

GYMNASIUM CÄCILIENSCHULE OLDENBURG (OLDB)  
unesco - projekt - schule

---

- in der Beratung durch Michael Thun, esscooltur, Bremen, i. A. des Amts
- mit der Beteiligung von Sigrid Ziethe, Amt für Jugend, Familie und Schule

*Nutzungskonzept des Verpflegungsbereichs*

Stand: 14. März 2012 - Version 2.5



---

**Mitglieder der Schul-AG C aeciteria**

Finn Adomeit, 8a, Sek. I, Schülerrat  
Felix Hinck, Q1, Sek. II  
Frau Claußen, Elternvertreterin, Schulelternrat  
Frau Grändorf, Elternvertreterin, Steuergruppe

und damit Ansprechpartner:

Frau Jansen, Kollegin  
Herr Beineke, Kollege  
Herr Weiland, Koordinator  
Herr Held, Schulleiter

## Inhalt

1	Benutzerhinweise .....	3
2	Aufgabenstellung .....	3
2.1	Schülerzahlen .....	3
2.2	Qualitative Anforderungen .....	4
2.3	Lokale Besonderheiten .....	4
3	Konzept Warme Mahlzeit.....	5
3.1	Raum und Raumwege im Speiseraum/Aufenthaltsbereich .....	5
3.1.1	Abbildung: Skizze Ausgabe .....	5
3.2	Speisenausgabe .....	6
3.3	Geschirr-Rückgabe .....	6
3.4	Produktion.....	6
4	Konzept Zwischenverpflegung.....	6
5	Konzept Sonderveranstaltungen .....	7
6	Konzept Aufenthaltsbereich.....	7
7	Organigramm.....	7
7.1	Sicherheit + Öffentlichkeit .....	7
7.2	Hygiene (HACCP).....	7
7.3	Kooperationspartner .....	7
7.4	Qualitätssicherung .....	7
8	Haustechnik, Reinigung, Entsorgung .....	8
8.1	Haustechnik .....	8
8.2	Reinigung.....	9
8.3	Entsorgung .....	9
9	Finanzen .....	9
9.1	Betriebswirtschaftliche Skizze .....	9
9.1.1	Abbildung: Verteilung laufende Kosten .....	10
9.2	Kassiersystem .....	10
9.3	Investitionen.....	10
9.4	Ersatzbeschaffung.....	10
10	Sonstiges/Liste offener Punkte (LOP) .....	11
10.1	Übergangssituation.....	11
10.2	Bemerkungen .....	11
10.3	Checkliste für den Mensa-Ausschuss .....	11
11	Anhang .....	13
11.1	Konzeptioneller Grundgedankenang der Schule.....	13
11.2	Grundrisse + Zeichnungen .....	18
11.2.1	Lageplan .....	18
11.2.2	Erdgeschoss .....	19
11.2.3	Obergeschoss.....	20
11.3	Versionshistorie .....	21
11.4	Literatur .....	21
11.4.1	Verpflegungsmanagement.....	21
11.4.2	Ernährungsbildung.....	22
11.4.3	Weitere.....	22
12	Platz für handschriftliche Notizen .....	23



## 2.2 Qualitative Anforderungen

Die angebotenen Speisen werden gemäß den aktuellen Qualitätsrichtlinien für die Schul-Verpflegung des BMELV (Stand Herbst 2011) adressatenbezogen präsentiert und nach Möglichkeit frisch vor Ort fertiggestellt. Das Angebot besteht in der Mittagszeit täglich aus einer fachlich angemessenen Auswahl verschiedener Komponenten (Suppe, Salat, Hauptspeise, Nachtisch), aus der die Schüler in begleiteter Selbstbedienung ihre persönliche Mahlzeit zusammenstellen können. Es wird sichergestellt, dass keine kurzfristigen Wiederholungen im Speiseplan auftreten.

Die Schüler dürfen grundsätzlich essen, was und so viel sie wollen, sie sollen aber nichts wegwerfen.

Es wird ergänzt um Frühstücks- und Zwischenmahlzeiten (auch z.B. Lunchpakete für Ausflüge oder Klassenfahrten), die ebenfalls in die obige Qualitätsdefinition eingeordnet werden.

An Getränken steht ganztags Leitungswasser an einfachen Auslässen kostenlos zur Verfügung. - Die Möglichkeit von Wasserkaraffen während der Mittagsverpflegung wird einbezogen.

## 2.3 Lokale Besonderheiten

Die Cäceteria ist ganztägig geöffnet (08.00 – 16.00 Uhr). Ihre Funktion enthält die Möglichkeit zum Aufenthalt und zur ganztägigen Verpflegung.

Die technische Infrastruktur ist in der Bauplanung so zu berücksichtigen, dass ein eigenständiger, von der Küche unabhängig operierender Betrieb der Aufenthaltsräume möglich ist (z.B. zugängliche Heizungs- und Lichtschalter).

Der gesamte Verpflegungsbereich soll gegebenenfalls technisch und organisatorisch in der Lage sein, auch größere Veranstaltungen der Schulgemeinschaft unabhängig von den Öffnungszeiten hausintern bewältigen zu können. Die zusätzliche Versorgung größerer Schulveranstaltungen ist konzeptioneller Bestandteil des Verpflegungskonzepts und ist unter den Aspekten Hygiene, Akzeptanz, Service und Betriebswirtschaft mitzudenken.

Die Aspekte der Inklusion sind bei der Planung zu berücksichtigen. Ein behindertengerechter Ausbau ist angestrebt.

Als anerkannte Europäische Umweltschule sind energetische Aspekte in besonderer demonstrativ-offener Weise bei der Planung zu beachten. Insbesondere die solare Warmwasserversorgung und die Regenwassernutzung für Brauchwasser sind unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit bedenkenswerte Faktoren.

Den Prozess der Namensgebung obliegt der Cäceteria-AG. Sie trifft die endgültige Entscheidung.

Die Nutzung der Räume muss auch Schülerinnen und Schülern möglich sein, die als Gäste im Rahmen der Kooperation der Oldenburger Gymnasien an der Cäci regelmäßig Unterricht haben, wie auch Gästen im Rahmen eines einmaligen Austauschs. Dieses ist bei der Einführung eines bargeldlosen Zahlungssystem zu beachten.

Die Räume sollten für abendliche Elternveranstaltungen zu nutzen sein, um die erheblichen energetischen Nachteile der bisherigen Lösungen aufzuheben. Dies setzt eine medial-technische Ausstattung voraus. Die Anbindung an das schulische WLAN-Netz (Iserve) ist vorzusehen.

Bauseits ist durch Eingänge die kurze Zuwegung zu den Pausenhöfen zu beachten.

Der Innenhof ist in die Planung des Aufenthalts- und Essensbereichs einzubeziehen. Hier ist der Kontakt zu Frau Kohne, Amt für Stadtgrün, hergestellt.

### 3 Konzept Warme Mahlzeit

#### 3.1 Raum und Raumwege im Speiseraum/Aufenthaltsbereich

Eine kleinteilige Raumstruktur, die den unterschiedlichen Bedürfnissen von Unter- und Oberstufenschülern gerecht wird, wird angestrebt. Dies bedingt auch eine unterschiedliche Möblierung.

In der Summe sollten 84 Sitzplätze nach DIN-Norm vorhanden sein, s. Tabelle 1. Die Möblierung sollte dabei Spielräume zulassen. Ein Betrieb unter Volllast ermöglicht dann die Ausgabe von etwa 252 Portionen in – rechnerisch – drei „Schichten“ bzw. Ausgabewellen.

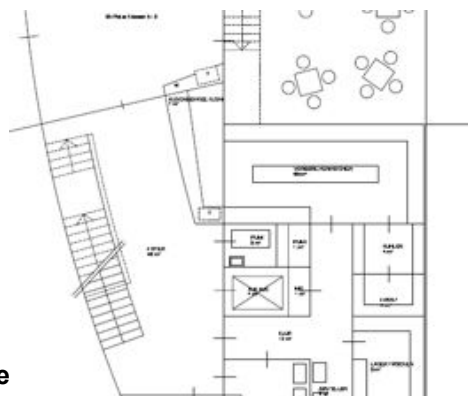
Die Schüler kommen innerhalb der vorgesehenen Mittagszeit spontan zum Essen und suchen sich einen freien Platz.

Die Mittagsgäste nehmen sich die ausgewählten Speisen in Selbstbedienung auf ihren Teller, setzen sich auf ihren Platz an einen freien Tisch und bringen den leeren Teller zurück auf einen Servierwagen neben der Spülküche.

Eine Tablettlösung ist im EG nicht vorgesehen, stellt aber für das 1. OG eine Option dar.

Das Küchenteam beschickt die Essensausgabe unabhängig vom inhaltlichen Angebot so, dass stets fertige Speisen in dem Maße nachgereicht werden, wie Schüler nachfragen (free flow).

Damit entsteht eine marktplatzähnliche Struktur, die altersgerecht auch Kommunikation fördert.



3.1.1 Abbildung: Skizze Ausgabe

Für das Selbstbedienungsbuffet wird ein Tresen mit einem Kassenmodul eingesetzt. Die Abgabe der Zwischenmahlzeit erfolgt in den Pausen über denselben Tresen. Im Obergeschoss ist eine kleine Relaisstation für die Rückgabe von Tellern vorgesehen. Hier befindet sich auch ein Handwaschecken, um einen Lappen für die Zwischendurch-Reinigung der Tische auswaschen zu können.

### 3.2 Speisenausgabe

Die Schüler stellen sich ihre persönliche Mahlzeit inhaltlich und mengenmäßig (mit Nachholmöglichkeit) selbst an einem Buffet zusammen, das von einer verantwortlichen Person betreut wird. Diese Mitarbeiter sollen pädagogisch und fachlich geschult werden, um sie auf die besonderen Anforderungen unterschiedlicher Altersgruppen vorzubereiten und dadurch eine gute Arbeitszufriedenheit zu erreichen. Es wird angestrebt, einen ständigen Wechsel dieser Mitarbeiter/innen zu vermeiden. An der Ausgabestelle bekommen die Schüler vollständige Auskunft über die verwendeten Zutaten, um ihre Entscheidung im Hinblick auf Allergien, besondere religiöse Anforderungen o.ä. eigenverantwortlich treffen zu können.

### 3.3 Geschirr-Rückgabe

Nach dem Essen kommt das Geschirr auf Servierwagen und wird von Mitarbeitern zur Spülküche gefahren. Die Tische und Stühle reinigen die Schüler selber. Dazu wird das Reinigungsmaterial ortsnahe zur Verfügung gestellt. Die Betreuer der Speisenausgabe als Mitarbeiter des Betreibers achten allerdings auf die allgemeine Sauberkeit und helfen bei kleineren oder größeren Verschmutzungen. Insbesondere sind sie für das Gesamterscheinungsbild des Verpflegungsbereichs verantwortlich. Das schmutzige Geschirr wird von einer Spülkraft gereinigt und anschließend wieder in die Fächer an den Ausgabetresen gebracht.

### 3.4 Produktion

Die Küche arbeitet in der Mittagszeit von 12.15 – 14.00 Uhr als Mischküche mit einer Gesamt-Kapazität von zunächst bis zu 260 Portionen.

Die einzelnen Komponenten können auch im Cook&Chill-Verfahren bezogen und erst kurz vor der Ausgabe in Konvektomaten fertig erhitzt werden. Hierdurch gibt es minimale Standzeiten.

Es soll ein hoher Anteil an frischen Produkten angeboten werden und keine Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen eingesetzt werden.

Hygienisch kritische Produkte wie Frischfleisch werden grundsätzlich teilzubereitet/vorbereitet bezogen. Rohkostsalate aus Gemüse werden mit Küchenmaschinen selbst produziert. Für die Lagerhaltung stehen Kühl- und Tiefkühlzellen sowie ein Trockenlager zur Verfügung.

## 4 Konzept Zwischenverpflegung

In der Zeit von 8.00 – 16.00 Uhr werden kleine (gesunde) Snacks (Brötchen, Brezeln), ungesüßte kalte und warme Getränke sowie Joghurt und frisches Obst abgegeben. Diese Produkte werden fertig eingekauft bzw. morgens frisch zubereitet. Es sollen keine hygienisch bedenklichen Lebensmittel (Hackfleisch, rohes Ei) angeboten werden.

## 5 Konzept Sonderveranstaltungen

Da alle Grundfunktionen für die saubere Produktion von Speisen zur Verfügung stehen, können auch bei Sonderveranstaltungen Verpflegungsaufgaben z.B. für Buffets erfüllt werden. Die Ausgabestationen sollen so mobil sein, dass sie bei Bedarf auch an anderen Stellen der Cafeteria positioniert werden können.

## 6 Konzept Aufenthaltsbereich

In der Mittagszeit ist ein Sitzplatz an den Teller und die Warme Mahlzeit gebunden. Für den Verzehr „schneller“ TO-Go-Produkte werden Stehtische in Bistro-Optik aufgestellt. Kaffee- und Teespezialitäten aus einer Kaffeemaschine stehen allen jederzeit zur Verfügung.

## 7 Organigramm

### 7.1 Sicherheit + Öffentlichkeit

Die Schulleitung hat das Hausrecht inne und ist sowohl für die Sicherheit als auch den Kontakt mit den schulischen Gremien, den Eltern und als Außendarstellung auch für Medien/Presse zuständig.

Die Schulleitung berücksichtigt bei der Erstellung des Stundenplans die Belange einer gelingenden Mittagsversorgung durch die Einhaltung von einer 60 minütigen Mittagspausen für die Schüler, die sich in der Schule verpflegen. Die bisherige 45-minütige Pause wird organisatorisch angepasst.

Die Sicherheitsaspekte sind konzeptionell mit dem Arbeitssicherheitsausschuss der Schule (ASA) zu erörtern.

### 7.2 Hygiene (HACCP)

Der Küchenleiter erstellt zu Beginn seiner Tätigkeit eine schriftliche Gefahrenanalyse, erstellt und führt die notwendigen Dokumentationsblätter (Hygieneschulung Mitarbeiter/innen, Temperaturkontrollen, Reinigungsplan, Sichtkontrollen Schädlinge, ggf. weitere) im Rahmen der HACCP-Empfehlungen und der niedersächsischen LAVES-Unterlagen „Hygieneleitfaden“. Diese werden in einem eigenen Ordner („Küchenordner“) abgelegt und sind für Kontrollen jederzeit zugänglich.

### 7.3 Kooperationspartner

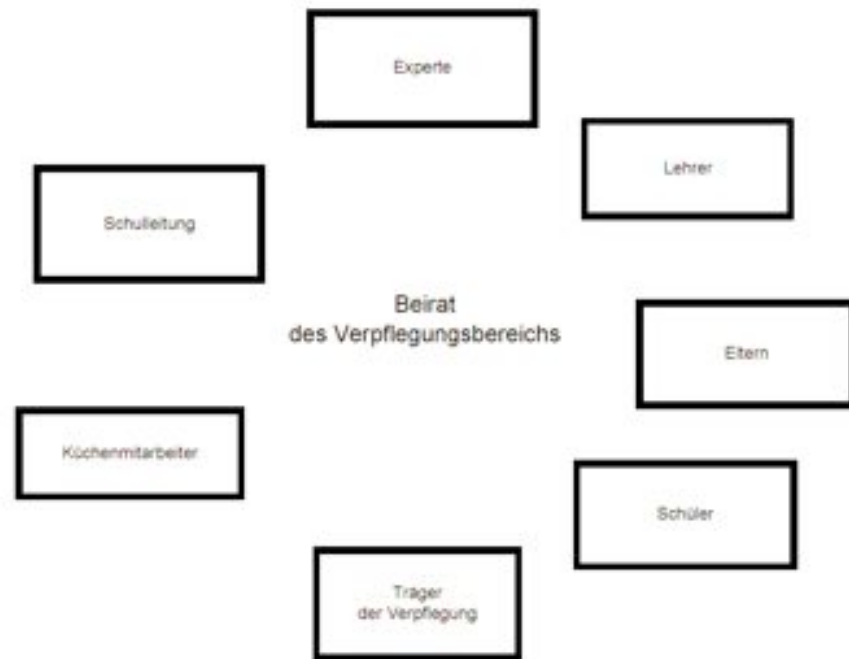
Die Organisation der Trägerstruktur des Verpflegungsbereichs steht noch nicht fest. Die Schule legt Wert darauf, dass es einen einheitlichen Ansprechpartner und ein festes, nicht wechselndes Team vor Ort gibt. Alle Aufgaben des Verpflegungsbereichs müssen in Eigenregie vor Ort gelöst werden können.

### 7.4 Qualitätssicherung

Für die Sicherung der Qualität ist mit dem obigen **C**äceteria-Ausschuss ein „Verpflegungs-Beirat“ der Schule (Schulleitung, Kollegen, Eltern, Schüler) geschaffen, der sich selbst seine Geschäftsordnung gibt, eine beratende Funktion ausübt und die funktionelle Schnittstelle des Beschwerdemanagements darstellt.

Der Beirat hat keine exekutive Funktion - er soll durch die Institutionalisierung der Kommunikation in Form von 3-monatigen Treffen über die Qualitäten des Verpflegungsbereichs Transparenz gewährleisten und die Realisierung eines selbst formulierten Leitbildes ermöglichen.

Eine Schnittstelle zum übergeordneten Schulprogramm wird konzeptionell angestrebt.



Aufgabe: Qualitätssicherung durch Kommunikation

Dem Beirat für den Verpflegungsbereich kommt außerdem die Aufgabe zu, das vorliegende Konzept weiter zu entwickeln und in das Schulleben zu integrieren. Insbesondere können hierzu die folgenden Aspekte gehören:

- Etablierung eines funktionierenden Beschwerdemanagements
- Festlegung eines Mindest-Materialeinsatz, der die von der DGE geforderten Qualitätsstandards sicher stellt (z.Zt. ca. 1 Euro pro Portion)
- Zertifizierung der Verpflegung
- Organisation regelmäßiger Schulungen des Personals im Verpflegungsbereich
- Kontakt zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen (Osnabrück)
- Fundraising

## 8 Haustechnik, Reinigung, Entsorgung

### 8.1 Haustechnik

Ein gelingender Verpflegungsbereich mit hoher Aufenthaltsqualität und hohem Nutzungsgrad ist von der guten Kommunikation mit den HaustechnikerInnen/HausmeisterInnen abhängig. Besondere Anforderungen entstehen bei geänderten Schließzeiten für die Belieferung der Schulküche, bei der Wartung von Geräten während der Ferien und bei der Koordination des Reinigungs-/Entsorgungsbereichs. Die Dienstordnung des Teamleiters Hausmeisterdienst ist anzupassen.



## 8.2 *Reinigung*

Die Küchengeräte und Flächen im Produktions- und Ausgabebereich sowie die Fußböden werden vom Personal des Verpflegungsträgers gereinigt. Die Fußböden im Eingangs-, Aufenthalts- und Essensbereich werden vom Reinigungsdienst der Schule gereinigt. Eine Waschmaschine zur Reinigung der Arbeitskleidung und Küchentücher wird im Sozialraum zur Verfügung gestellt.

## 8.3 *Entsorgung*

Alle kompostierbaren Küchenabfälle werden gemäß der Richtlinien der städtischen Müllentsorgung entsorgt. Der zusätzliche Bedarf an Restmüllabfallbehältern für die Rückläufe von den Gästen soll durch das Free-Flow-System minimiert werden und beträgt bei 14-tägiger Abfuhr 2 Tonnen mit einem Volumen von 240 Litern.

Verpackungsrückstände und Ähnliches werden über den regulären Schulmüllkreislauf entsorgt. Auch hier sind Aspekte einer Europäischen Umweltschule zu berücksichtigen.

Die Koordination der Reinigung und der Müllentsorgung obliegt dem Hausmeister.

# 9 **Finanzen**

## 9.1 *Betriebswirtschaftliche Skizze*

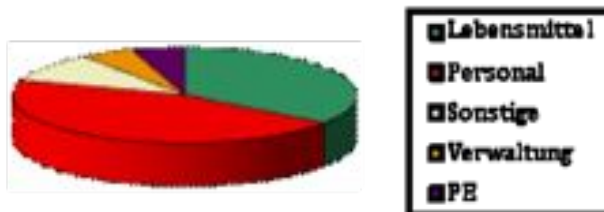
Der Träger erstellt für den Verpflegungsbereich einen Wirtschaftsplan mit einem nachhaltigen betriebswirtschaftlichen Konzept, legt dem Beirat darüber in wichtigen Punkten Rechenschaft ab und übernimmt alle Aufgaben des Arbeitgebers für das mit der Verpflegung beschäftigte Personal.

Die Schulverpflegungsfinanzierung kann im konsumtiven Bereich standardmäßig ohne Zuschüsse der Bildungsbehörde für den laufenden Betrieb organisiert werden. Deshalb sind im Vorfeld die kaufmännischen Grundsätze einer guten Betriebsführung (Liquidität, Rentabilität) zu beachten

Für alle angebotenen Produkte wird vom Verpfleger ein detailliertes Leistungsverzeichnis erstellt und ausgehängt.

Der Markt-Preis für ein Mittagessen ergibt sich im Wesentlichen aus der Preisbild der umliegenden Fast-Food-Betriebe und dem üblichen Preis an anderen lokalen Schulen – die Schulverpflegung in der Großstadt ist ein typischer Käufermarkt. Der Abgabepreis für ein Schülermittagessen wird fachlich kalkuliert und beträgt voraussichtlich (typischerweise) circa 3,00 Euro. Die Erwachsenen zahlen einen höheren Preis. - Leitungswasser in Gläsern wird gemäß der Richtlinien der DGE kostenlos abgegeben.

In nachhaltig bewirtschafteten Verpflegungsbereichen verteilen sich die konsumtiven Ausgaben typischerweise etwa wie folgt:



#### 9.1.1 Abbildung: Verteilung laufende Kosten

- ca. 35 % Lebensmittel (z. Zt. ca. 1 Euro pro Mahlzeit)
- ca. 45 % Personal
- ca. 10 % sonstige Kosten
- ca. 5 % Verwaltung
- ca. 5 % Personalentwicklung (PE)/Fortbildung

#### 9.2 Kassiersystem

Das Kassier- und Abrechnungssystem wird in enger Abstimmung mit dem Träger konfektioniert. Die Schule bevorzugt eine autonom funktionierende und unabhängige bargeldlose Lösung.

Zu bedenken ist dabei, dass Schülerinnen und Schüler anderer Schulen der Zugang ermöglicht werden muss. Gleiches gilt für die Schülerschaft der Cäcilien­schule, die im Rahmen der Kooperation der Oldenburger Gymnasien die Mittagspause an anderen Schulen verbringt.

Für die betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Behandlung der Einnahmen und Ausgaben ist der Verpflegungsträger verantwortlich.

#### 9.3 Investitionen

Die Ausstattung des Sitzbereichs mit Möbeln, die dem Anspruch an eine hohe Aufenthaltsqualität gerecht werden, ist differenziert in Absprache mit den Architekten geplant.

#### 9.4 Ersatzbeschaffung

Essgeschirr und weitere Ausstattung von geringwertigen Wirtschaftsgütern unterliegt einem ständigen Verschleiß. Der Ersatz hierfür wird in Verträgen mit dem Verpfleger geregelt.

## 10 Sonstiges/Liste offener Punkte (LOP)

### 10.1 Übergangssituation

Eine Übergangssituation ist nicht zu beachten. Der bisherige Kiosk wird bis zur Eröffnung der Cäciteria betrieben.

### 10.2 Bemerkungen

- Bargeldlose Zahlung im Rahmen des „Bildungspakets“ erfolgt in der Regie der Stadt in Absprache mit der Schule (Herr Weiland)
- Die pädagogisch-didaktische Ebene der Nutzung im 2. Schritt als Fortschreibung des Leitbildes und des Schulprogramms auf der Grundlage von ersten Erfahrungen nach 2 Jahren (Herr Held)
- Trockene Zuwegung/Gebäudeanschluss durch Gespräche mit den Architekten (Herr Held)
- Der vorgelegte „Konzeptionelle Gedankengang zur Mensa“ ist ergänzender Bestandteil dieses Nutzungskonzepts.

### 10.3 Checkliste für den Mensa-Ausschuss

Die nachfolgend aufgeführten Punkte dienen als inhaltlicher Rahmen für die Arbeit des Mensa-Ausschusses und können bei Bedarf erweitert werden:

- Speisekarte (Qualität/Menge unter Beachtung von Spezialthemen wie Allergien etc.)
- Verfahren Bestellungen Non-Food
- Verfahren Bestellungen Food
- Lagerung
- Zubereitung
- Reinigung
- Entsorgung
- Ausgabe (Verfahren/Menge)
- Raumpflege (Tisch- und Stuhlreinigung)
- Verfahren Jahresgrundreinigung
- Zuständigkeit Sicherheit
- Zuständigkeit Hygiene
- Zuständigkeit Müll
- Zuständigkeit Wäsche
- Kassiersystem
- Buchhaltung
- Pausenversorgung (Zwischenverpflegung)
- Sonderveranstaltungen
- Zuständigkeit Steuern und Sozialabgaben
- Qualitätssicherung
- Beschwerdemanagement
- Urlaubsregelung
- Krankenvertretung
- Investitionsplan
- GWG-Budget (Verschleiss an Kleinteilen)
- Kennziffernfestlegung (Materialkostenquote/Personalkostenquote)
- Verteilung Gemeinkosten (Verwaltung, Energie, Gebühren)
- Telefon/Internet/Fax/PC/Küchenleitungsbüro
- Sozialraum Mitarbeiter/Umkleide
- Schulinterne Kommunikation (Stundenplan - Stundenausfälle - Sonderveranstaltungen)
- Zuständigkeit Öffentlichkeitsarbeit (Presse/Web/Publikation Speisekarte)
- Zuständigkeit Gestaltung/Dekoration Aufenthalts- oder Speisebereich

- Preispolitik/Umgang mit Ermäßigungen/Umsetzung Teilhabegesetz
- Abgabepreise Schüler, Lehrer, Externe, Hort+Kiga festlegen + Änderungsmodus klären
- Leistungsverzeichnis und Preisliste für Verpflegungsleistungen
- Detaillierte betriebswirtschaftliche Planung im konsumtiven Bereich
- Musterverträge für .... ..
- 
- 
- 
- 
- 
-