

Der Weg zur 3-Sterne-Schule

1. Die Schulen melden sich gemeinsam mit dem Schulträger an.
2. Die Schulen bearbeiten ein Handbuch oder das Web-Tool "Unser Schulessen" und werden dabei von einer Ernährungsberaterin begleitet.
3. Nach jedem bestandenen Qualitätsbereich erhält die Schule eine Urkunde "Schule isst besser" mit den erreichten Sternen. Vor dem 3. Stern findet ein Vor-Ort-Audit durch die Vernetzungsstelle statt.
4. Die Sterne behalten maximal drei Jahre bzw. bis zum Catererwechsel ihre Gültigkeit.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

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

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

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

Telefon Schulverpflegung: 02602 9228-1157



schulverpflegung@dlr.rlp.de



QUALIFIZIERUNG

für die Schulverpflegung

Nähere Informationen und Termine auf unserer Internetseite



www.fze.rlp.de



VERPFLEGUNG MIT KONZEPT

GRUNDSÄTZE AUF DEM WEG ZUR AUSZEICHNUNG

Gute Verpflegungsangebote gehören zum Konzept von Ganztagschulen. Bei der Umsetzung der Verpflegung bestehen große Unterschiede.

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

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



Ziele

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

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

PLUS NACHHALTIGKEIT

Der PLUS-Punkt Nachhaltigkeit setzt einen besonderen Schwerpunkt auf eine zukunftsfähige Schulverpflegung. Hierzu wird die Verpflegung anhand einer Checkliste überprüft. Gemeinsam werden Maßnahmen zur Steigerung der Nachhaltigkeit erarbeitet.



QUALITÄTSBEREICHE

1. Qualitätsbereich: Verpflegung

Der Runde Tisch wird etabliert, der Speiseplan beurteilt und ein Maßnahmenkonzept zur Verbesserung der Verpflegung erarbeitet.

2. Qualitätsbereich: Essatmosphäre und Ernährungsbildung

Im Mittelpunkt steht die Etablierung von Ernährungsbildungsmaßnahmen für alle Schülerinnen und Schüler sowie die Akzeptanzsteigerung. Praktisch wird dies in Form einer Kundenbefragung oder eines Tages der Schulverpflegung umgesetzt.

3. Qualitätsbereich: Verpflegungskonzept

Die Schule erstellt zur Sicherung der erreichten Qualität ihr individuelles Verpflegungskonzept.

unser
schul
essen