

Schulverpflegung für den Ganzttag planen

Ihre Checkliste in sechs Schritten

Seit dem 1. August 2026 haben Kinder der ersten Klasse einen Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung. Bis zum Schuljahr 2029/30 wächst er Jahr für Jahr bis zur vierten Klasse. Für viele Grundschulen heißt das: Mehr Kinder essen mittags mit – oder es braucht zum ersten Mal ein Mittagessen. Diese Checkliste hilft Ihnen, nichts zu vergessen.

1. Bedarf klären

- ☐ Wie viele Kinder essen heute mit – und wie viele in den nächsten Schuljahren?
- ☐ An welchen Tagen und zu welchen Zeiten wird gegessen?
- ☐ Wie viele Essensschichten sind nötig?
- ☐ Gibt es Ferienbetreuung mit Mittagessen?

2. Räume und Ausstattung prüfen

- ☐ Gibt es eine Küche oder nur eine Ausgabeküche?
- ☐ Ist ein Kombidämpfer oder anderes Gerät zum Erwärmen vorhanden?
- ☐ Wie viele Sitzplätze hat der Speiseraum?
- ☐ Gibt es Spülmöglichkeiten, Kühlung und Lagerfläche?

3. Verpflegungsmodell wählen

- ☐ Belieferung (Cook & Chill, Cook & Hold oder Cook & Freeze)
- ☐ Eigene Schulküche, betrieben durch einen Caterer vor Ort
- ☐ Ausgabeform: Theke, Free-Flow oder Salatbar

4. Qualität festlegen

- ☐ Orientierung an den Empfehlungen der DGE für die Schulverpflegung
- ☐ BIO-Zertifizierung des Anbieters
- ☐ Täglich ein vegetarisches Gericht
- ☐ Allergenkennzeichnung und Lösungen für Kinder mit Allergien
- ☐ Hygienekonzept nach HACCP mit regelmäßigen Audits

5. Organisation und Kosten klären

- ☐ Wer bestellt – Schule, Eltern oder Kinder selbst?
- ☐ Wer rechnet ab – Schule, Träger oder Caterer direkt mit den Eltern?
- ☐ Wer stellt das Personal für Ausgabe und Reinigung?
- ☐ Wer übernimmt das wirtschaftliche Risiko?
- ☐ Welche Fördermöglichkeiten oder Zuschüsse gibt es beim Schulträger?

6. Anbieter prüfen und testen

- ☐ Referenzen von vergleichbaren Schulen anfragen
- ☐ Küche des Anbieters oder eine Referenzschule besichtigen
- ☐ Beispiel-Speiseplan anfordern
- ☐ Probewoche oder Probeessen mit Kindern, Team und Elternbeirat
- ☐ Vertragslaufzeit und Kündigungsfristen des bisherigen Caterers prüfen
- ☐ Zeitplan: ein bis drei Monate vor dem Start mit der Planung beginnen

Wir unterstützen Sie dabei.

Die Werksküche Frankfurt beliefert Kitas und Schulen und betreibt eigene Schulküchen im Rhein-Main-Gebiet – BIO-zertifiziert (DE-ÖKO-006). Testen Sie uns eine Woche lang unverbindlich.

069 97694404 · anfrage@werkskueche-ffm.de · werkskueche-ffm.de/schulkuechen