



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS), der hessischen Lehrkräfteakademie, führt im Rahmen ihres Versorgungs- und Bildungsauftrags Interviews mit Schulen durch, die als Beispiele gelingender Praxis Ihre Erfahrungen mit anderen Schulen teilen möchten. Vor diesem Hintergrund hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein Interview mit der **Modellschule Obersberg** geführt, welches Sie im Folgenden lesen.

Weitere Interviews finden Sie auf unserer [Website](#) unter der Rubrik [Beispiele gelingender Praxis](#).

Nähere Informationen über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie unseren Kontakt finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

PRAXISBEISPIEL 20: MODELSCHULE OBERSBERG

OasE Schulkiosk – Bewirtschaftung in Eigenregie an der Modellschule Obersberg

Frau Kammerzell-Schuchert ist Abteilungsleiterin der kaufmännischen Abteilung Teilzeit der Modellschule Obersberg in Bad Hersfeld sowie Geschäftsführerin der OasE. Sie setzt sich gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen für ein abwechslungsreiches, gesundes und schmackhaftes Verpflegungsangebot ein. Ziel des Fördervereins OasE mit Mensabetrieb e. V. ist es ein regionales, saisonales, gesundes, nachhaltiges Angebot mit fairen Preisen anzubieten. Wie die Umsetzung gelingt, verrät Sie im folgenden Interview.

Schlagworte: Schulkiosk, Zwischenverpflegung, praktische Ernährungsbildung

Wer ist die Modellschule Obersberg und wie arbeitet sie? Wie hat sich die Schule auf den Weg der Eigenbewirtschaftung gemacht?

Wir sind eine Schulgemeinde aus drei Schulen mit circa 3.500 Personen bestehend aus Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften sowie Angestellten. Dazu gehören die Gesamtschule Obersberg (ab Klasse fünf), Modellschule Obersberg (gymnasiale Oberstufe und kaufmännische Berufsschule) sowie die Beruflichen Schulen Obersberg (gewerbliche Berufsschule). Täglich besuchen circa 800 bis 1000 Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Mitglieder der Schulgemeinde die Mensa.

Die treibende Kraft vor 23 Jahren war ein Lehrkräfte-Team, das damals mit der Neueinführung der vollschulischen Ausbildung zum Kaufmännischen Assistenten beziehungsweise zur Kaufmännischen Assistentin für Bürowirtschaft an der Modellschule Obersberg überlegte, wie reale betriebswirtschaftliche Praxis in die schulischen Inhalte integriert werden kann. Eine Chance dafür wurde in der Neugründung eines gemeinnützigen Vereins gesehen, der die Schulverpflegung im Fokus haben und gleichzeitig Schülerinnen und Schüler betriebswirtschaftlich einbinden sollte.

Warum der Name OASE? Wie kam es zu der Gründung des Vereins? Und was ist das Ziel?

Für uns sind Essen und Trinken unverzichtbare Bestandteile des Lebens, auch unseres schulischen Lebens, daher wurde im Jahr 2000 der gemeinnützige Förderverein OasE e.V. von Lehrkräften der Modellschule Obersberg gegründet. Neben dem Symbol für Wohlfühlatmosphäre und dem Quell neuen Lebens durch Getränke und Snacks, steht der Name OasE auch für „Obersberger Verein für anwendungsbezogene schulische Erstausbildung“. Der Verein betreibt den Schulkiosk in Eigenregie. Seit einigen Jahren gibt es an unserer Schule zusätzlich ein Mittagsangebot, wodurch die Ergänzung des Vereinsnamens (mit Mensabetrieb – OasE m.M. e.V.) notwendig war.

Wir möchten mit diesem Verein unser Produktangebot möglichst regional, saisonal, gesund, nachhaltig und mit fairen Preisen gestalten. Unser Ziel ist es uns immer weiter zu verbessern, um die Qualität zu sichern und kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dazu pflegen wir als OASE Schulkiosk und Mensabetrieb einen freundlichen Umgang mit unseren Kunden (Schulgemeinde), nehmen Wünsche und Vorschläge gerne entgegen und berücksichtigen diese, um unser Produktsortiment weiter zu optimieren. Zudem ist es uns wichtig, dass die Arbeitsbedingungen und -entlohnung unserer Mitarbeitenden fair und überdurchschnittlich sind.

Wer gehört zum OasE-Team? Inwieweit sind Schülerinnen und Schüler in die Gestaltung und Umsetzung der Schulverpflegung einbezogen?

Unser motiviertes Mitarbeiterteam besteht aus meiner Kollegin Beate Weichgrebe als leitende Mitarbeiterin sowie sieben weiteren Beschäftigten, die in Teilzeit oder auf 450 Euro-Basis arbeiten. Darüber hinaus gehören zu unserem OasE-Team Lehrkräfte sowie Schülerinnen und Schüler – aktuell der Berufsfachschulklassen. Diese haben im Rahmen des wöchentlichen Projektunterrichts, der stundenplanmäßig mit drei bis vier Stunden berücksichtigt wird, die Aufgabe, das Produktangebot durch ihre Produktkreationen im Snack-Bereich auszubauen und zu verbessern. So sind im Laufe der Zeit Produkte, wie Obstsalat nach Saison, Gemüsesticks mit selbst zubereitetem Kräuterquark, Kartoffelecken, Pizzabrötchen,

diverse Gemüsesuppen, Hähnchen „arabisch“ und die „Stulle“ neu in das Angebot aufgenommen worden. Dabei achten wir auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Die Schülerinnen und Schüler erleben „live“, ob ihre Ideen von den Kunden angenommen und dauerhaft im Schulkiosk umgesetzt werden können, oder ob weitere Marketing-Maßnahmen wie beispielsweise die Bespielung der Bildschirme im Eingangsbereich, Plakate in der Schule oder Durchsagen in den Pausen notwendig sind. Außerdem unterstützen sie die betriebswirtschaftliche Abwicklung (Beschaffung, Personalbuchungen, Online-Banking) und erfahren was es bedeutet einen kaufmännischen Geschäftsbetrieb mitzuverantworten. Bevor der Projektunterricht startet, müssen die Schülerinnen und Schüler eine Hygieneschulung durchlaufen, um die Praxisanteile durchführen zu können. Pädagogisch werden sie von Lehrkräften beziehungsweise der leitenden Mitarbeiterin der OASE begleitet.

In den Pausen erleben die Schülerinnen und Schüler was es heißt, gesund, ausgewogen und lecker zu essen. Finden darüber hinaus Projekttag oder Angebote in der Mensa statt, in denen sich die Schülerinnen und Schüler einbringen können?

Wie bereits erwähnt bringen sich unsere Berufsfachschülerinnen und -schüler im Rahmen des wöchentlichen Projektunterrichts in unser Angebot mit ein. Weitere regelmäßig wiederkehrende Projekttag sind:

- Der Tag der Schulverpflegung (September/Okttober)
- Der Europatag (Mai)
- Der Tag der offenen Tür (November)
- Der Thementag „Schüler kochen für Schüler“ (2 x pro Schuljahr)
- Das Catering (Planung und Durchführung) bei schulischen Veranstaltungen (je nach Anfrage)

Im Juli diesen Jahres fand zum ersten Mal ein Projekttag zum Thema „Gesunde Ernährung“ mit Schülerinnen und Schülern der Diätschule des Klinikums Bad Hersfeld GmbH an unserer Schule statt. Die Schülerinnen und Schüler des Klinikums gestalteten im Rahmen eines Jahresprojektes, welches auch benotet wurde, einen ganzen Tag zu diesem Thema und kümmerten sich um Informationen und Verpflegung. Dieses Projekt fand großen Anklang und soll nun zukünftig jährlich fortgeführt werden.



Eine nachhaltige und faire Verpflegung wird an Ihrer Schule großgeschrieben. Wie setzen Sie diese um?

Ein wichtiges Kriterium unseres Angebots ist die nachhaltige Auswahl. Fair gehandelte Lebensmittel zum Beispiel Kaffee, Kakao und Süßwaren sowie saisonale Produkte wie Obst, Salat und Gemüse sind wesentliche Bestandteile unseres Sortiments. Ebenso werden verstärkt regionale Lieferanten berücksichtigt, wie beispielsweise „Die Küchenfeen“, die uns täglich mit frisch zubereitetem ausgewogenem vegetarischem und fleischhaltigem Mittagessen beliefern. Unsere Wurst- und Fleischwaren beziehen wir seit Ende November 2007 von einer regionalen Metzgerei mit Hausschlachtung, die circa einen Kilometer von unserem Campus entfernt ist. Seit Januar 2009 bieten wir auch Getränke eines regionalen Anbieters an. Eine Bäckerei aus dem Nachbarort, beliefert uns täglich mit frischen Backwaren und fertigt auch „Extrabestellungen“ für uns an, dazu gehören zum Beispiel gebackene Hamburgerbrötchen. Obst und Gemüse beziehen wir ebenfalls von einem regionalen Händler.

Das Benutzen von Mehrweggeschirr beziehungsweise Mehrwegflaschen und Getränkekartons wie zum Beispiel bei der Schulumilch ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Das Angebot am Vormittag, bestehend aus Brötchen und Snacks, wird von unseren Mitarbeiterinnen täglich frisch zubereitet.

Das Mittagessenangebot steht täglich von 12 Uhr bis 13.20 Uhr zur Verfügung. Es besteht aus zwei warmen Gerichten (vegetarisch und fleischhaltig), das von den „Küchenfeen“ frisch gekocht wird. Darüber hinaus gibt es eine Salatbar, deren Komponenten durch unsere Mitarbeiterinnen im Kiosk frisch zubereitet werden.

In den Zeiten der Globalisierung sind wir uns als Schulkiosk unserer gesellschaftlichen Verantwortung durchaus bewusst. Deshalb bieten wir seit Dezember 2006 an unserem Kiosk OasE fair gehandelte Waren an. Die Rohstoffe, aus denen diese Waren entstehen, werden in der „Dritten Welt“ zu fairen Preisen eingekauft. Das heißt zu Preisen, die es den Produzenten in Afrika, Südamerika oder Asien ermöglichen, ein menschenwürdiges Leben zu führen, ihre Familien zu ernähren und ihre Kinder zur Schule zu schicken, statt sie auf den Feldern arbeiten lassen zu müssen. Selbstverständlich liegen diese Preise deutlich über den Weltmarktpreisen, die an den Warenterminbörsen gemacht werden. Dass das Geld auch wirklich den Produzenten in der sogenannten „Dritten Welt“ zugutekommt, garantiert das Siegel von Transfair, einem gemeinnützigen Verein, der von insgesamt 39 verschiedenen Organisationen getragen wird. Unser Lieferant für diese Produkte ist die Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH (GEPA) und der Weltladen in Bad Hersfeld.

Wie kalkulieren Sie die Menge an Essen, die benötigt werden und wie ist die Bestellung und Abrechnung des Essens an ihrer Schule organisiert?

Die Kalkulation des warmen Mittagessens und des Snackangebots beruht auf Erfahrungswerten. Wir haben mehrere "Vorab-Bestellungs-Modelle" ausprobiert. Dabei haben wir immer wieder die Erfahrung machen müssen, dass unser Kundenklientel spontan entscheiden möchte. Deshalb ist es zwar auch weiterhin möglich sich vorab eine Essenmarke zu kaufen, dies ist aber nicht zwingend erforderlich. Außerdem wird die OasE von Verantwortlichen aller drei Schulen darüber informiert, wenn „Sondertage“ anstehen, dazu zählen zum Beispiel die Abwesenheit von Klassen aufgrund Tages- und Klassenfahrten. Frau Weichgrebe berücksichtigt dies dann bei der Kalkulierung der Bestellungen. Beahlt wird das Essen direkt bar oder kontaktlos per (mobiler) Girocard. Eine Gruppe von Schülerinnen und Schülern der Sozialen Förderstätten, die regelmäßig einmal pro Woche in der Mensa essen, bezahlen per Rechnung. Diese wird im Anschluss von dem jeweiligen Träger übernommen.

Inwieweit findet ein Austausch zwischen der Küche und der Schulgemeinschaft statt? Gibt es Möglichkeit für Rückmeldungen?

Anstehende Entscheidungen werden im OASE-Lehrerteam in Zusammenarbeit mit der leitenden OASE-Mitarbeiterin getroffen und dabei unter anderem auch die Schülervertretung mit einbezogen. Die Austausche finden regelmäßig nach Bedarf statt. Darüber hinaus führen wir vor Ort Befragungen zu unserem Produktangebot durch. Die Schülerinnen und Schüler, die im Projektunterricht im Schulkiosk arbeiten, analysieren unter anderem über Fragebögen, wie zum Beispiel ein neu eingeführtes Produkt bei der Kundschaft ankommt oder welche weiteren Wünsche existieren. Zur Vereinfachung und Steigerung der Akzeptanz ist ein digitales Format der Befragung in Planung.

Bei all den großartigen Einblicken stellt sich die Frage, auf welche Herausforderungen Sie im Alltag stoßen?

Eine große Herausforderung für uns ist aktuell die personelle Abdeckung und der Umgang mit diversen Preiserhöhungen. Personell haben wir zwei Mitarbeitende zu ersetzen, die aufgrund Ruhestands beziehungsweise längerfristiger Krankheit nicht mehr oder aktuell nicht zur Verfügung stehen. Eine Stellenanzeige über die sozialen Medien brachte zunächst keinen Erfolg. Coronabedingt haben sich auch in unserer Region viele ehemals im Gaststätten- und Hotelgewerbe tätige Personen umorientiert.

Die aktuellen Preiserhöhungen betreffen fast alle Bereiche unseres Produktprogramms, sodass eine umsichtige Erhöhung der Verkaufspreise unumgänglich wird.

Die Situation eines gelingenden Pfandsystems, vor allem in Bezug auf den Kaffee to go stellt uns bislang ebenfalls vor eine Herausforderung – hier haben wir noch keine passende Lösung gefunden.

Was macht Ihre Arbeit so erfolgreich? Welche Gelingensbedingungen können Sie anderen Schulen mit auf den Weg geben?

Tatsächlich sind es einige Faktoren, die im Zusammenspiel für ein erfolgreiches Gelingen sorgen:

- Qualifizierte und motivierte Kollegen, die sich mit dem Schulkiosk OasE identifizieren und ein „Händchen“ für den Verkauf an vorwiegend junge Menschen haben
- Erfolgreiche Projektarbeit mit Schülerinnen und Schülern, was ein motiviertes Lehrerteam voraussetzt
- Aktive und kreative Weiterentwicklung des Angebots und deren Qualität
- Ehrenamtliches Engagement von Lehrkräften – ohne dieses geht fast nichts
- Ein Schulträger, der sich in der Ausstattung und der Überlassung von Räumlichkeiten für den Schulkiosk und die Mensa kooperativ zeigt
- Die Unterstützung der Schulleitung
- Eine enge Zusammenarbeit sowie Absprachen mit unseren Lieferanten, die beispielsweise auch mehrfach am Tag anliefern können, wenn es die Umstände erfordern
- Regelmäßige Teilnahme an Fortbildungen, wie beispielsweise die Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Haben Sie Ideen für die Zukunft?

Wir haben sehr viele Ideen für die Zukunft und hoffen, dass wir sie umsetzen können. Im September werden wir das Projekt „Biogemüsebox“ in Kooperation mit einer Erzeugergemeinschaft (SOLAWI) vor Ort austesten. Dadurch möchten wir den Bioanteil erhöhen. Die Idee ist es, dass die Schülerinnen und Schüler sich über das ein oder andere Gemüse eventuell genauer informieren müssen und sich daraufhin Rezepte überlegen, was mit dem gelieferten Gemüse gekocht werden kann.

Bei der wieder stattfindenden zweitägigen Ausbildungsmesse im Oktober an den Obersberg-Schulen kommen circa 56 ausstellende Betriebe, bei denen sich die Schülerinnen und Schüler informieren können. Für dieses Event ist unser Team bei der Planung und Durchführung des Caterings für Aussteller und Besucher verantwortlich.



Im kommenden Jahr feiert die Modellschule Obersberg ihr 50-jährigen Jubiläum. Hierzu werden einige Aktionen während des Schuljahres sowie eine Auftaktveranstaltung geplant und durchgeführt. Geplante Aktionen sind beispielsweise Audimax-Veranstaltungen, eine Sportveranstaltung wie ein Sponsorenlauf oder eine Party für die Schülerinnen und Schüler. Die verschiedenen Fachbereiche unserer Schule sind dazu aufgerufen eine Veranstaltung im Audimax zu organisieren. Passend dazu wird ein "Motto-Catering" geboten. Das Motto der Veranstaltung des Fachbereichs wird somit begleitet von einem abgestimmtem Catering.

Persönlicher Erfahrungsaustausch

Ein persönlicher Austausch unter Kolleginnen und Kollegen ist immer dann besonders wichtig, wenn Schulen vor dem nächsten Entwicklungsschritt stehen und konkrete Fragen zur Erfahrung anderer Schulen mit ähnlichen Situationen haben.

Die Modellschule Obersberg teilt ihre Erfahrungen gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Frau Kammerzell-Schuchert, Abteilungsleiterin der kaufmännischen Abteilung Teilzeit

Telefon: 06621 95 94 124

E-Mail: a.kammerzell-schuchert@mso-hef.de

Internet: www.mso-hef.de

Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteurinnen und Akteure wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler (z. B. in beruflichen Schulen). Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung in der Schule. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schülerinnen und Schülern leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Telefon: 069 38989-367

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

- **Veranstaltungen und Aktionen** | [Veranstaltungsplaner](#) | [Tag der Schulverpflegung](#) | [Tag der Ernährungsbildung](#)
- **Angebote und Materialien** | [Schule & Gesundheit](#) | [Ernährung & Konsum](#)
- **Beispiele gelingender Praxis**
- **Nachhaltigkeit und Ernährung**
- **Schulträger und Schulgemeinden** | [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#) und [arbeitserleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- **Kostenlose Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“**

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.