

## Checkliste Nachhaltige Schulverpflegung – Potenziale erkennen und verborgene Schätze heben

### Eine Planungshilfe zur Umsetzung von Aktivitäten rund um Nachhaltigkeit und Ernährung an Schulen

Mit der **Checkliste zur Nachhaltigkeit** steht Ihnen ein Instrument zur Verfügung, mit dem Sie eigenständig eine Bestandsaufnahme durchführen und Ideen zur Planung und Umsetzung von Maßnahmen entwickeln können. Sie erhalten Antworten auf die Fragen, wie das Thema Nachhaltigkeit in Ihrer Schule bereits umgesetzt wird und welche weiteren Aktivitäten sinnvoll erscheinen. Mit der Checkliste zur Nachhaltigkeit erhalten Sie zudem einen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation an Ihrer Schule.

Ziel der vorliegenden Checkliste ist es, den aktuellen Stand zur Nachhaltigkeit und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) im Kontext Schulverpflegung zu ermitteln und mögliche Potenziale zu erkennen. Dabei soll der Fokus auf bereits bestehende Aktionen/Aktivitäten/Arbeitskreise etc. gerichtet werden. Dies scheint aus zwei Gründen ein hilfreiches Vorgehen: Zum einen wird deutlich, welche Schritte die Schule bereits in Richtung Nachhaltigkeit gegangen ist. Dies motiviert in der Regel zu weiteren Veränderungen. Zudem kann ggf. an Prozesse angeknüpft werden, und die gemachten Erfahrungen können für weitere Schritte genutzt werden.

Die Checkliste ist für die interne Planung in der Schule gedacht. Mittels der Liste

- kann der aktuelle Stand der Schule rund um die Themen Nachhaltigkeit und BNE bestimmt werden,
- kann ein umfassendes Bild der Verpflegungssituation erarbeitet werden,
- können Ziele festgelegt werden,
- können neue Impulse für Umsetzungsideen gewonnen werden und
- können die nächsten Schritte/Aktionen geplant werden.

## I Bestandsaufnahme zur aktuellen Situation der pädagogischen Aktivitäten zum Thema Nachhaltigkeit und BNE

### Leitfragen:

- Welche Aktivitäten gibt es an unserer Schule?
- Welche der Aktivitäten passen in ein/unser Nachhaltigkeitskonzept?
- Welche zusätzlichen Aktivitäten sind umsetzbar/interessant für unsere Schule?

1 Wie wird das Thema Nachhaltigkeit/nachhaltige Ernährungsbildung im Unterricht behandelt? Welche Beispiele gibt es?

.....

2 Gibt es Kurse, Projekte, Aktionen oder AGs, die Aspekte der Nachhaltigkeit aufgreifen? (beispielhafte Themen: Fair Trade, Klimaschutz, Schulgarten, Fridays for Future, Schüler:innenfirma, DIY, plastikfrei, Kochen, Essbare Stadt, Bienen, biologische Vielfalt, Abfallreduktion)

Diese Aktivitäten gibt es bereits: .....

Diese Aktivitäten sind geplant/können wir uns vorstellen: .....

3 Wie wird das Thema Nachhaltigkeit außerhalb des Unterrichts bearbeitet? Welche Beispiele gibt es?

.....

Findet (nachhaltige) Ernährungsbildung in der Nachmittagsbetreuung statt? Welche Beispiele gibt es?

.....

4 Welche Überlegungen gibt es, das Thema Nachhaltigkeit in der Schule zu entwickeln bzw. weiterzuentwickeln?

---

5 Welche Akteure sind an der Entwicklung und Weiterentwicklung beteiligt?

Schulleitung 0      Lehrkräfte 0      Schüler:innen 0      Mensa-Verantwortliche 0      Caterer 0      Eltern 0

Sonstige: \_\_\_\_\_

6 Wie hoch schätzen Sie das generelle Interesse der gesamten Schule/Schulleitung/Schüler:innen/Lehrkräfte am Thema Nachhaltigkeit ein?

*Kreuzen Sie den entsprechenden Bereich auf einer Skala von 1 = hoch bis 6 = niedrig an*

	hohes			niedriges Interesse		
Schule gesamt	1	2	3	4	5	6
Schulleitung	1	2	3	4	5	6
Schüler:innen	1	2	3	4	5	6
Lehrkräfte	1	2	3	4	5	6



## II Bestandsaufnahme der Verpflegungssituation

### Leitfragen:

- Wie sind die Verantwortlichkeiten/Strukturen in der Schule rund um die Schulverpflegung geregelt?
- Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den beteiligten Akteuren? (z.B. Caterer, Kooperationspartner\*innen)
- Welche Mitgestaltungsmöglichkeiten haben die Essensgäste beim Verpflegungskonzept?

1      Gibt es eine:n Ansprechpartner:in für die Verpflegung in der Schule?      ja       nein

         Ist diese/r in der Schul-Öffentlichkeit bekannt?      ja       nein

2      Haben alle Schüler:innen und Lehrkräfte die Möglichkeit, das Mensa-Angebot zu nutzen?      ja       nein

         Wer nutzt die Mensa hauptsächlich? \_\_\_\_\_

         Wer nutzt die Mensa nicht? Was sind/könnten die Gründe hierfür sein?

\_\_\_\_\_



3 Wenn es Probleme in/mit der Mensa gibt, an wen wenden sich die Schüler:innen? \_\_\_\_\_

Wissen alle Schüler:innen, an wen sie sich wenden können? ja  nein

4 Gibt es eine/n Ansprechpartner:in seitens des Caterers? ja  nein

Wie hält die Schule den Kontakt? \_\_\_\_\_

5 Welche Kommunikationsformen und Medien gibt es, um Schüler:innen/Eltern/Lehrende/Mitarbeitende zu erreichen? (z.B: Website, Schüler:innenzeitung, Schüler:innenvertretung, Elternvertretung, Schulkonferenzen, Fachgruppen etc.)

\_\_\_\_\_

6 Gibt es einen Mensaausschuss/eine Mensa-AG? ja  nein

Wie ist die Arbeit in der Schul-Öffentlichkeit sichtbar?

\_\_\_\_\_



7 Wer gestaltet den Speiseplan? \_\_\_\_\_

Welche Mitwirkungsmöglichkeiten der SuS/Lehrkräfte/der pädagogischen Fachkräfte gibt es?

\_\_\_\_\_

Wie werden diese genutzt? \_\_\_\_\_

8 Wie werden Wünsche der Tischgäste z.B. zur Portionsgröße berücksichtigt? (z.B. kleinere Portionen, Nachschlag ...)

\_\_\_\_\_

9 Welche Feedbackmöglichkeiten sind etabliert? \_\_\_\_\_

Wie nehmen Sie diese wahr? \_\_\_\_\_

10 Inwiefern ergänzen sich das Mensa-Angebot und Lehrinhalte?

\_\_\_\_\_

### III Bestandsaufnahme: Nachhaltigkeitsaspekte in der Schulverpflegung

Hintergrundinformationen zu Nachhaltigkeitsaspekten finden Sie in den „Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg: [https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund aufwachsen/Schule/In Form/Handlungsempfehlungen Lust auf Zukunft VSSV HH.pdf](https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handlungsempfehlungen_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH.pdf)

Leitfragen:

- Wie schätzen Sie das Interesse der Schule/Schüler:innen/Lehrkräfte an einer nachhaltigen Schulverpflegung ein (z.B. mehr pflanzliche Angebote, Bio-Lebensmittel)?
- Wie schätzen Sie das Interesse des Caterers daran ein?

1 Wie zufrieden sind Sie mit dem vegetarischen Angebot an der Schule?

*Kreuzen Sie den entsprechenden Bereich auf einer Skala von 1 = sehr bis 6 = gar nicht*

sehr zufrieden

gar nicht

1    2    3    4    5    6

Was sollte besser sein? \_\_\_\_\_

2 Was kennzeichnet das vegetarische Angebot?

Gibt es täglich ein vegetarisches Angebot? ja  nein

Gibt es besondere Aktionen zum Thema (z.B. Veggie Day)? ja  nein

Wenn ja: Wie waren die Erfahrungen? \_\_\_\_\_

Wenn nein: Sollte es eingeführt werden? ja  nein

3 Wie schätzen Sie die Nachfrage des vegetarischen Angebots ein?

*Kreuzen Sie den entsprechenden Bereich auf einer Skala von 1 = hohe bis 6 = niedrige an*

	hohe Nachfrage					niedrige
Schüler:innen	1	2	3	4	5	6
Eltern	1	2	3	4	5	6
Lehrkräfte	1	2	3	4	5	6

Eine Sammlung mit erprobten vegetarische Rezepten für die Schulverpflegung finden Sie hier: [https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Rezeptsammlung\\_Lust auf Zukunft VSSV HH.pdf](https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Rezeptsammlung_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH.pdf)





4 Werden bereits Lebensmittel aus ökologischem Anbau (mit Biosiegel) eingesetzt? ja  nein

Wenn ja, sollten mehr Bio-Produkte eingesetzt werden? ja  nein

Wenn nein, warum werden sie nicht eingesetzt? \_\_\_\_\_

Was denkt die Schulgemeinschaft dazu? Was denkt der Caterer dazu? \_\_\_\_\_

5 Finden sich auf dem Speiseplan regionale und saisonale Lebensmittel? ja  nein

frische und gering verarbeitete Lebensmittel? ja  nein

fair gehandelte Produkte/Lebensmittel? ja  nein

6 Wie hoch schätzen Sie die Menge der anfallenden Tellerreste ein?

*Kreuzen Sie den entsprechenden Bereich auf einer Skala von 1 = gering bis 6 = hoch an:*

gering

hoch

1 2 3 4 5 6

- 7      Gibt es einen Trinkwasserspender?      ja       nein
- Ist er ganztägig zugänglich?      ja       nein
- Wenn ja: Wie wird er von den Schüler:nnen genutzt? \_\_\_\_\_
- Wenn nein: Wäre eine Anschaffung möglich?      ja       nein
- 8      Wie schätzen Sie das gesamte Verpackungsmüll-Aufkommen durch Essen und Trinken ein (Flaschen, Lebensmittelverpackungen)?
- \_\_\_\_\_
9.      Inwieweit finden die oben beschriebenen Aspekte (vegetarisches Angebot, Bio-Produkte, regionale und saisonale Produkte, fair gehandelte Produkte) im Kiosk Berücksichtigung?
- \_\_\_\_\_
- 10      Falls bekannt: Inwieweit finden oben beschriebene Aspekte (vegetarisches Angebot, Bio-Produkte, regionale und saisonale Produkte, fair gehandelte Produkte) bei der von den Schüler:innen mitgebrachten Verpflegung Berücksichtigung?
- \_\_\_\_\_
- 11      Inwiefern ergänzen sich das Mensa-Angebot und die Lehrinhalte? \_\_\_\_\_

## IV Planung von Maßnahmen

Info: Maßnahmen sind die konkreten Aktivitäten, mit denen Ziele erreicht werden sollen. Anregungen finden Sie in dem Ideenkatalog „Lust auf Zukunft“. Er bietet eine Übersicht zu schulischen und außerschulischen Angeboten, Aktionsideen, Bildungsmaterialien und weiterführenden Informationen. [https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund\\_aufwachsen/Schule/In\\_Form/ideenkatalog\\_Lust\\_auf\\_Zukunft\\_VSSV\\_HH\\_19.11.2020.pdf](https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/ideenkatalog_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_19.11.2020.pdf)

### Leitfragen:

- Welche Themen soll die Maßnahme aufgreifen?
- Welche Kriterien sind für die Umsetzung der Maßnahme relevant?
- Welche Zielgruppen (Schüler:innen, Eltern, Lehrkräfte, Caterer etc.) sollen erreicht werden?
- Welches Format (Dauer, Teilnehmende etc.) soll die Maßnahme haben?
- Auf welchen Planungszeitraum bezieht sich die Maßnahme?
- Welche Ressourcen (personell, finanziell, oder auch Spenden/Kooperationsmöglichkeiten) stehen zur Verfügung?

Eine Anleitung für die Umsetzung eines saisonalen Kochworkshops mit Schüler:innen finden Sie hier: [https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund\\_aufwachsen/Schule/In\\_Form/Aktion\\_saisonaler\\_Kochworkshop\\_gesamt\\_end.pdf](https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Aktion_saisonaler_Kochworkshop_gesamt_end.pdf)

Die Maßnahme soll:

Kriterien	sehr relevant	relevant	wenig relevant	offen / ungeklärt
einen geringen (zeitlichen) Aufwand erfordern				
geringe finanzielle Ressourcen erfordern				
sich schnell umsetzen lassen				
einen großen Effekt hinsichtlich der Nachhaltigkeitsziele erreichen				
sich gut mit anderen, aktuellen oder geplanten Vorhaben/Aktivitäten verbinden lassen				
positive Effekte für die gesamte Schulgemeinschaft zeigen				
eine positive Außenwirkung für die Schule haben				
außerschulische Kooperationspartner:innen oder den Stadtteil einbeziehen				

**Fazit: Planungen von Maßnahmen**

Welches Thema möchten Sie jetzt angehen?

Welche Handlungsmöglichkeiten werden konkret gesehen, welche Maßnahme verspricht eine realistische Umsetzungschance?

Welche (außerschulischen) Kooperationspartner:innen könnten Sie bei Ihrer Maßnahme unterstützen?

Kontakt: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg | [vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de](mailto:vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de) | [www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle](http://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle)

**in FORM**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

Vernetzungsstelle  
**Schulverpflegung**  
Hamburg



**hag**  
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft  
für Gesundheitsförderung e.V.