anforderung                                                                                    | Aus Sicht des MEA erfüllt: |      |   | Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum) | Wiederholung? Wann? |
|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|---|-------------------------------------------|---------------------|
|     |       |                                                                                                | JA                         | NEIN | ? |                                           |                     |
| 1.1 | B     | Aktueller Speisenplan steht rechtzeitig und in angemessener Art und Weise zur Verfügung.       |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.2 | B     | Schauteller oder andere Visualisierungen sind täglich gut sichtbar für die Kinder aufgestellt. |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.3 | SP    | Komplettes Speisenangebot ist mit allen Komponenten menübezogen dargestellt.                   |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.4 | SP    | Mehrere Menülinien (sofern vorhanden) sind übersichtlich dargestellt.                          |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.5 | SP    | Speisen sind eindeutig bezeichnet.                                                             |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.6 | SP    | Tierart bei Fleisch und Wurstwaren ist benannt.                                                |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.7 | SP/B  | Bio-Lebensmittel sind gekennzeichnet. *                                                        |                            |      |   |                                           |                     |
| 1.8 | SP/B  | Allergene und Zusatzstoffe sind gekennzeichnet.                                                |                            |      |   |                                           |                     |

**Abkürzungen:** PM/PG = Prüfmethode/Prüfgegenstand SP = Speisenplan B = Beobachtung/Befragung MEA = Mittagessenssausschuss

\*Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern durch Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)“ möglich.

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit – Gestaltung Speisenplan u. Kennzeichnung (Erwachsene) - S. 2

| Nr. | Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2024 – Dokument „Leistungsbeschreibung“ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | 1.6 a) + b)                                                                                         | Der Auftragnehmer hat den Monatsspeisenplan dem Schulträger, der Schulleitung sowie den am Mittagessen Teilnehmenden in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen. Der Speisenplan muss mindestens in der Mensa ausgehängt werden und es müssen mindestens alle Speisen der jeweils aktuellen Woche aufgeführt werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.2 | 1.8 e)                                                                                              | Schauteller oder andere Visualisierungen müssen täglich gut sichtbar für die Schüler aufgestellt werden. Die dargestellte Portion muss der vom Auftragnehmer gemäß schriftlicher Anweisung kalkulierten Einzelportion für Kinder der Klasse 1 bis 4 entsprechen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.3 | 1.6 c)                                                                                              | Das komplette Speisenangebot mit allen angebotenen Speisekomponenten einschließlich rohem Gemüse, Obst und Dessert muss auf dem Speisenplan menübezogen dargestellt werden. Ein allgemeiner Hinweis z.B. auf ein Selbstbedienungsbuffet und/oder ein ergänzendes Obst- und Gemüseangebot ist nicht ausreichend. Bei der menüspezifischen Darstellung ist die Nennung der Oberbegriffe Obst und/oder rohes Gemüse ausreichend. Mit den Speisenplänen ist zusammen mit anderen Dokumenten der Nachweis über die Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziff. 1.4 zu führen. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass jegliche Änderungen des Speisenplans in einer sogenannten Änderungsmitteilung dokumentiert und für die Dauer der Vertragslaufzeit aufbewahrt werden. Er informiert die Schulleitung spätestens am Angebotstag schriftlich über die Änderungen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.4 | 1.6 d)                                                                                              | Werden an einem Tag mehrere Menüs angeboten, sind diese übersichtlich darzustellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.5 | 1.6 e)                                                                                              | Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.6 | 1.6 f)                                                                                              | Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speisenplan zu benennen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.7 | 2.3                                                                                                 | Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer einschlägige gesetzliche sowie verordnungsrechtlichen Regelungen beachten, insbesondere sofern und soweit einschlägig, Regelungen des § 6 Abs. ÖLG sowie der ggf. nach § 6 Abs. 1 ÖLG erlassenen Rechtsverordnung und des Gesetzes zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (Öko-Kennzeichengesetz – ÖkoKennzG). Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden. Sollte der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn noch nicht über die erforderliche(n) (Zertifizierung(en)) verfügen, gelten die Vorgaben gem. vorliegender Ziff. erst mit Vorliegen der entsprechenden Zertifizierung(en). Die Regelungen nach <b>Ziff. 2.2</b> bleiben unberührt. |
| 1.8 | LMIV*                                                                                               |  „Das kleine 1x1 der Allergen Kennzeichnung für die Schulverpflegung“  Zusatzstoffe - Rechtsvorschriften                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

\* Lebensmittelinformations-Verordnung

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]: ☐ Schulleitung ☐ Lehrkraft ☐ pädagogische Fachkraft ☐ Elternvertretung

| Nr. | PM/PG | Anforderung                                                                                                                                                     | Aus Sicht des MEA erfüllt: |      |   | Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum) | Wiederholung? Wann? |
|-----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|---|-------------------------------------------|---------------------|
|     |       |                                                                                                                                                                 | JA                         | NEIN | ? |                                           |                     |
| 2.1 | SP/B  | Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.                                                                                                     |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.2 | SP/B  | Täglich werden maximal zwei Wahlmenüs angeboten.                                                                                                                |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.3 | SP    | Wiederholung von Gerichten erfolgt frühestens nach 4 Wochen.                                                                                                    |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.4 | SP/B  | Saisonale Aspekte werden berücksichtigt. (↗ „BZfE-Saisonkalender“)                                                                                              |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.5 | SP    | Getreide/-produkte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.*                                                                                          |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.6 | B     | Schülerinnen und Schüler mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen erhalten nach Einreichen des Meldebogens eine Sonderkostform des Mittagessens. |                            |      |   |                                           |                     |
| 2.7 | SP/B  | Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.                                                                                 |                            |      |   |                                           |                     |

**Abkürzungen:** **PM/PG** = Prüfmethode/Prüfgegenstand **SP** = Speisenplan **B** = Beobachtung/Befragung **MEA** = Mittagessensausschuss

\*Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern durch Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)“ möglich.

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene) - S. 2

| Nr. | Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2024 – Dokument „Leistungsbeschreibung“ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 | 1.3 a)                                                                                              | Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht muss täglich im Angebot sein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2.2 | 1.3 b) + c)                                                                                         | Es dürfen täglich maximal zwei Menüs in der Einrichtung angeboten werden. Klarstellend: Die Begrenzung auf maximal zwei Menüs bezieht sich nicht auf die drei Auswahlmenüs, auf die der Auftragnehmer sich, sofern angeboten, im Rahmen des Zuschlagskriteriums 8 verpflichtet hat. Auf Wunsch der Schule nach Zuschlag bietet der Auftragnehmer nur an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen im Angebot zwei Menüs zur Wahl an. Klarstellend: Das zweite Menü muss ein ovo-lacto-vegetarisches Menü sein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2.3 | 1.3 e)                                                                                              | Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2.4 | 1.3 f)                                                                                              | Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierzu hat er nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstsorten, die gemäß Ziff. 1.1 bei Einkauf durch den Auftragnehmer Rohware sind, zu bevorzugen, die als "Monat mit Angebot aus heimischem Anbau" und/oder „Monat mit starken Importen“ gekennzeichnet sind.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.5 | 1.3 g)                                                                                              | Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.6 | 1.3 h)                                                                                              | Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmenden mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform“ durch die Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schulleitung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.<br>Hinweis (im Meldebogen): Im Rahmen des schulischen Mittagessens können von den Essensanbietern aus wirtschaftlichen Gründen in der Regel keine anderen als die im Meldebogen aufgeführten Sonderkostformen bereitgestellt werden. Daher ist der Anbieter hierzu vertraglich nicht verpflichtet. Falls ein Kind eine Sonderkostform benötigt, die im Meldebogen nicht vorgesehen ist, wird empfohlen, dass die Eltern den Essensanbieter zu kontaktieren, um für den jeweiligen Einzelfall die Möglichkeit einer freiwilligen Bereitstellung zu klären. |
| 2.7 | 1.3 i)                                                                                              | Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)

Monat/Jahr:

Name und/oder Klasse:

| Zeile Nr. | Lebensmittel                                                                                                                             | Beispiele                                                                                                    | Häufigkeit [Striche] | Summe [Zahl] |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| 1         | <b>Kartoffeln<br/>in Bio-Qualität</b>                                                                                                    | Kartoffeln als Beilage, Kartoffelbrei,<br>Kartoffelsuppe, Kartoffelsalat                                     |                      |              |
| 2         | <b>Nudeln<br/>in Bio-Qualität</b>                                                                                                        | (Vollkorn-)Nudeln als Beilage, Lasagne,<br>Nudelaufwurf                                                      |                      |              |
| 3         | <b>Reis<br/>in Bio-Qualität</b>                                                                                                          | (Natur-)Reis als Beilage, Reispfanne                                                                         |                      |              |
| 4         | <b>Sonstiges aus Getreide<br/>in Bio-Qualität</b>                                                                                        | (Vollkorn-)Brot/Brötchen, Grünkern-<br>Bratling, Couscous-Bulgur-Pfanne, Hir-<br>seaufwurf, Polentaschnitten |                      |              |
| 5         | <b>Summe aus Zeile Nr. 1-4</b>                                                                                                           |                                                                                                              |                      |              |
| 6         | <b>Anzahl Essenstage</b>                                                                                                                 |                                                                                                              |                      |              |
| 7         | <b>Check für den o.g. Monat bestanden?</b> <span style="margin-left: 100px;">O JA</span> <span style="margin-left: 100px;">O NEIN</span> |                                                                                                              |                      |              |

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln - Anleitung für Schülerinnen und Schüler

### Du benötigst:

- Kopiervorlage Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln“
- Speisenplan eurer Schule für einen Monat
- Stift

### So gehst du vor:

| Schritt          | Was ist zu tun und zu beachten?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Erledigt? |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Schritt 1</b> | Prüfe oder lasse dir erklären, wie du ein Bio-Produkt auf eurem Speisenplan erkennen kannst. Dabei brauchst du evtl. die Unterstützung von Erwachsenen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
| <b>Schritt 2</b> | Falls es auf eurem Speisenplan pro Tag mehr als ein Essen gibt, entscheide dich zunächst für die eine oder die andere Menülinie und nutze für die nächsten Schritte nur diese. Markiere diese Menülinie auf dem Speisenplan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| <b>Schritt 3</b> | Prüfe nun für den 1. Tag, ob im Mittagessen Kartoffeln, Reis, Nudeln oder andere Getreideprodukte in Bio-Qualität enthalten sind. Beispiele dazu findest du in der Kopiervorlage. Wenn ja, machst du im passenden Feld „Häufigkeit [Striche]“ von Zeile Nr. 1 bis 4 einen Strich. Dann prüfst du den 2. Tag im Speisenplan, danach den 3. Tag usw.<br><b>→ Pro Tag nur ein Strich:</b> Wenn es z.B. zusätzlich zu einem Eintopf mit Bio-Kartoffeln noch Bio-Brot gibt, machst du trotzdem nur einen Strich. Du kannst den Strich bei "Kartoffeln" (Zeile Nr. 1) oder für das Brot bei "Sonstiges" (Zeile Nr. 4) machen.<br><b>→ Tage ohne Strich:</b> Markiere die Tage im Speisenplan, an denen du gar keinen Strich machen würdest. |           |
| <b>Schritt 4</b> | Prüfe diese markierten Tage ohne Strich noch einmal, denn es soll jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität geben. Wenn trotzdem noch Tage ohne Strich übrigbleiben, besprich diese Tage mit einem Erwachsenen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |
| <b>Schritt 5</b> | Zähle die Striche in jeder Zeile Nr. 1 bis 4 und trage die Zahl im Feld „Summe [Zahl]“ daneben ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
| <b>Schritt 6</b> | Jetzt addierst du alle Zahlen der Zeilen Nr. 1-4 und trägst das Ergebnis in Zeile Nr. 5 der Tabelle ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
| <b>Schritt 7</b> | Für die Anzahl der Essenstage (Zeile Nr. 6) zählst du im Speisenplan einfach alle Tage der von dir bearbeiteten Essenslinie, an denen es ein Mittagessen gibt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
| <b>Schritt 8</b> | <b>Bewertung:</b> Wenn die Summe aus Zeile Nr. 5 und die Anzahl der Essenstage aus Zeile Nr. 6 gleich sind, ist der Check bestanden, weil es jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität gibt. Kreuze das Ergebnis in Zeile Nr. 7 an.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |
| <b>Schritt 9</b> | Wenn es eine zweite Menülinie gibt und du sie auch prüfen möchtest, benötigst du eine neue Kopiervorlage und fängst wieder bei Schritt 2 an.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |

#### 4.1.2 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterien (Erwachsene)

##### Allgemeiner Hinweis:

Da es aufgrund des Festpreises in Berlin keinen Preiswettbewerb gibt und auch die grundsätzlichen Qualitätsanforderungen über die Leistungsbeschreibung klar geregelt sind, gibt es sog. Zuschlagskriterien (→ [Kapitel 3.1.2](#)). Hierbei handelt es sich um Anforderungen, zu denen sich ein Anbieter - über die für alle geltenden Anforderungen hinaus - bei Angebotsabgabe verpflichten konnte. Damit konnten im Ausschreibungsverfahren Punkte gesammelt werden.

Da sich die Zuschlagskriterien von Schule zu Schule unterscheiden können, kann in der folgenden Tabelle zunächst dokumentiert werden, welche Zuschlagskriterien überhaupt für die Schule gelten. Liegen dem Mittagessensausschuss bzw. der Schulleitung dazu keine Informationen vor, sollten sie über die Schulleitung beim Schulträger erfragt werden.

Zusätzlich kann in der Tabelle dokumentiert werden, ob die vereinbarten Zuschlagskriterien auch umgesetzt werden. Vor einer Bewertung sollte dazu der genaue Wortlaut des Zuschlagskriteriums (S. 2-4) gelesen werden. Je nach Kriterium kann für die Bewertung der Speisenplan oder eine Beobachtung hilfreich sein. In einigen Fällen muss beim Essensanbieter konkret nachgefragt werden.

## Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterien (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]: ☐ Schulleitung ☐ Lehrkraft ☐ pädagogische Fachkraft ☐ Elternvertretung

| Nr. | PM/PG | Anforderung                                                                         | X = vom Caterer angeboten                                                                                        | Aus Sicht des MEA erfüllt: |      |   | Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum) | Wiederholung Wann? |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|---|-------------------------------------------|--------------------|
|     |       |                                                                                     |                                                                                                                  | JA                         | NEIN | ? |                                           |                    |
| 1   | SP/B  | Gemüse in Bio-Qualität und/oder entsprechend Brandenburger Qualitätszeichen         | 5 VT:<br><input type="radio"/> 1x <input type="radio"/> 2x                                                       |                            |      |   |                                           |                    |
| 2   | SP    | Fleisch in Bio-Qualität                                                             | 20 VT:<br><input type="radio"/> 1x <input type="radio"/> 3x<br><input type="radio"/> 2x <input type="radio"/> 4x |                            |      |   |                                           |                    |
| 3   | B     | Selbstverpflichtung Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch Kochen für Kinder“ |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 4   | B     | Zusatzangebot für die Sonderkost                                                    |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 5   | B     | Frische Zubereitung von Rohkost- und Blattsalaten und Salatdressings                |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 6   | B     | Probierportionen                                                                    |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 7   | B     | Zufriedenheitsabfrage                                                               |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 8   | B     | Mitbestimmung Speisenplan                                                           |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |
| 9   | B/SP  | Wunschessen                                                                         |                                                                                                                  |                            |      |   |                                           |                    |

**Abkürzungen:** PM/PG = Prüfmethode/Prüfgegenstand SP = Speisenplan B = Beobachtung/Befragung VT = Verpflegungstage MEA = Mittagessensausschuss

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterien (Erwachsene) – S. 2 - 4

| Nr. | Genauere Beschreibung des Zuschlagskriteriums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | <p><b>Gemüse in Bio-Qualität und/oder entsprechend Brandenburger Qualitätszeichen:</b> Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, die Lebensmittelgruppe Gemüse aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 oder soweit verfügbar zu den Bedingungen der Qualitätszeichen des Landes Brandenburg entweder „Gesicherte Qualität Brandenburg“ oder „bio Brandenburg. Gesicherte Qualität“ oder gleichwertige Qualität unter Beachtung des § 34 der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV) entsprechend der Lebensmittelmengen nach Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung einzusetzen. Soll Gemüse mit gleichwertiger Qualität zu den Brandenburger Qualitätszeichen eingesetzt werden, muss bei Angebotsabgabe ein entsprechender Nachweis über die Gleichwertigkeit beigelegt werden. Die Kriterien für die Gleichwertigkeit sind zu finden unter: <a href="https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-qualitaetszeichen">https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-qualitaetszeichen</a> und <a href="https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-bio-zeichen">https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-bio-zeichen</a> dort jeweils unter der Überschrift „Weiterführende Informationen“ und dort unter Downloads (Stand Oktober 2023).</p> <p>Das verlangte Angebot muss entweder 1 x in 5 Verpflegungstagen oder 2 x in 5 Verpflegungstagen angeboten werden.</p> <p>Dabei muss im Auftragsfall bei entsprechendem Angebot Folgendes beachtet werden: Die betreffende Lebensmittelgruppe muss am betreffenden Tag, und zwar in allen angebotenen Menüs, entweder zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen oder zu 100 % entsprechend der Brandenburger Qualitätszeichen bzw. gleichwertiger Qualitätsnachweise oder ein Teil aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und der andere Teil entsprechend der Brandenburger Qualitätszeichen bzw. gleichwertiger Qualitätsnachweise stammen.</p>                               |
| 2   | <p><b>Fleisch in Bio-Qualität:</b> Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall die Lebensmittelgruppe Fleisch aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 entsprechend der Lebensmittelmengen nach Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung 1 x in 20 Verpflegungstagen oder 2 x in 20 Verpflegungstagen oder 3 x in 20 Verpflegungstagen oder 4 x in 20 Verpflegungstagen anzubieten. Dabei muss im Auftragsfall bei entsprechendem Angebot Folgendes beachtet werden: Die betreffende Lebensmittelgruppe muss am betreffenden Tag zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3   | <p><b>Selbstverpflichtung zur Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch kochen für Kinder“:</b> Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, dass die für die Gestaltung des vertragsgegenständlichen Speisenplans verantwortliche Person und die für das vertragsgegenständliche Kochen verantwortliche Person einmal in der Vertragslaufzeit an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarische Kost für Kinder“ im Umfang von maximal 14 Stunden teilnimmt. Die Teilnahme an der Fortbildung muss spätestens 2 Jahre nach Zuschlagserteilung erfolgt sein, sofern keine besonderen Gründe vorliegen, die außerhalb des Einflussbereichs des Bieters liegen, wie z.B. wiederholte Absage der Fortbildung durch den Veranstalter. Die Teilnahmebescheinigung ist direkt nach Erhalt dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen. Verlässt bereits geschultes Personal nach den ersten 18 Monaten des Vertragszeitraumes das Unternehmen, muss der Bieter innerhalb von 6 Monaten nach dem Personalwechsel nachweisen, dass sein verantwortliches Personal geschult worden ist.</p> <p>Inhalt der Fortbildung muss die vegetarische Küche – ohne Berücksichtigung der veganen Küche - unter Beachtung ausreichender Nährstoffversorgung sein. Eine entsprechende Fortbildung wird im Auftrag der für Verbraucherschutz zuständigen Senatsverwaltung von dem Bieter der „Kantine Zukunft“ mit folgenden Inhalten angeboten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen für Kinder mit Hülsenfrüchten, Kernen und Ölsamen</li> <li>• Ausreichende Versorgung mit Nährstoffen insbesondere Mineralien und Spurenelemente wie z.B. Jod.</li> <li>• Abgrenzung vegetarischer Ernährung zu veganer Ernährung unter Beachtung der Nicht-Eignung einer veganen Ernährung für Kinder</li> </ul> <p>Der Bieter kann im Auftragsfall auch entsprechende Fortbildungsveranstaltungen anderer Institutionen und Bildungsanbieter wählen. Bei der Wahl einer Fortbildung einer anderen Institutionen und Bildungsanbieter als der „Kantine Zukunft“ muss der Auftragnehmer dazu zuvor unter Vorlage der Schulungsinhalte die Zustimmung der für das Schulwesen zuständigen Senatsverwaltung einholen und diese dem Auftraggeber vorlegen.</p> |

| Nr. | Genauere Beschreibung des Zuschlagkriteriums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4   | <p><b>Zusatzangebot für die Sonderkost:</b> Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten, d.h. im Vergleich zum Speisenplan nur die unverträglichkeitsauslösenden und allergieauslösenden Bestandteile auszutauschen und Speisenpläne für Sonderkostformen („Sonderkostspeisenpläne“) vorzulegen, sowie</li> <li>• durch Aufnahme einer entsprechenden Passage in die Mittagessenvereinbarung bei den Eltern zu erfragen, ob ihr Kind kleine, mittlere oder große Portionen isst, und die entsprechende Auskunft der Eltern zu berücksichtigen, damit möglichst sichergestellt wird, dass auch Kinder, die Sonderkostformen bekommen und die aufgrund der Sonderkost in der Regel keinen Nachschlag erhalten können, satt werden. Eine „mittlere Portion“ im vorgenannten Sinne ist die für Kinder der entsprechenden Altersgruppe gemäß Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung geschuldete Portionsgröße, eine „kleine Portion“ im vorgenannten Sinne ist ca. <math>\frac{3}{4}</math> davon, eine „große Portion“ im vorgenannten Sinne ist mindestens <math>\frac{5}{4}</math> davon.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5   | <p><b>Frische Zubereitung von Rohkost- und Blattsalaten und Salatdressings:</b> Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, die Menübestandteile Blattsalat, gemischter Salat/Rohkostsalat und Salatdressings ausschließlich frisch zuzubereiten.</p> <p>Als frisch zubereitet gilt demnach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blattsalat, dessen Zutaten frühestens 6 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder verarbeitet werden, d.h. gewaschen, geputzt oder zerkleinert werden;</li> <li>• gemischter Salat/Rohkostsalat, dessen Gemüse frühestens 24 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder verarbeitet wird, d.h. gewaschen, geschält, geputzt oder zerkleinert wird;</li> <li>• Salatdressing, das frühestens 24 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder zubereitet wird und keine Verdickungsmittel enthält. Zum Hintergrund dieser Vorgabe: die Verwendung industriell gefertigter Produkte wird vermieden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6   | <p><b>Probierportionen:</b> Der Bieter stellt für das Personal, das die Kinder beim Mittagessen begleitet, täglich zwei Probierportionen je angebotenem Menü zur Verkostung und zur pädagogischen Begleitung kostenfrei zur Verfügung. Eine Probierportion ist mindestens eine halbe Portion des Menüs ausgehend von der Portionsgröße für Klasse 1 bis 4 gem. Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7   | <p><b>Zufriedenheitsabfrage:</b> Der Bieter führt pro Schulhalbjahr folgende Maßnahmen durch:</p> <p>a) Er führt bei mindestens 50 Prozent der am Essen teilnehmenden Kinder bis zum Ende jedes Schulhalbjahres eine Zufriedenheitsabfrage durch. Abweichend davon muss die erste Zufriedenheitsabfrage nach Zuschlagserteilung spätestens 3 Monate nach Vertragsbeginn erfolgen. Dabei sind qualitative oder quantitative Befragungsergebnisse durch Formate zu ermitteln, die keine einfachen ja oder nein Antworten zulassen, sondern abgestufte Ergebnisse liefern. Er wendet altersgemäße Abfragemethoden an (in den Klassenstufen 1 bis 3 z.B. Smileys, in den Klassenstufen 4 bis 6 z.B. orientiert an Schulnoten).</p> <p>Bei der Zufriedenheitsabfrage müssen mindestens folgende Informationen ermittelt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ob der Speisenplan für die Kinder verständlich gestaltet ist</li> <li>• ob ihnen die Auswahl des angebotenen Schulmittagessens gefällt und welche Änderungen sie sich wünschen</li> <li>• ob ihnen das Mittagessen meistens schmeckt und wenn nicht, was ihnen meistens nicht schmeckt</li> <li>• ob die Ausgabekräfte freundlich zu ihnen sind und verständlich mit ihnen kommunizieren</li> </ul> <p>Dabei müssen folgende Frageformulierungen verwendet werden und um weitere Formulierungen, die der Bieter auf die oben genannten Anforderungen abstimmt, ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verstehst du, was auf dem Speisenplan steht?</li> <li>• Findest du das Essen abwechslungsreich genug?</li> <li>• Schmeckt dir das Essen?</li> <li>• Sieht das Essen gut aus?</li> </ul> |

| Nr. | Genauere Beschreibung des Zuschlagkriteriums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirst du satt?</li> <li>• Sind die Ausgabekräfte freundlich zu dir?</li> <li>• Beantworten die Ausgabekräfte deine Fragen zum Essen?</li> </ul> <p>b) Er wertet die Zufriedenheitsabfrage aus.</p> <p>c) Er erstellt eine Maßnahmenplanung zur Erhöhung der Zufriedenheit der Schüler mit dem Mittagessen.</p> <p>d) Er berichtet dem Mittagessenausschuss und dem Auftraggeber spätestens 4 Wochen nach Durchführung der Zufriedenheitsabfrage über die gem. lit. a) bis c) ermittelten Ergebnisse und geplanten Maßnahmen sowie deren Umsetzungsbeginn.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8   | <p><b>Mitbestimmung Speisenplan:</b> Der Bieter verpflichtet sich, für jeden Verpflegungstag drei Menüs zur Auswahl anzubieten, aus denen sich die Schule ihren individuellen Speisenplan zusammenstellen kann. Die Schule bestimmt aus den zur Wahl gestellten drei Menüs, welche maximal zwei Menüs in den Speisenplan aufgenommen werden. Der Bieter entscheidet, ob er an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen zwei Menüs mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen oder zwei ovo-lacto-vegetarische Menüs zur Wahl anbietet. Der Bieter muss im Auftragsfall sicherstellen, dass die Schule an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen maximal ein Gericht mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen auswählen kann und mindestens ein ovo-lacto-vegetarisches Menü auswählen muss.</p> <p>Die zur Wahl gestellten Gerichte dürfen sich nicht lediglich durch den Austausch oder durch Weglassen einer Komponente unterscheiden. Die Gerichte müssen sich insbesondere in der Anzahl der Speisekomponenten und/oder in den Garmethoden und/oder hinsichtlich der eingesetzten Zutaten unterscheiden. Von Vorgenanntem ausgenommen sind Desserts (z.B. Obst(speisen), Quarkspeisen, Joghurtspeisen, Pudding etc.) und/oder rohes Gemüse/Salate, diese dürfen an einem Tag identisch zu allen Gerichten angeboten werden.</p> <p>Der Bieter bestimmt zu wann die Schule (z.B. 12 Wochen im Voraus) und für welchen Zeitraum (z.B. 8 Wochen) die Auswahl getroffen werden muss. Erfolgt in der vom Bieter gesetzten Frist keine Rückmeldung über die Auswahl der Menüs durch die Schule, kann der Bieter die Wahl an Stelle der Schule treffen.</p> |
| 9   | <p><b>Wunschessen:</b> Der Bieter verpflichtet sich, der Schule mindestens 4 Wunschessen pro Schuljahr (außerhalb der Ferien) anzubieten. Die Wunschessen werden frei (d.h. selbst gewählt, ohne vorherige Beschränkung oder Vorschläge durch den Bieter) von der Schule benannt und müssen vom Bieter unter Beachtung der Vorgaben der Leistungsbeschreibung umgesetzt werden. Sofern und soweit Wunschessen küchentechnisch vom Bieter nicht umsetzbar sind, muss die Schule weitere Wunschessen benennen.</p> <p>Die Abfrage der Wunschessen muss durch den Bieter organisiert werden und zu Beginn eines Schulhalbjahres erfolgen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 4.1.3 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterium „Wunschessen“

#### Allgemeiner Hinweis:

Dieser Check kann nur durchgeführt werden, wenn der Anbieter bei Abgabe seines Angebotes dieses Zuschlagskriterium angeboten/gewählt hat, d.h. es kann für einige Schulen zutreffen und für andere u.U. nicht (→ [Kapitel 3.1.2](#)).

#### Ausführliche Informationen zum Zuschlagskriterium (Bieter = Essensanbieter/Caterer):

*„Der Bieter verpflichtet sich, der Schule mindestens 4 Wunschessen pro Schuljahr (außerhalb der Ferien) anzubieten. Die Wunschessen werden frei (d.h. selbst gewählt, ohne vorherige Beschränkung oder Vorschläge durch den Bieter) von der Schule benannt und müssen vom Bieter unter Beachtung der Vorgaben der Leistungsbeschreibung umgesetzt werden. Sofern und soweit Wunschessen küchentechnisch vom Bieter nicht umsetzbar sind, muss die Schule weitere Wunschessen benennen. Die Abfrage der Wunschessen muss durch den Bieter organisiert werden und zu Beginn eines Schulhalbjahres erfolgen.“*

#### Weitere Informationen:

Zusätzliche Informationen zum Thema Kommunikation siehe → [Kapitel 2.2](#) oder Mitbestimmung von Schülerinnen und Schülern bei der Ermittlung der Wunschessen siehe → [Kapitel 2.3.2](#).

| Zeitraum          |                  | Name/Wunschessen | Dem Caterer mitgeteilt am: | Vom Caterer angeboten am: | Kriterium aus Sicht des MEA erfüllt: |      |   | Notizen, Vereinbarungen etc., z.B. wenn Wunschessen küchentechnisch nicht umsetzbar ist und Alternative benannt werden muss |
|-------------------|------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------------------|------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                  |                  |                            |                           | JA                                   | NEIN | ? |                                                                                                                             |
| Schuljahr 2024/25 | 1. Schulhalbjahr | Wunschessen 1:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 2:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   | 2. Schulhalbjahr | Wunschessen 3:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 4:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |

| Zeitraum          |                  | Name/Wunschessen | Dem Caterer mitgeteilt am: | Vom Caterer angeboten am: | Kriterium aus Sicht des MEA erfüllt: |      |   | Notizen, Vereinbarungen etc., z.B. wenn Wunschessen küchentechnisch nicht umsetzbar ist und Alternative benannt werden muss |
|-------------------|------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------------------|------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                  |                  |                            |                           | JA                                   | NEIN | ? |                                                                                                                             |
| Schuljahr 2025/26 | 1. Schulhalbjahr | Wunschessen 1:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 2:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   | 2. Schulhalbjahr | Wunschessen 3:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 4:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
| Schuljahr 2026/27 | 1. Schulhalbjahr | Wunschessen 1:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 2:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   | 2. Schulhalbjahr | Wunschessen 3:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 4:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
| Schuljahr 2027/28 | 1. Schulhalbjahr | Wunschessen 1:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 2:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   | 2. Schulhalbjahr | Wunschessen 3:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |
|                   |                  | Wunschessen 4:   |                            |                           |                                      |      |   |                                                                                                                             |

#### 4.1.4 Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterium „vegetarische Speisekarte“

##### Allgemeiner Hinweis:

Jeder Anbieter musste zusammen mit seinem Angebot eine vegetarische Speisekarte mit 20 Gerichten einreichen. Dabei waren bestimmte Vorgaben zu beachten. Falls der Anbieter diese nicht beachtet hat, kann es sein, dass Gerichte gestrichen werden mussten und die Speisekarte für einige Schulen weniger als 20 Gerichte beinhaltet.

##### Ausführliche Informationen zum Zuschlagskriterium (Bieter = Essensanbieter/Caterer):

*„Der Bieter verpflichtet sich, der Schule die von ihm in der losbezogenen Unterlage aufgeführten 20 ovo-lacto-vegetarischen Gerichte während der gesamten Vertragslaufzeit mind. alle 8 Wochen anzubieten. Die Gerichte gelten auch dann als angeboten, wenn sie der Schule im Rahmen des Zuschlagskriteriums „Mitbestimmung Speisenplan“ – sofern angeboten - als eines der maximal drei Wahlmenüs angeboten wurden, die Wahl der Schule jedoch auf andere Menüs fällt. Im Auftragsfall dürfen Gerichte der Speisekarte jedoch nicht parallel am gleichen Tag als Wahlmenüs angeboten werden.*

*Klarstellend: Mit einer Woche sind 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (ohne Wochenenden) gemeint, wobei schulbedingt verpflegungsfreie Tage nicht zu Lasten des Auftragnehmers einfließen, d.h. entfallen infolge der verpflegungsfreien Tage in der betreffenden Woche eine oder mehrere geplante Gerichte der Speisekarte, liegen insoweit keine Pflichtverletzungen des Auftragnehmers vor. ...“*

##### Weitere Informationen:

Beim Erstellen der Speisekarten mussten bestimmte Anforderungen erfüllt werden, z.B. Angabe von Garverfahren (Braten, Überbacken, Frittieren, Panieren etc.) sowie Angabe von Käse- oder Getreidesorten. Da diese Garverfahren und/oder Zutaten z.T. Einfluss auf den Geschmack haben, kann es in bestimmten Fällen sinnvoll sein, die genaue Beschreibung des Gerichtes auf den Prüfstand zu stellen und nicht nur einen Abgleich mit dem Rezeptnamen vorzunehmen.

##### Hinweis:

Gilt das Zuschlagskriterium „Mitbestimmung Speisenplan“, sollte der Speisenplan mit den maximal 3 Wahlmenüs für die Bearbeitung der Checkliste genutzt werden. Andernfalls müsste bei Nicht-Erfüllung geprüft werden, ob das jeweilige vegetarische Gericht im Rahmen des Zuschlagskriteriums „Mitbestimmung Speisenplan“ ausgewählt wurde.

## Berliner Schulmittagessen-Check: Zuschlagskriterium „vegetarische Speisekarte“ – S. 2

| Name<br>vegetarisches Gericht |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                               |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

 = nichts eintragen

 = Datum, an dem das Gericht auf dem Speisenplan angeboten wurde

 = Kriterium erfüllt, d.h. Gericht mind. alle 8 Wochen angeboten?

GEFÖRDERT DURCH

#### 4.1.5 Check Sensorik: Anleitung und Informationen

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ziel:</b>          | Mitsprache und Beurteilung des Schulmittagessens durch Schülerinnen und Schüler, Eltern, Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte zur Akzeptanzsteigerung sowie als Grundlage für Versachlichung und Rückmeldungen an den Essensanbieter oder ggf. den Schulträger |
| <b>Häufigkeit:</b>    | <b>Stichprobenartig:</b> mind. einmal pro Quartal<br><b>Anlassbezogen:</b> wenn Defizite am Essen festgestellt werden, Check möglichst an mehreren Tagen durchführen                                                                                             |
| <b>Ort:</b>           | Speiseraum/Mensa (möglichst dort, wo üblicherweise gegessen wird, aber unabhängig vom eigentlichen Mittagessen der Schülerinnen und Schüler)                                                                                                                     |
| <b>Voraussetzung:</b> | es gibt eine Person als Testleitung für organisatorische Aufgaben                                                                                                                                                                                                |

#### Vorbereitungen

- **Gruppe der Teilnehmenden zusammenstellen**
  - Gruppe aus mindestens 6–8 Teilnehmenden
  - Teilnahme von Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen (wenn möglich Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern)
  - mindestens die Hälfte der Gruppe sollten Schülerinnen und Schüler sein
  - Altersdurchmischung in der Schülergruppe ist empfehlenswert (Teilnahme auch für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 und 2 möglich)
  - ausgewogene Geschlechterverteilung beachten
- **Testtag(e), konkrete Uhrzeit und Treffpunkt festlegen und Teilnehmende informieren**
- **Testportionen beim Essensanbieter bestellen**
  - ein Gericht ist für 3–4 Teilnehmende ausreichend
  - evtl. zusätzlich anfallende Kosten klären
- **Kopien der Checklisten entsprechend der Anzahl der Teilnehmenden und der Anzahl der Menüs anfertigen**
  - es gibt unterschiedliche Checklisten für ältere (Kopiervorlage „Fortgeschrittene“) und jüngere (Kopiervorlage „Einsteiger“) Schülerinnen und Schüler sowie Erwachsene
  - jedes Menü wird mit einer separaten Checkliste bewertet

## Ablauf

- **Eindecken**
  - Wasserkrüge
  - Glas, Besteck, Teller und ggf. Stift für jeden Teilnehmenden
  - wird mehr als ein Gericht verkostet, kann es u.U. sinnvoll sein, Teller und Besteck in jeder Runde zu wechseln
- **Portionierung**
  - alle Komponenten eines Hauptgerichtes sollten so auf einem Teller angerichtet sein, dass die Komponenten einzeln probiert werden können ( Eintopf, Auflauf, Ragout sind jeweils eine Komponente)
  - Besteck zum Verteilen
  - Salat, Rohkost, Vorsuppe oder Nachspeisen können in separaten Schälchen portioniert werden (kleine Mengen reichen aus)
- **Checklisten verteilen**
  - es gibt unterschiedliche Checklisten für ältere (Kopiervorlage „Fortgeschrittene“) und jüngere Schülerinnen und Schüler (Kopiervorlage „Einsteiger“) sowie Erwachsene
  - werden mehrere Menüs verkostet, erhält jeder Teilnehmende pro Menü eine Checkliste
- **Regeln erläutern**
- **Checklisten vorbereiten**
  - Erwachsene: Datum, Funktion, Name des Essens
  - Schülerinnen und Schüler: Datum, Alter, Name des Essens
  - Einteilung und Benennung der Komponenten festlegen
- **Allergien/Unverträglichkeiten klären**
- **Reihenfolge der Verkostung vorgeben und Verkostung durchführen**
  - Reihenfolge während der Verkostung schrittweise ansagen oder vorab komplett festlegen
  - Werden mehrere Menüs verkostet, sollten zunächst die herzhaften Hauptgerichte bewertet werden und anschließend die Nachspeisen
- **Einsammeln der ausgefüllten Checklisten und Vollständigkeitsprüfung**

### Regeln:

- Es können keine Fehler gemacht werden.
- Es gibt keinen Zeitdruck.
- Es ist in Ordnung, wenn jemand bestimmte Speisen nicht testen möchte.
- Die Portionen müssen nicht aufgegessen werden.
- Die Komponenten werden jeweils direkt nach dem Probieren bewertet, im Anschluss wird die nächste Komponente probiert und bewertet.
- Die Reihenfolge der Bewertung ist vorgegeben.
- Zwischen jeder Bewertung immer einen Schluck Wasser zum Neutralisieren trinken.
- Erst zum Schluss wird der geschmackliche Gesamteindruck bewertet.
- Nur eindeutige Bewertungen vornehmen (nicht zwischen den Kästchen).
- Begründungen für negative Bewertungen werden nur von Fortgeschrittenen und Erwachsenen im Bogen notiert.
- Während der Verkostung nicht miteinander über die Bewertungen sprechen und keine Bemerkungen über das Essen machen.
- Testleitung steht für Fragen zur Verfügung.

## Auswertung/Dokumentation

- Auswertung aller Checklisten (getrennt nach Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen) durch Auszählen der Wertungen je Komponente/Menü und Bildung von Mittelwerten erleichtert die weitere Nutzung der Ergebnisse, z.B. im Rahmen eines weiteren Checks nach einigen Monaten oder beim Gespräch mit dem Essensanbieter
- Ergebnisse mit der Gruppe der Teilnehmenden, im Mittagessensausschuss und ggf. dem Essensanbieter besprechen
- ausgefüllte Checklisten und – sofern vorhanden – einen Gesamt-Auswertungsbogen im „Mensa-Ordner“ (→ [Kapitel 3.3](#)) aufbewahren, so dass die Qualitätskontrollstelle Schulessen ggf. die Ergebnisse im Rahmen ihrer Audits einsehen kann

## Ergänzende Hinweise und Praxiserfahrungen zum Umgang mit den Checklisten

- Ist ein Kriterium nicht vorzufinden, z.B. „Gewürze“ bei ungewürzter Rohkost, ist die letzte Spalte ○ = **ohne Wertung** zu nutzen.
- Der Geruch wird als Kriterium nicht bewertet. Es hat sich gezeigt, dass eine Beurteilung des Geruchs je Komponente in den Speiserräumen der Schulen aufgrund einer zu starken Geruchsdurchmischung nicht möglich ist.

## Einteilung von Menükomponenten

In der Checkliste gibt es verschiedene Bewertungskategorien, z.B. „Rohkost, Salat, ...“ oder „Kartoffeln, Reis, Nudeln, ...“. Die Testleitung legt anhand des Menüs/der Komponenten die Einteilung der zu nutzenden Bewertungskategorien fest. Es gibt dabei keine richtige oder falsche Zuordnung, aber für die spätere Auswertung ist es wichtig, dass alle Teilnehmenden gleiche Bewertungskategorien nutzen.

Häufig ist die Zuordnung eindeutig, aber wenn es beispielsweise eine Bewertungskategorie in der Checkliste nicht gibt, ist eine Anpassung und/oder Entscheidung beim Vorgehen nötig, z.B.:

| Komponente:        | Beispiele zum Vorgehen:                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gemüse in der Soße | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewertungskategorie „Soße“ verwenden und die Kategorie zur besseren Nachvollziehbarkeit in „Soße + Gemüse“ umbenennen</li> <li>• Soße und Gemüse separat bewerten</li> </ul> |
| Quarkdip           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewertungskategorie „Soße“ verwenden und zur besseren Nachvollziehbarkeit in „Dip“ umbenennen</li> </ul>                                                                     |

## Tipps für einen alternativen Einsatz

- **Gruppe der Teilnehmenden variieren**  
Den Check statt mit Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen nur mit Schülerinnen und Schülern (z.B. einer Klasse oder Gruppe) durchführen.
- **Nur bestimmte Komponenten des Essens bewerten**  
Gerade wenn es um eine anlassbezogene Dokumentation und Versachlichung von Unzufriedenheit geht, ist die Bewertung nur dieser betroffenen Bestandteile, z.B. Bewertungskategorie „Kartoffeln, Reis, Nudeln, ...“ in der Regel ausreichend.
- **Nicht alle Bewertungskriterien bearbeiten**  
Auch hier kann - vor allem bei der Erfassung anlassbezogener Mängel – das Fokussieren auf nur ein Bewertungskriterium, z.B. das Mundgefühl oder eine Auswahl der Kriterien ausreichend sein.
- **Check im Rahmen des normalen Schulmittagessens durchführen**  
Beim Schulmittagessen ist die Zeit in der Regel knapp. Wird aber nur eine Auswahl der Bewertungskategorien und/oder -kriterien bearbeitet, lässt sich der Check von Schülerinnen und Schülern in der Regel auch im Rahmen ihres normalen Mittagessens durchführen.
- **Check zur Unterstützung von Themen im Unterricht oder der ergänzenden Förderung und Betreuung nutzen**  
Zur Unterstützung bestimmter Themen, z.B. Sinne, bestimmte Lebensmittelgruppen, unterschiedliche Geschmäcker/Meinungen etc., die im Unterricht oder der ergänzenden Förderung und Betreuung behandelt werden, kann der Check ergänzend eingesetzt werden.

## Berliner Schulmittagessen-Check: Sensorik (Erwachsene)

Hallo,

schön, dass Sie mitmachen und vielen Dank vorab! Sie können hier keine Fehler machen, daher bewerten Sie das Essen ganz ehrlich und wie es Ihnen gefällt.

Viel Spaß und guten Appetit!

|                                               |  |
|-----------------------------------------------|--|
| Datum                                         |  |
| Funktion<br>(z.B. Lehrkraft, Elternteil etc.) |  |
| Gericht, das bewertetet wird                  |  |

### Das bedeutet Ihre Bewertung:

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| gut                                                                                 | mittelmäßig                                                                         | schlecht                                                                            | ohne Wertung                                                                        |

### Wie bewerten Sie die einzelnen Bestandteile des Essens (bitte ankreuzen)?

| Rohkost, Salat...:                                                                             |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |

| Bratling, Fisch, Ei, Fleisch...:                                                               |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |

|                                     |  |  |  |  |                                                                                             |
|-------------------------------------|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kartoffeln, Reis, Nudeln...:</b> |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                            |  |  |  |  |                                                                                             |
| Mundgefühl                          |  |  |  |  |                                                                                             |
| Geschmack                           |  |  |  |  |                                                                                             |
| Gewürze                             |  |  |  |  |                                                                                             |

|                   |  |  |  |  |                                                                                             |
|-------------------|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gemüse...:</b> |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen          |  |  |  |  |                                                                                             |
| Mundgefühl        |  |  |  |  |                                                                                             |
| Geschmack         |  |  |  |  |                                                                                             |
| Gewürze           |  |  |  |  |                                                                                             |

|                 |  |  |  |  |                                                                                             |
|-----------------|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soße...:</b> |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen        |  |  |  |  |                                                                                             |
| Mundgefühl      |  |  |  |  |                                                                                             |
| Geschmack       |  |  |  |  |                                                                                             |
| Gewürze         |  |  |  |  |                                                                                             |

|                                     |  |  |  |  |                                                                                             |
|-------------------------------------|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Eintopf, Auflauf, Ragout...:</b> |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                            |  |  |  |  |                                                                                             |
| Mundgefühl                          |  |  |  |  |                                                                                             |
| Geschmack                           |  |  |  |  |                                                                                             |
| Gewürze                             |  |  |  |  |                                                                                             |

|                                   |  |  |  |  |                                                                                             |
|-----------------------------------|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obst, Kompott, Joghurt...:</b> |  |  |  |  | Wenn Sie mit  bewertet haben, können Sie Ihre Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                          |  |  |  |  |                                                                                             |
| Mundgefühl                        |  |  |  |  |                                                                                             |
| Geschmack                         |  |  |  |  |                                                                                             |
| Gewürze                           |  |  |  |  |                                                                                             |

|                                                         |  |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>Gesamteindruck:</b>                                  |  |  |  |
| <b>Wie schmeckt Ihnen dieses Mittagessen insgesamt?</b> |  |  |  |

## Berliner Schulmittagessen-Check: Sensorik (Schülerinnen und Schüler - Einsteiger)

Hallo,

schön, dass du mitmachst und vielen Dank vorab!

Du kannst hier keine Fehler machen, daher bewerte das Essen ganz ehrlich und wie es dir gefällt.

Viel Spaß und guten Appetit!

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Datum                      |  |
| Wie alt bist du?           |  |
| Gericht, das bewertet wird |  |

### Das bedeutet deine Bewertung:

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| gut                                                                                | mittelmäßig                                                                        | schlecht                                                                           | ohne Wertung                                                                       |

### Wie bewertest du die einzelnen Bestandteile des Essens (bitte ankreuzen)?

|                                                                                                |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rohkost, Salat...:</b>                                                                      |  |  |  |  |
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

|                                                                                                |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bratling, Fisch, Ei, Fleisch...:</b>                                                        |  |  |  |  |
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |



|                                         |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>Kartoffeln, Reis,<br/>Nudeln...:</b> |  |  |  |  |
| Aussehen                                |  |  |  |  |
| Mundgefühl                              |  |  |  |  |
| Geschmack                               |  |  |  |  |
| Gewürze                                 |  |  |  |  |

|                   |  |  |  |  |
|-------------------|--|--|--|--|
| <b>Gemüse...:</b> |  |  |  |  |
| Aussehen          |  |  |  |  |
| Mundgefühl        |  |  |  |  |
| Geschmack         |  |  |  |  |
| Gewürze           |  |  |  |  |

|                 |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|
| <b>Soße...:</b> |  |  |  |  |
| Aussehen        |  |  |  |  |
| Mundgefühl      |  |  |  |  |
| Geschmack       |  |  |  |  |
| Gewürze         |  |  |  |  |

|                                         |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>Eintopf, Auflauf,<br/>Ragout...:</b> |  |  |  |  |
| Aussehen                                |  |  |  |  |
| Mundgefühl                              |  |  |  |  |
| Geschmack                               |  |  |  |  |
| Gewürze                                 |  |  |  |  |

|                                       |  |  |  |  |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>Obst, Kompott,<br/>Joghurt...:</b> |  |  |  |  |
| Aussehen                              |  |  |  |  |
| Mundgefühl                            |  |  |  |  |
| Geschmack                             |  |  |  |  |
| Gewürze                               |  |  |  |  |

|                                                                           |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>Gesamteindruck:<br/>Wie schmeckt dir dieses Mittagessen insgesamt?</b> |  |  |  |
|                                                                           |  |  |  |



## Berliner Schulmittagessen-Check: Sensorik (Schülerinnen und Schüler - Fortgeschrittene)

Hallo,

schön, dass du mitmachst und vielen Dank vorab!

Du kannst hier keine Fehler machen, daher bewerte das Essen ganz ehrlich und wie es dir gefällt.

Viel Spaß und guten Appetit!

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Datum                      |  |
| Wie alt bist du?           |  |
| Gericht, das bewertet wird |  |

### Das bedeutet deine Bewertung:

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| gut                                                                                | mittelmäßig                                                                        | schlecht                                                                           | ohne Wertung                                                                       |

### Wie bewertest du die einzelnen Bestandteile des Essens (bitte ankreuzen)?

| Rohkost, Salat...:                                                                             |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |

| Bratling, Fisch, Ei, Fleisch...:                                                               |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Mundgefühl  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Geschmack   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| Gewürze     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |



|                                     |  |  |  |  |                                                                                           |
|-------------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kartoffeln, Reis, Nudeln...:</b> |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                            |  |  |  |  |                                                                                           |
| Mundgefühl                          |  |  |  |  |                                                                                           |
| Geschmack                           |  |  |  |  |                                                                                           |
| Gewürze                             |  |  |  |  |                                                                                           |

|                   |  |  |  |  |                                                                                           |
|-------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gemüse...:</b> |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen          |  |  |  |  |                                                                                           |
| Mundgefühl        |  |  |  |  |                                                                                           |
| Geschmack         |  |  |  |  |                                                                                           |
| Gewürze           |  |  |  |  |                                                                                           |

|                 |  |  |  |  |                                                                                           |
|-----------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soße...:</b> |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen        |  |  |  |  |                                                                                           |
| Mundgefühl      |  |  |  |  |                                                                                           |
| Geschmack       |  |  |  |  |                                                                                           |
| Gewürze         |  |  |  |  |                                                                                           |

|                                     |  |  |  |  |                                                                                           |
|-------------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Eintopf, Auflauf, Ragout...:</b> |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                            |  |  |  |  |                                                                                           |
| Mundgefühl                          |  |  |  |  |                                                                                           |
| Geschmack                           |  |  |  |  |                                                                                           |
| Gewürze                             |  |  |  |  |                                                                                           |

|                                   |  |  |  |  |                                                                                           |
|-----------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obst, Kompott, Joghurt...:</b> |  |  |  |  | Wenn du mit  bewertet hast, kannst du deine Kritik hier genauer beschreiben (Stichworte): |
| Aussehen                          |  |  |  |  |                                                                                           |
| Mundgefühl                        |  |  |  |  |                                                                                           |
| Geschmack                         |  |  |  |  |                                                                                           |
| Gewürze                           |  |  |  |  |                                                                                           |

|                                                       |  |  |  |
|-------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>Gesamteindruck:</b>                                |  |  |  |
| <b>Wie schmeckt dir dieses Mittagessen insgesamt?</b> |  |  |  |



## 4.2 Mängelanzeige

Die Mängeldokumentation kann direkt mit einem Computer bearbeitet und gespeichert sowie per E-Mail versendet werden. Sie kann aber ebenso gut per Hand ausgefüllt und per Post oder Fax an das Schul- und Sportamt geschickt werden. Sollte der Platz in einzelnen Feldern nicht ausreichen, bitte weitere Informationen als separate Anlage beifügen.

Beim Ausfüllen der einzelnen Felder sollte Folgendes beachtet werden:

- „Schule“:** *kompletter Schulname bzw. Schulnummer*
- „Essensanbieter“:** *Name des Anbieters*
- „Mangel“:** *Bitte den Mangel möglichst präzise beschreiben  
(„Essen ... schmeckt nicht“ reicht für die weitere Bearbeitung im Schul- und Sportamt nicht aus).*
- „ggf. betroffenes Gericht“:** *Sollte ein Mangel (z.B. „Portionszahl nicht ausreichend“ oder „Essen zu kalt“) mehrere Gerichte betreffen, diese hier auflühren.*
- „Wann festgestellt?“:** *Sollte der gleiche Mangel an mehreren Tagen bzw. Zeitpunkten aufgetreten sein, diese hier auflühren.*
- „Durch wen festgestellt?“:** *Hier bitte neben dem vollständigen Namen auch die „Funktion“ (koordinierende Erzieherin, Lehrkraft, Elternteil, ...) eintragen.*
- „Erreichbarkeit für Rückfragen“:** *Diese Angaben sollen bei Bedarf die schnelle und direkte Kontaktaufnahme bei Rückfragen ermöglichen.*
- „Bisherige Maßnahmen“:** *Alle relevanten, auf diesen Mangel bezogenen Aktivitäten und vor allem ggf. getroffene Vereinbarungen mit dem Essensanbieter sowie deren Ergebnisse auflühren.*
- „Anlagen“:** *Protokolle der Ausschusssitzungen zum Mangel, Schriftwechsel mit dem Essensanbieter oder Fotos des Mangels erleichtern dem Schul- und Sportamt die realistische Einschätzung.*

## Mängelanzeige (Bitte an das zuständige Schul- und Sportamt senden.)

|                                                                                                                                                   |                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Schule:</b>                                                                                                                                    | <b>Anbieter:</b>                                        |
| <b>Mangel</b> (kurze Beschreibung):                                                                                                               |                                                         |
| <b>ggf. betroffenes Gericht</b> (Benennung lt. Speiseplan):                                                                                       | <b>Wann festgestellt?</b> (Datum, Uhrzeit)              |
| <b>Durch wen festgestellt?</b> (Name, Funktion an Schule)                                                                                         | <b>Erreichbarkeit für Rückfragen:</b><br>Tel.:<br>Mail: |
| <b>Bisherige Maßnahmen</b> (Information an Anbieter, Teilnahme Anbieter an Sitzung Essensausschuss, ...),<br><b>Vereinbarungen u. Ergebnisse:</b> |                                                         |
| <b>Anlagen</b> (Protokoll Essensausschuss, Speiseplan, Fotos ...):                                                                                |                                                         |
| <b>Bearbeitungsvermerke Schulamt</b> (nur vom Schulamt auszufüllen):                                                                              |                                                         |

## **Impressum**

### **Herausgeber**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e. V.

Marienstraße 19-20

10117 Berlin

[www.vernetzungsstelle-berlin.de](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de)

### **Text & Redaktion**

Brigitte Schulz-Herbener

Sabine Schulz-Greve

Michael Jäger

Manuela Sorg

Christiane Pöschk

### **Stand**

September 2025

### **Förderhinweis**

Diese Handreichung wurde im Rahmen des Projektes "Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin" erarbeitet, das von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie gefördert wird.

[www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule)