**Bewerbungsunterlagen für „Schule auf EssKurs“ 2024/25**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Angaben zu Ihrer Schule** | |
| **Name der Schule und Adresse** |  |
| **Schulform** | GS  FÖS  HS  RS  OBS  IGS / KGS  BBS  Gym  Waldorfschule  Andere: |
| **Schulleitung** |  |
| **Telefon (dienstl.)** |  |
| **(Pausen-)Zeiten für Telefonkontakte** |  |
| **E-Mail / Website** | / |
| **1. Ansprechpartner/in**  *für „Schule auf EssKurs“*  **Funktion in der Schule**  E-Mail |  |
| **2. Ansprechpartner/in**  *für „Schule auf EssKurs“*  **Funktion in der Schule**  E-Mail |  |

**Planungsbogen**

**\*S.M.A.R.T.**

**S** = spezifisch

**M** = messbar

**A** = attraktiv

**R** = realistisch

**T** = terminierbar

|  |
| --- |
| **2. Darstellung der selbst gesetzten Ziele und Maßnahmen**  *Formulierung soll SMART\* erfolgen. Wichtig ist, dass der Veränderungsprozess objektiv erkennbar wird!* |
| **Ziel 1 betrifft die Optimierung der Essensqualität der Mittags- oder Zwischenverpflegung\*.** |

| **Die Zielformulierung dazu lautet:** | **Die Umsetzung erfolgt durch folgende Maßnahmen:** | **Eingebunden werden folgende Akteure:** |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*\*Siehe Hinweis im Eckdatenpapier*

| **Ziel 2 betrifft die Optimierung der Verpflegungssituation beim Mittagessen oder bei der Zwischenverpflegung  und / oder die Stärkung der Beteiligung von Schülerinnen und Schülern rund um das Thema Essen in der Schule\*.** |
| --- |

| **Die Zielformulierung dazu lautet:** | **Die Umsetzung erfolgt durch folgende Maßnahmen:** | **Eingebunden werden folgende Akteure:** |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*\*Siehe Hinweis im Eckdatenpapier*

Aspekte wie z. B. Ernährungsbildung, Gestaltung der Essatmosphäre, Esskultur, Hygieneanforderungen, Stärkung der Alltagskompetenzen von Schülerinnen und Schülern

|  |
| --- |
| **Ziel 3 (optional) betrifft einen frei wählbaren Aspekt zur Optimierung der Mittags- oder   Zwischenverpflegung oder der vermehrten Beteiligung aus der Schülerschaft rund um das Thema Essen in der Schule\*.** |

| **Die Zielformulierung dazu lautet:** | **Die Umsetzung erfolgt durch folgende Maßnahmen:** | | **Eingebunden werden folgende Akteure:** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*\*Die Wahl eines 3. Ziels ist möglich, aber nicht verpflichtend!*

*\*Siehe Hinweis im Eckdatenpapier*

**Bestandsaufnahme**

|  |
| --- |
| **3. Darstellung der IST-Situation zur Schulverpflegung** |
| **3.1 IST-Situation der Mittagsverpflegung** |

| **Nr.** | **Frage** | **Antwort** | **Anmerkungen** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Wie ist die jetzige Situation der Mittagsverpflegung?** | Es gibt bereits ein Mittagessen.  Wir organisieren das Mittagessen derzeit neu. \*  Wir sind dabei, erstmals ein Mittagessen einzurichten. \*  (\*Beantworten Sie die folgenden Fragen gemäß Ihrer momentanen Verpflegungssituation und beschreiben Sie bitte in der letzten Spalte, wie Sie dies neu planen.) |  |
| **2.** | **An welchen Tagen wird in der Schule Mittagessen angeboten?** | Mo  Di  Mi  Do  Fr |  |
| **3.** | **Wie viele Gerichte stehen zur Auswahl?** | 1 Angebot  2 Angebote  3 Angebote  Snacks/Sonstiges:  (wie Salate, Suppe, Wraps, kleine „To Go‘s“) |  |
| **5.** | **Was kostet ein Mittagessen für Schülerinnen und Schüler?** | Gericht 1:      €  Gericht 2:      €  Gericht 3:      €  Snacks/Sonstiges:      €, z. B. |  |
| **6.** | **Welches Verpflegungssystem setzt die Schule um?** | Die Gerichte werden vor Ort selbst hergestellt.  Das Essen wird warm geliefert und verteilt.  Das Essen wird tiefgekühlt geliefert und vor Ort erhitzt.  Das Essen wird gekühlt geliefert und vor Ort erhitzt  (Cook & Chill).  Selbst hergestellte Komponenten ergänzen das Essen. |  |
| **6a.** | **Name und Adresse des Essenanbieters** |  |  |
| **7.** | **Wenn Essen in der Schule ganz oder anteilig\* hergestellt wird, durch wen geschieht das?** (\*z. B. Salate, Desserts, Nudeln) | Küchenpersonal  Eltern  Schülerinnen und Schüler  Andere: |  |
| **8.** | **In welcher Zeit wird das Essen angeboten? In wie vielen Schichten?** | Von       Uhr bis       Uhr, in       Schicht/en |  |
| **9.** | **a) Wie viele Schülerinnen und Schüler gehen auf die Schule und**  **b) wie viele davon nehmen am Ganztagsangebot teil?** | a)  b) |  |
| **10.** | **Wie viele Schülerinnen und Schüler nehmen durchschnittlich am Essen teil?** | pro Tag |  |
| **11.** | **Besteht eine Verpflichtung zur Teilnahme am Essen?** | Nein  Ja, für alle  Ja, für die Jahrgänge |  |
| **12.** | **Wo wird in der Schule gegessen?** | Mensa  Klassenraum  Sonstiges: |  |
| **13.** | **Gibt es ein Mensagremium bzw. einen**  **-ausschuss, der sich z. B. mit Fragen zur Speiseplangestaltung, Regeln beim Essen, etc. befasst?**  (Mehrfachnennungen möglich)  **Wenn „ja“, wie oft trifft sich das Gremium?** | Nein  Ja, bestehend aus:  Schulleitung  Küchenleitung  Lehrkräften  Essenanbieter  Schüler(-vertretung)  Eltern(-vertretung)  Päd. Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern   Andere: |  |
| **14.** | **Werden bereits schuleigene Kriterien für die Mittagsverpflegung umgesetzt?** (z. B. Bezug regionaler Produkte, Mensaregeln, etc.) | Bitte benennen: | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3.2 IST-Situation der Zwischenverpflegung** | | | |
| **Nr.** | **Frage** | **Antwort** | **Anmerkungen** |
| **15.** | **Gibt es ein Pausen- bzw. Zwischen-verpflegungsangebot?** | Nein  Ja, es gibt  einen Automaten  einen Schulkiosk  eine Cafeteria  die Mensa (mit zusätzlichem Angebot  neben dem Mittagessen)  Sonstiges: |  |
| **16.** | **Von wem wird die Zwischenverpflegung angeboten?** | Hausmeister  Schülerinnen und Schüler, Schülerfirma  Eltern  Essenanbieter  Andere: |  |
| **17.** | **Zu welchen Zeiten können die Schülerinnen und Schüler das Angebot nutzen?** | Vor Schulbeginn von       Uhr bis      Uhr,  in den Pausen von       Uhr bis      Uhr  und außerdem von       Uhr bis      Uhr |  |
| **18.** | **Was wird zur Pausen- bzw. Zwischen-verpflegung angeboten?** | Bitte auflisten oder als Anlage beifügen: |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3.3 Darstellung der bisherigen Aktivitäten im Bereich Ernährung** | | |
| **Nr.** | **Frage** | **Antwort** |
| **19.** | **Wo ist das Thema „ausgewogene Ernährung“ in den Schulalltag eingebettet?** (z. B. Unterricht, AGs, Projektwochen, Schülerzeitung, Aktionen, Schulkonzept, etc.) | Bitte beschreiben: |
| **20.** | **Raum für Erwähnenswertes:** |  |

**Hinweise zur Bewerbungsabgabe:**

** ⇨ Die Bewerbungsunterlagen** zusammen mit **aktuellen Speiseplänen von 20 Verpflegungstagen** unter Angabe des Namens und der Adresse des Essensanbieters einreichen

**⇨ Die Bewerbung senden an:** [esskurs@vzniedersachsen.de](mailto:esskurs@vzniedersachsen.de)

oder per Post an:

Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

z. Hd. Kathrin Bratschke

Herrenstraße 14

30159 Hannover

**⇨ Einsendeschluss: 05. Juli 2024!**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fragen zum Bewerbungsverfahren beantworten Ihnen gerne:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Kathrin Bratschke** | **Heidrun Klaus** | **Annette Liebner** | **Sandy Kanzenbach** | | Herrenstraße 14 | Jüdenstraße 3 | Große Straße 84/85 | Pferdemarkt 3 | | 30159 Hannover | 37073 Göttingen | 49074 Osnabrück | 21682 Stade | | Tel. 0511 9119643 | Tel. 0551 486585 | Tel. 0541 21095 | Tel. 0511 91196102 | | [k.bratschke@vzniedersachsen.de](mailto:k.bratschke@vzniedersachsen.de) | [h.klaus@vzniedersachsen.de](mailto:h.klaus@vzniedersachsen.de) | [a.liebner@vzniedersachsen.de](mailto:a.liebner@vzniedersachsen.de) | [s.kanzenbach@vzniedersachsen.de](mailto:s.kanzenbach@vzniedersachsen.de) | |  |  |  |  | |

