Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.

Handreichung

Hauswirtschaft in Grundschulen

Ergebnisse des Projekts „Fit for Life“ der
Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.
2025/2026

Projektleitung
Dipl.oec.troph. Anja Köchermann

Mitarbeit
B.Sc. Lina Patt, Birgit Ellrott, M.Sc. Lisa Engelhardt

Projektkoordination
Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt
Dipl.oec.troph. (FH) Antje Bartke

Gefördert durch:

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Hannover, November 2026

Geschäftsstelle: Roscherstr. 10 I 30161 Hannover I Vorsitzende: Anja Köchermann
Tel. 0511 3739 2027 I E-Mail: info@lag-hw-nds.de I Homepage: www.lag-hw-nds.de
Registernummer VR201362 beim Amtsgericht Osnabrück

Inhaltsverzeichnis

	Einführung	**1**
1.	**Was ist Hauswirtschaft?**	**2**
2.	**Aufgaben der Hauswirtschaft in Grundschulen**	**5**
3.	**Bedeutung der Hauswirtschaft in Grundschulen**	**7**
4.	**Zentrale hauswirtschaftliche Themen in der Grundschule**	**8**
4.1.	Atmosphäre in der Mensa/ im Speiseraum	9
4.2.	Ernährungs- und Hauswirtschaftsbildung	11
4.2.1.	Unterrichtsmaterial zur Ernährungsbildung	12
4.2.2.	Unterrichtsmaterial zur Hauswirtschaftsbildung	12
4.3.	Hygiene	15
4.4.	Partizipation der Schüler:innen	18
4.5.	Rolle der Betreuungs- und Lehrkräfte	19
5.	**Umsetzung**	**21**
5.1.	Grundlagen	21
5.2.	Herausforderungen	23
5.3.	Orientierungshilfe zur Ablaufgestaltung	24
6.	**Good Practice Beispiele**	**26**
6.1.	Allgemein	26
6.2.	Beispiel der Stadt Göttingen	27
7.	**Fazit**	**30**
	Quellen	**31**

Einführung

Das Projekt „Fit for Life“, dessen Ergebnis unter anderem diese Handreichung ist, fokussiert auf hauswirtschaftliche Tätigkeitsbereiche in Kindertagesstätten und Grundschulen und wird von der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Nds. e.V. (LAG HW Nds.) von 01.01.2025 bis 31.12.2026 bearbeitet (https://www.lag-hw-nds.de/projekt-fit-for-life.html).

Die LAG HW Nds. wurde 2015 gegründet. Sie vertritt als Dachverband der hauswirtschaftlichen Verbände und einzige berufsständige Organisation die professionelle Hauswirtschaft in Niedersachsen und nimmt die Interessensvertretung der Hauswirtschaft in Niedersachsen auch im politischen Raum wahr. Die LAG HW Nds. entwickelt Projekte zu gesellschaftspolitisch relevanten Herausforderungen. Bildungsaspekte in den Sektoren der Alltagskompetenzen, Ernährung, Nachhaltigkeit, Hygiene und Ressourceneffizienz sind dabei wesentliche Elemente.

Der Niedersächsische Landtag hat zuletzt am 18.12.2025 beschlossen, die Hauswirtschaft in Niedersachsen zu stärken und damit die Bedeutung dieses gesellschaftlich so wichtigen Themas unterstrichen. Gerade vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie wurde deutlich, wie wichtig die Tätigkeitsfelder der Hauswirtschaft sind vom Privathaushalt bis hin zu Gemeinschaftseinrichtungen.

Ernährungsverhalten wird durch die Verpflegung im Kindesalter geprägt. Angesichts der Auflösung von Haushalten und dem oft geringen Stellenwert häuslicher Verpflegung hat die außerhäuslich angebotene Versorgung eine große Bedeutung für Gesundheit, Erwerb von Alltagskompetenz und Sozialverhalten von Kindern. Verpflegung im schulischen Zusammenhang hat mit dem Ganztagsschulgesetz besonders an Grundschulen einen hohen Stellenwert. Kinder sollen im Rahmen einer Gemeinschaftsverpflegung nicht nur ernährungsphysiologisch ausgewogen, gesund und schmackhaft verpflegt werden, sondern auch praktische Kenntnisse über Lebensmittel und deren Zubereitung erhalten.
Das Projekt „Fit for Life“ (2025 – 2026) fokussiert modellhaft die Stadt Göttingen. Dort wurden Kindertagesstätten und Grundschulen ausgewählt, an denen Gemeinschaftsverpflegung angeboten wird und die hierfür unterschiedliche Rahmenbedingungen aufweisen. Die beiden Handreichungen „Hauswirtschaft in Grundschulen“ sowie „Hauswirtschaft in Kindertagesstätten“ sollen für die Bedeutung professioneller Hauswirtschaft besonders im Verpflegungskontext sensibilisieren und entsprechende Grundlageninformationen vermitteln. Zielgruppe dieser Handreichung sind mit Schulverpflegung befasste Personen von Verwaltung und Trägern, Schulleitungen, Lehr- und Betreuungskräfte, Mitarbeitende für die Mittagsverpflegung, sowie Eltern. Praxisbeispiele und konkrete Hinweise auf Materialien zu hauswirtschaftlichen Themen und Aktionen in Grundschulen bieten in dieser Handreichung zudem Anregungen zur individuellen Umsetzung für Unterricht und Schulverpflegung.

Wir danken allen an unserem Projekt „Fit for Life“ Beteiligten für ihre Unterstützung und dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz für die finanzielle Förderung.

1. Was ist Hauswirtschaft?

Hauswirtschaft bildet eine grundlegende Basis für die Alltagsgestaltung, sichert die Befriedigung zentraler Grundbedürfnisse und stellt einen wesentlichen Faktor für Lebensqualität dar. Darüber hinaus fungiert Hauswirtschaft als Fundament für pflegerische, therapeutische und pädagogische Prozesse und begleitet diese.

Als Profession leistet Hauswirtschaft sowohl in privaten Haushalten als auch in sozialen Einrichtungen einen bedeutenden Beitrag zur Lebensqualität. Ihre Wirkung geht über die reine Bereitstellung von Gütern und Dienstleistungen hinaus und umfasst Aspekte wie Sicherheit im Alltag, Wohlbefinden, Gesundheitsförderung, Nachhaltigkeit sowie die Förderung von Kompetenzen. Zudem ermöglicht sie soziale Interaktion, Kommunikation sowie die Pflege individueller Gewohnheiten und Rituale und unterstützt damit die Entwicklung und den Ausdruck der Persönlichkeit. Insgesamt kommt der Hauswirtschaft eine fundamentale Bedeutung für die Aufrechterhaltung und Förderung einer selbstbestimmten Lebensführung zu, wobei sie insbesondere in sozialen Einrichtungen eine entlastende und unterstützende Funktion übernimmt.

Der Begriff Hauswirtschaft bezeichnet ein **eigenständiges Berufsfeld.** Die Berufsbezeichnung nach Abschluss einer dreijährigen Ausbildung an einer berufsbildenden Schule und in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb oder einem Ausbildungsverbund lautet Hauswirtschafter:in. Fachkräfte der Hauswirtschaft können drei Ausbildungschwerpunkte wählen (personenbetreuende, serviceorientierte oder ländlich-agrarische Dienstleistungen). Sie verfügen über umfassende Qualifikationen und Fachkompetenz. Informationen liefert die Ausbildungsordnung (s. https://www.gesetze-im-internet.de/hawiausbv/BJNR073000020.html). Über Teilqualifizierungen informieren Veröffentlichungen des ehemaligen Kompetenzzentrums Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD) (s. https://www.hs-fulda.de/forschung/forschungseinrichtungen/elve/forschung-und-transfer/abgeschlossene-forschungsprojekte/kompetenzzentrum-pqhd). Grundsätzlich arbeiten hauswirtschaftliche Fachkräfte nach fachlichen Standards, z. B. bezogen auf Arbeitsschutz, Hygiene, Umwelt und Qualität. Die interdisziplinär ausgebildeten Hauswirtschafter:innen garantieren die notwendige Fachlichkeit für ein Hand in Hand arbeiten im Team mit Pädagogik, Sozialarbeit und weiteren Professionen.

Hauswirtschaftliche Aufgaben umfassen Reinigung, Einkauf von Gegenständen des täglichen Bedarfs, Wäschepflege (Waschen, ggf. Aufhängen, Trocknen, ggf. Bügeln, Zusammenlegen, Einräumen), Lieferung oder Zubereitung von Mahlzeiten (inkl. Einkauf, Aufräumen, Geschirr spülen, Resteverwertung), Lebensmittellagerung, Wertstofftrennung, Abfallentsorgung, Versorgung von Pflanzen sowie Finanz- und Alltagsmanagement. Darüber hinaus ist die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen innerhalb eines Betriebes oder einer Einrichtung ein charakteristisches Merkmal der hauswirtschaftlichen Tätigkeit. Welche hauswirtschaftlichen Leistungen benötigt werden, hängt von der Art der Einrichtung/Institution und deren individuellen Gegebenheiten und Rahmenbedingungen ab.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen dienen der privaten Daseinsvorsorge zur Unterstützung, Förderung und Aktivierung von Menschen zur Alltagsgestaltung. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen verlangen weit mehr als Fachkompetenz im engeren Sinn, nämlich Organisationskompetenz (z. B. effektive und effiziente Planung und Gestaltung von Arbeitsabläufen), Kommunikationskompetenz (Erläuterung von Arbeitsabläufen, Einbeziehung der Dienstleistungsempfänger, z. B. Lehrkräfte, Betreuungskräfte, Kinder, Eltern) und Sozialkompetenz. Professionelle Hauswirtschaft plant, steuert und gestaltet zielgerichtet und fachkompetent Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung der Leistungsfähigkeit der Arbeitskräfte entsprechend dem objektiven Bedarf mit dem Ziel subjektiver Bedürfnisbefriedigung.

Die folgende Abbildung verdeutlicht die vielfältigen Tätigkeitsbereiche von Hauswirtschafter:innen in einer Grundschule. Sie zeigt, dass hauswirtschaftliche Arbeit weit über einzelne Versorgungsaufgaben hinausgeht und viele verschiedene Tätigkeitsbereiche umfasst.



Abb. 1: Übersicht der Tätigkeitsbereiche von Hauswirtschafter:innen in einer Kindertagesstätte (Eigene Darstellung nach Maier, Schwetje et al. 2026)

Grundlage professionellen hauswirtschaftlichen Handelns ist das **Prinzip einer vollständigen Handlung**: Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Auswerten. Viele Abläufe von hauswirtschaftlichen Tätigkeiten greifen ineinander, deshalb ist es wichtig, Prozesse zielorientiert und möglichst schonend für Mensch und Umwelt zu organisieren. Professionelle hauswirtschaftliche Arbeit wird ganzheitlich geplant, z. B. bezogen auf die Ernährungssituation der zu versorgenden/betreuenden Personen, personelle und finanzielle Ressourcen, Hygiene- und Umweltaspekte und

Abläufe vom Lebensmitteleinkauf über Speisenzubereitung bis zur Resteverwertung und Abfallentsorgung. Inwieweit diese Planung praktisch umgesetzt werden kann, hängt von den Gegebenheiten und den Bedürfnissen der Dienstleistungsempfänger sowie dem konkreten Dienstleistungsauftrag ab.

Dienstleistungen und deren erwartete Ergebnisse müssen zwischen Dienstleistungsempfänger (z. B. Grundschule) und -anbieter (z. B. hauswirtschaftliche Fachkraft, Caterer) genau abgesprochen werden. Sie bedingen ein hohes Maß an Kommunikation, aber auch für die Dienstleistungserbringung notwendige Voraussetzungen (z. B. Reinigungsgeräte, -mittel). Grundsätzlich wird zwischen sach- und personenbezogenen Dienstleistungen unterschieden. Wird beispielsweise in einer Grundschule ohne Beteiligung der Schüler:innen gekocht, überwiegt der **Sach- oder Versorgungsaspekt**. Bei gemeinsamem Tun (z. B. Kochen mit Kindern) spricht man von **personenbezogenen Dienstleistungen und Betreuung.**

Für alle hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsdienstleistungen ist das Einhalten von **Hygieneregeln** unabdingbar, die die Verbreitung und Übertragung schädlicher, ggf. krankheitsverursachender Keime (Bakterien, Viren) verhindern. Dies gilt vor allem im Kontakt mit vulnerablen Gruppen, zu denen Kinder gehören. Deshalb ist in Grundschulen die Einhaltung von Hygienestandards entsprechend den geltenden rechtlichen Regelungen besonders wichtig. Hygieneregeln gelten für Personen-, Raum- und Prozesshygiene (Arbeitsabläufe und Gegenstände) und werden nach physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Hygienegefahren bewertet.

Quellen

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft; International Federation for Home Economics (Hrsg.) (2026): Gesund essen, nachhaltig leben: Die Zukunft auf dem Teller. Positionspapier zum Welttag der Hauswirtschaft 2026. Bonn. WHED_2026_Positionspapier_Version_Maerz_2026.pdf

Feulner, Martina; Pfannes, Ulrike (2012): Die Zukunft der Hauswirtschaft liegt in Versorgung und Betreuung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (2), S. 69–77. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HuW_2012_Heft_2_Feulner_Artikel_Version_2.pdf

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (LAG HW Nds.) (2022): Hauswirtschaftliches Grundlagenwissen. Informationen für die Senioren- und Pflegestützpunkte Niedersachsen (SPN). Hannover. https://www.lag-hw-nds.de/projekt-hauswirtschaftliches-grundlagenwissen.html

Lutz, Brigitte; Sperrer, Gabriele (2021): Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen personenorientiert ausführen, 2. Auflage, Hamburg.

Maier, Christine; Schwetje, Doris; Rufhus-Hartmann, u.a. (2026): Lernfelder Hauswirtschaft Gesamtband, 2. Auflage. Köln.

Schlieper, Cornelia, A. (2018): Lernfeld Hauswirtschaft. Hamburg.

Schukraft, Ursula (2017): Die Relevanz der Hauswirtschaft für soziale Einrichtungen und die gesellschaftlichen Herausforderungen. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (4/17), S. 189–191. https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2018/04/HuW_Heft_04_2017.pdf

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) (Hrsg.) (o.D.): Hauswirtschaft. https://www.zehn-niedersachsen.de/thema/243_Hauswirtschaft

2. Aufgaben der Hauswirtschaft in Grundschulen

Schulverpflegung kann unterschiedlich organisiert sein:

- eigene Herstellung der Speisen mit unterschiedlichen Bewirtschaftungssystemen in einer komplett ausgestatteten Schulküche,
- Anlieferung von Speisenkomponenten (meist Warmkomponenten) und eigene Herstellung bestimmter Komponenten (z.B. Salate, Desserts) in einer reduzierten Schulküchenform,
- Anlieferung kompletter Speisenangebote.

Hauswirtschaftliche Aspekte sind unabhängig von Verpflegungsform und Bewirtschaftungssystem für die Schulverpflegung wichtig, beispielsweise benötigen alle Angebotssysteme Raum und Organisation für Anlieferung und/oder Produktion, Speisenausgabe, Rücknahme von Geschirr und ggf. Speiseresten, für ein Getränkeangebot und für Reinigung sowie Entsorgung. Diese Aspekte sollten bereits bei einer Planung und ggf. Ausschreibung für die Mittagsverpflegung berücksichtigt werden, denn häufig organisieren Caterer nur Anlieferung und eventuell auch die Ausgabe von Speisen sowie die Rücknahme von Speiseresten, Speisenbehältnissen oder Geschirr. Notwendige Begleitprozesse sind von der Schulleitung/der Schulverwaltung zu organisieren, z.B.:

- Auswahl des Angebots an Speisen bzw. deren Komponenten,
- Organisation von Getränkeversorgung (Wasser, Gläser, ggf. Karaffen),
- Abrechnung/Bezahlung durch die Eltern bzw. die zuständigen Stellen,
- Klärung der Wegeführung für die Anlieferung und Rücknahme von Speisen/Behältnissen sowie für die Schüler:innen von Klassenräumen hin und zurück vom Speiseraum,
- Räume für Ausgabe, Einnahme von Essen und Trinken, Geschirrrückgabe,
- (Zwischen)Lagerung von Speisenresten, benutztem Geschirr, Behältern, Wertstoffen und Abfall sowie dessen Entsorgung,
- kindersichere Lagerung von Reinigungs- und Spülmitteln,
- zielgruppengerechte Information für Schüler:innen über angebotene Speisen und deren Inhaltsstoffe, Allergenkennzeichnung,
- Lagerung von Reinigungsmitteln und Arbeitsmitteln (z.B. Eimer, Wischmopp etc.),
- Lagerung und Organisation der Reinigung von Geschirr, Geschirr- und Spültüchern (inkl. Trocknen) und Lüften der Räume nach dem Mittagessen,
- eventuell zur Verfügung stellen von Servietten, Küchenrolle (für Bedarfsfall),
- Sicherstellung geeigneter Möglichkeiten zum Händewaschen und -trocknen.

☞ Aktuelle Informationen zur Planung von Schulverpflegung aus Sicht von Anbietern und Trägern, sowie zur Schulküchenplanung finden sich beim Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung unter https://www.gemeinsamgutessen.de.

Hauswirtschaft findet in unterschiedlichen Formen im Rahmen der Schulverpflegung statt, wobei häufig Mischformen aus Betreuung und Versorgung vorliegen. Im Kontext von Grundschulen kommt dem Teilbereich der hauswirtschaftlichen Betreuung zusätzlich eine besondere Bedeutung zu. Diese zielt darauf ab, Kinder mit Unterstützungsbedarf zu befähigen, alltägliche Aufgaben möglichst eigenständig zu bewältigen.

Grundlage hierfür ist eine biografieorientierte Betrachtung als Voraussetzung für eine individuelle und bedarfsgerechte Unterstützung. Hauswirtschaftliche Betreuung ist dabei eng in pädagogische Kontexte eingebunden und erfordert eine interprofessionelle Zusammenarbeit. Das Alleinstellungsmerkmal hauswirtschaftlicher Betreuung liegt in der ganzheitlichen, alltagsnahen und aktivierenden Unterstützung, die über die reine Versorgung und Verpflegung hinausgeht.

Neben klassischen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten umfassen hauswirtschaftliche Dienstleistungen auch alltagsunterstützende Leistungen mit Bezügen zu pädagogischen Handlungsfeldern. Durch die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen in alltagspraktische Tätigkeiten werden individuelle Lebensstile berücksichtigt und Alltagskompetenzen gestärkt. Hauswirtschaftliche Betreuung leistet somit einen wesentlichen Beitrag zur eigenständigen Alltagsbewältigung und zur Sicherung von Lebensqualität. Die folgende Abbildung 2 verdeutlicht die Kennzeichen einer hauswirtschaftlichen Betreuung.

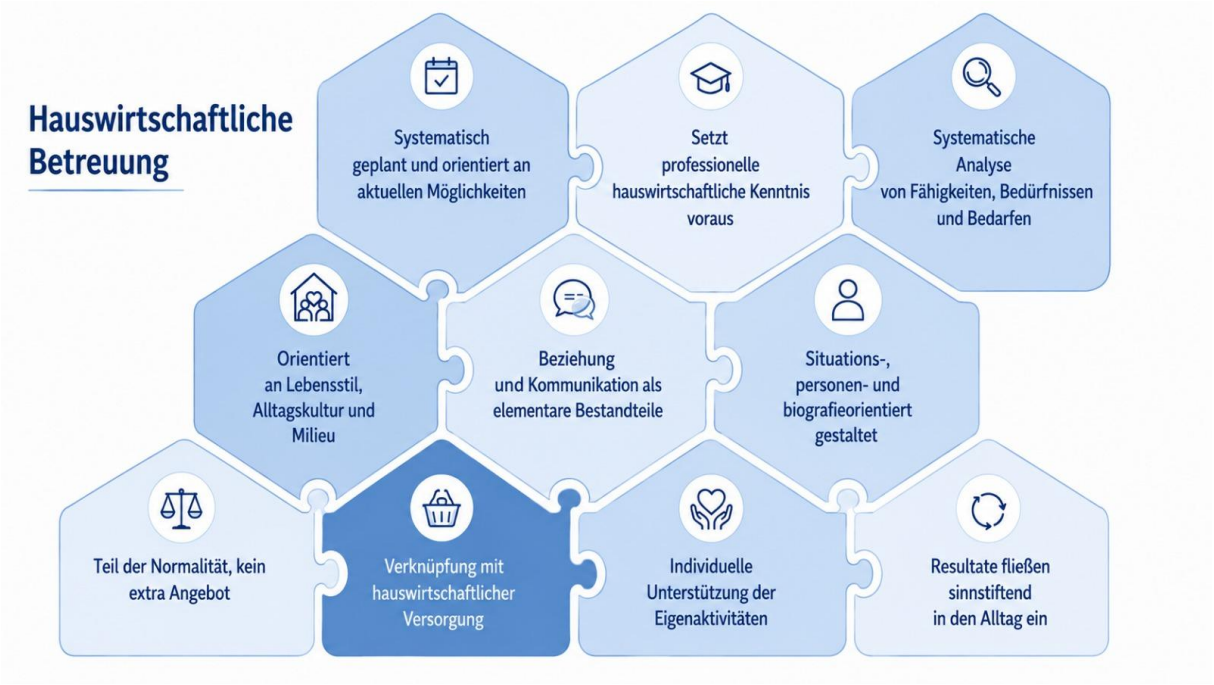

Abb. 2: Kennzeichen Hauswirtschaftlicher Betreuung, eigene Darstellung nach Feulner und Pfannes 2012

Ein wesentliches Beispiel für einen hauswirtschaftlichen Aufgabenbereich in der Grundschule ist die Vor- und Zubereitung sowie die Ausgabe von Speisen auf Grundlage der Bedürfnisse der Schüler:innen bzw. ihrer Eltern, die Bereitstellung von Speisen und Getränken, sowie Serviceleistungen. Dies schließt den direkten Kontakt mit der Zielgruppe und den Verantwortlichen sowie alle damit verbundenen Aufgaben im Vorfeld, bei der Durchführung und bei Nacharbeiten ein (z. B. Reinigung von Geschirr und Küchentextilien, Lebensmittellagerung, Resteverwertung).

Quellen

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2025): Küchenplanung für die Schulverpflegung – Leitfaden. Überarb. Auflage. https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/PDF/NQZ_Kuechenplanung_web.pdf

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2026): Gemeinsam gut essen in jeder Schule. Wege für Träger. Bonn. https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/2019_Schulessen_Traeger.pdf

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) (2022): Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. korr. Auflage. Bonn. DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft; International Federation for Home Economics (Hrsg.): Gesund essen, nachhaltig leben: Die Zukunft auf dem Teller. Positionspapier zum Welttag der Hauswirtschaft 2026. Bonn. WHED_2026_Positionspapier_Version_Maerz_2026.pdf

Feulner, Martina; Pfannes, Ulrike (2012): Die Zukunft der Hauswirtschaft liegt in Versorgung und Betreuung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (2), S. 69–77. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HuW_2012_Heft_2_Feulner_Artikel_Version_2.pdf

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2026): Gemeinschaftsverpflegung: gesünder essen mit System. Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes. https://www.vzbv.de/sites/default/files/2026-05/26-05-20_Positionspapier_Gemeinschaftsverpflegung.pdf

White, E., DeBoer, M. & Scharf, R. (2019): Associations Between Household Chores and Childhood Self-Competency. Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics 40(3), S. 176-182.

3. Bedeutung der Hauswirtschaft in Grundschulen

Die Vermittlung von Ernährungs- und hauswirtschaftlichen Kenntnissen und Fähigkeiten besitzt für Kinder bereits im Grundschulalter eine zentrale Bedeutung, da sie grundlegende Alltagskompetenzen fördert, die für eine selbstständige und verantwortungsbewusste Lebensführung erforderlich sind. Alltagskompetenzen umfassen dabei wesentliche Fähigkeiten in den Bereichen Ernährung, Haushaltsführung, Gesundheit, Umwelt- und Verbraucherverhalten und schaffen die Grundlage dafür, den Alltag aktiv und reflektiert zu gestalten. Insbesondere die frühzeitige Auseinandersetzung mit Ernährung und hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützt Schüler:innen dabei, gesundheitsförderliche Routinen zu entwickeln und Sicherheit im Umgang mit alltäglichen Anforderungen zu gewinnen.

Bereits im frühen Kindesalter können altersangemessene hauswirtschaftliche Aufgaben wie beispielsweise Tischdecken oder Müllentsorgen dazu beitragen, praktische Fähigkeiten sowie Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein schrittweise aufzubauen. Die gezielte Einbindung von Schüler:innen in solche alltagspraktischen Prozesse wird daher als wichtiger Beitrag zur Persönlichkeitsentwicklung verstanden, da hauswirtschaftliche Kenntnisse nicht nur die Basis für funktionale Fertigkeiten sind, sondern die Schüler:innen auch dazu befähigen, ihren Alltag zunehmend eigenständig zu gestalten.

Darüber hinaus zeigen Forschungsergebnisse, dass die frühe Übernahme hauswirtschaftlicher Aufgaben über den rein praktischen Nutzen hinausgeht. Kinder, die bereits im Grundschulalter regelmäßig in hauswirtschaftliche Tätigkeiten eingebunden sind, weisen im weiteren Entwicklungsverlauf häufig stärkere Selbstkompetenzen, ausgeprägteres prosoziales Verhalten sowie positivere soziale Beziehungen auf. Teilweise zeigen sich zudem Vorteile in schulischen Entwicklungsbereichen. Hauswirtschaftliche

Tätigkeiten können somit als bedeutsame Lern- und Entwicklungsfelder verstanden werden, die soziale, emotionale und kognitive Kompetenzen gleichermaßen fördern.

Für Grundschulen ergibt sich daraus ein besonderer Bildungsauftrag. Hauswirtschaft und Ernährung sollten nicht ausschließlich unter dem Aspekt der Versorgung betrachtet werden, sondern als Bestandteil ganzheitlicher Bildungsprozesse. Eine saisonal und regional ausgerichtete Schulverpflegung kann – insbesondere mit unterrichtlicher pädagogischer Begleitung – zudem eine Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) praxisorientiert unterstützen. Gerade Gemeinschaftsverpflegung bietet vielfältige Möglichkeiten, Gesundheitsförderung, soziale Interaktion und nachhaltiges Handeln miteinander zu verbinden. Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Schulen betont die Bedeutung eines ausgewogenen, gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisenangebots, das die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern unterstützt. Gleichzeitig schaffen gemeinsame Mahlzeiten wichtige soziale Erfahrungsräume, in denen Kinder Esskultur, Kommunikation, Gemeinschaft und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln entwickeln können.

Quellen

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) (Hrsg.) (2025): Alltagskompetenzen. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/alltagskompetenz/index.html

Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus (Hrsg.) (o.D.): Alltagskompetenzen – Schulen fürs Leben. https://km.bayern.de/lernen/inhalte/alltagskompetenz

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) (2022): DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh), International Federation for Home Economics (IFHE) (Hrsg.) (2025): Gesund essen, nachhaltig leben: Die Zukunft auf dem Teller. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/300_Organisation/340_Beirat_fuer_Internationale_Fragen/WHED_2026_Positionspapier_Version_Maerz_2026.pdf

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hrsg.) (o.D.): Leistungsbeschreibung Schulverpflegung. https://dgevesch-ni.de/schulverpflegung/leistungsbeschreibung/

White, E., DeBoer, M. & Scharf, R. (2019): Associations Between Household Chores and Childhood Self-Competency. Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics 40(3), S. 176-182.

4. Zentrale hauswirtschaftliche Themen in der Grundschule

Im Folgenden werden zentrale Themenbereiche beleuchtet, die im Kontext von Hauswirtschaft in der Grundschule eine besondere Relevanz besitzen. Grundlage der Themenauswahl bilden die Ergebnisse des Projekts „Fit for Life“, die auf Gesprächen 2025 und 2026 mit verschiedenen Akteur:innen sowie Hospitationen in ausgewählten Grundschulen beruhen.

Vor allem wird die Schulmensa als Bildungs- und Erfahrungsraum sowie deren Gestaltung in den Fokus genommen. Die vorgelagerten Prozesse der Speisenzubereitung in

der Schulküche beziehungsweise die Anlieferung von Speisen werden dabei nicht vertieft betrachtet. Hierfür wird auf im Vorfeld notwendige Absprachen, idealerweise zusammen mit allen am Verpflegungsprozess Beteiligten verwiesen (Schulträger, Schulleitung, Schulverwaltung, Schulleitung, Lehr- und Betreuungskräfte, ggf. Fachplaner:innen, Caterer, Eltern etc.).

Besonders wird in dieser Handreichung auf die Bedeutung ernährungs- und hauswirtschaftlicher Bildung im schulischen Alltag eingegangen. Da hygienische Aspekte im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung und praktischer Tätigkeiten eine besondere Rolle spielen, werden diese ebenfalls gesondert thematisiert. Zudem wird die zentrale Rolle von Lehr-, Fach- und Betreuungskräften sowie Eltern bei der Gestaltung von Essenssituationen und Bildungsprozessen erläutert. Die einzelnen Themenbereiche enthalten ergänzende Links mit weiterführenden Informationen, Materialien und Praxisbeispielen zur Umsetzung als Anregung und Inspiration für die praktische Gestaltung im Schulalltag.

4.1 Atmosphäre in der Mensa/im Speiseraum

Eine Mensa oder der Ort von Speisenausgabe und -verzehr kann ein Lernort sein, unter anderem für gelebte Nachhaltigkeit, direkten Austausch und demokratische Mitgestaltung, Kommunikation und Sozialverhalten sowie für Esskultur. Zudem kann dort Wissen über Lebensmittel, Gesundheit sowie religiöse Anforderungen für den Verzehr von Lebensmitteln vermittelt werden. Die Schulmensa stellt im Grundschulalltag nicht nur einen Ort der Verpflegung dar, sondern prägt als alltäglicher Aufenthalts- und Begegnungsraum auch das Wohlbefinden der Schüler:innen.

Die Gestaltung der Mensa und der Essenssituation kann maßgeblich dazu beitragen, ob gemeinsame Mahlzeiten als angenehm und gemeinschaftsfördernd erlebt werden. Eine wertschätzende und inklusive Gestaltung der Schulmensa kann darüber hinaus dazu beitragen, dass sich alle Schüler:innen unabhängig von individuellen Essgewohnheiten, kulturellen Hintergründen oder religiösen Anforderungen als Teil der Gemeinschaft wahrnehmen. Eine kindgerechte und ansprechend gestaltete Umgebung unterstützt eine positive Essatmosphäre und kann das gemeinsame Essen strukturieren sowie Orientierung im Alltag bieten.

Zur Gestaltung einer angenehmen Mensaatmosphäre gehören sowohl räumliche als auch organisatorische Aspekte. Hierzu zählen beispielsweise ausreichend Zeit für die Mahlzeiten, klare Abläufe sowie eine möglichst ruhige und entspannte Umgebung. Auch visuelle Gestaltungselemente können dazu beitragen, die Mensa als positiven Aufenthaltsort wahrzunehmen. Dazu gehören unter anderem gut sichtbare und ansprechend gestaltete Speisenpläne, die den Schüler:innen Orientierung geben und Transparenz über das Essensangebot schaffen. Ebenso können kindgerecht gestaltete Plakate, Bilder oder Dekorationen die Atmosphäre der Mensa aufwerten und eine einladende Umgebung schaffen.

Auch Faktoren wie Lautstärke, Beleuchtung, Raumgröße und Sitzordnung beeinflussen maßgeblich das Erleben gemeinsamer Mahlzeiten. Eine dauerhaft hohe Geräuschkulisse kann insbesondere für jüngere Schüler:innen belastend wirken und eine

entspannte Essenssituation erschweren. Maßnahmen wie schallreduzierende Gestaltungselemente sowie Filzgleiter unter Stühlen können dazu beitragen, eine ruhigere und angenehmere Atmosphäre zu schaffen.

Eine weitere Möglichkeit zur Regulierung der Lautstärke stellen sogenannte „Ampelkarten“ dar. Mithilfe der Farben Grün, Gelb und Rot erhalten die Schüler:innen eine visuelle Orientierung über die aktuelle Lautstärke in der Mensa. So können sie ihr eigenes Verhalten besser einschätzen und gemeinsam zu einer angenehmeren Lautstärke beitragen. Gleichzeitig fördern solche visuellen Hilfsmittel klare Strukturen. Je nach Situation und den jeweiligen Rahmenbedingungen kann entschieden werden, ob die Karten durch Lehr- und Betreuungskräfte oder eigenständig durch die Schüler:innen genutzt werden. Insbesondere die selbstständige Nutzung kann dazu beitragen, Verantwortungsbewusstsein sowie die Fähigkeit zur Selbstregulierung zu stärken.

Darüber hinaus bietet es sich an, gemeinsam entwickelte Verhaltensregeln sichtbar in der Mensa zu platzieren. Große, farbige, evtl. mit Schüler:innen gestaltete, Plakate können die wichtigsten Regeln des gemeinsamen Essens anschaulich darstellen und die Schüler:innen regelmäßig daran erinnern. Gleichzeitig fördern solche Elemente die Identifikation mit gemeinsamen Absprachen und stärken das Gemeinschaftsgefühl innerhalb der Schulgemeinschaft.

Die Schulmensa kann damit als gestaltbarer Bildungs- und Lernort verstanden werden, in dem Schüler:innen alltägliche Erfahrungen im sozialen Miteinander sammeln und gemeinschaftliche Strukturen erleben. Eine bewusst gestaltete Essumgebung kann dazu beitragen, dass Mahlzeiten nicht ausschließlich funktional wahrgenommen werden, sondern als positiver Bestandteil des Schulalltags erlebt und für Bildungsaspekte – idealerweise auch mit Thematisierung im Unterricht – genutzt werden.

Die unterschiedlichen Lernziele können in einem Mensa-Führerschein gebündelt werden. Er wird Schüler:innen durch die Schule ausgestellt, nachdem sie in kleinen Lerneinheiten die ausgewählten Themen und Inhalte, Regeln und Verhaltensweisen verbindlich kennengelernt haben.

Ein weiterer Ansatz zur bewussten Gestaltung einer Schulmensa ist das Konzept „Unser Restaurant-Tisch“ des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE). Hierbei wird ein Tisch in der Schulmensa als besonderer „Restaurant-Tisch“ gestaltet und von Schüler:innen selbst vorbereitet und begleitet. Die Schüler:innen übernehmen dabei beispielsweise Aufgaben wie das Tisch decken, Servieren oder die Gestaltung einer angenehmen Essatmosphäre. Durch diesen Perspektivwechsel werden Esskultur, gemeinschaftliches Handeln sowie ein wertschätzender Umgang miteinander und mit Mahlzeiten gefördert. Unterstützt wird die Umsetzung durch praktische Materialien wie Checklisten, Bestellzettel und Reflexionsbögen. Das Konzept kann flexibel im Schulalltag, im Rahmen von Projekttagen oder bei besonderen Aktionen eingesetzt werden und bietet vielfältige Möglichkeiten zur Förderung von Alltagskompetenzen, Partizipation und sozialem Lernen.

Quellen

Bundeszentrum für Ernährung (Hrsg.) (2026): Unser Restaurant-Tisch. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/sekundarstufe/unser-restaurant-tisch

Giesenkamp, Johanna-Elisabeth; Leicht-Eckardt, Elisabeth; Nachtwey, Thomas (2013): Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. 2. Auflage. Berlin, Münster.

Meints-Korinth, Bettina; Kiehne, Johanna; Glogowski, Stella (2025): Der Bildungsort Esstisch. Gemeinsames Essen als Bildungsanlass. In: Ernährungsumschau, 2025 (8/2025), M512-M517. https://ernaehrungs-umschau.de/wp-content/uploads/2026/free_pdfs/EU08_2025_M512_M517_cc.pdf

UNICEF Schweiz und Liechtenstein (Hrsg.) (2025): Partizipation in der Schule. Wie die Beteiligung von Kindern gefördert und umgesetzt werden kann. Zürich.

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2026): Gemeinschaftsverpflegung: gesünder essen mit System. Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes. https://www.vzbv.de/sites/default/files/2026-05/26-05-20_Positionspapier_Gemeinschaftsverpflegung.pdf

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berlin. https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/_Texte/AgrVeroeffentlichungen.html

4.2 Ernährungs- und Hauswirtschaftsbildung

Ernährungs- und hauswirtschaftliche Bildung besitzt im Grundschulalter eine besondere Bedeutung, da in dieser Entwicklungsphase wichtige Grundlagen für Gesundheitsverhalten, Selbstständigkeit und alltägliche Routinen geschaffen werden. Im niedersächsischen Grundschulcurriculum sind entsprechende Inhalte bislang jedoch nicht als eigenständiger Bildungsbereich verbindlich verankert. Die konkrete Umsetzung ernährungs- und hauswirtschaftlicher Themen hängt daher häufig vom Engagement einzelner Lehr- und Betreuungskräfte ab.

Dadurch können Lücken in der Vermittlung alltagspraktischer Fertigkeiten entstehen, obwohl diese für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Ernährungsverhalten generell von großer Bedeutung sind. Vor diesem Hintergrund gewinnen praxisnahe Lerngelegenheiten sowie ergänzende Bildungsangebote im schulischen Alltag zunehmend an Bedeutung. Dies umfasst dabei nicht nur die Vermittlung theoretischen Wissens, sondern schließt insbesondere praktische Erfahrungen und alltagsnahe Fertigkeiten ein. Durch praktische Tätigkeiten erhalten Schüler:innen einen lebensnahen Zugang zu Themen wie Ernährung, Lebensmittelwertschätzung, Hygiene, Nachhaltigkeit und gemeinschaftlichem Handeln. Ernährungs- und hauswirtschaftliche Bildung umfasst darüber hinaus Sinnes- und Geschmackserfahrungen. Durch praktisches Entdecken und Ausprobieren von Lebensmitteln werden Neugier, Offenheit und ein bewusster Umgang mit Ernährung gefördert.

Durch die Beteiligung alltäglicher hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, wie beispielsweise beim Vor- und Nachbereiten von Mahlzeiten, beim Tisch decken sowie abwischen oder beim Umgang mit Lebensmitteln, können Schüler:innen grundlegende Fähigkeiten für

die eigenständige Alltagsbewältigung entwickeln. Gleichzeitig werden soziale Kompetenzen, Verantwortungsbewusstsein sowie ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen gefördert. Bildungsangebote und Unterrichtsmaterialien können Lehr- und Betreuungskräfte dabei unterstützen, Ernährungs- und hauswirtschaftliche Bildung in entsprechenden Lernfeldern in der Grundschule praxisnah in den Schulalltag zu integrieren.

Quellen

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Der Ernährungsführerschein. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2022): DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Kultusministerium Niedersachsen (Hrsg.) (2017): Sachunterricht. Kerncurriculum für die Grundschule Schuljahrgänge 1-4. Hannover. https://cuvo.nibis.de/cuvo.php?p=detail_view&docid=1162

Leicht-Eckardt, Elisabeth; Straka, Dorothee (2011): Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Band 1: Grundlagen, Strategien, Projekte. Sulzbach (Taunus): Ernährungs Umschau.

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (Hrsg.) (2017): Sachunterricht. Kerncurriculum für die Grundschule Schuljahrgänge 1-4. Hannover. https://cuvo.nibis.de/cuvo.php?p=detail_view&docid=1162

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2026): Gemeinschaftsverpflegung: gesünder essen mit System. Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes. Berlin.

4.2.1 Unterrichtsmaterial zur Ernährungsbildung

Zur Unterstützung der unterrichtlichen Ernährungsbildung stehen Lehr- und Betreuungskräften praxisnahe Materialien zur Verfügung, die sich flexibel in den Grundschulalltag integrieren lassen. Neben der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (https://dgevesch-ni.de) bieten das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) mit den nachgeordneten Stellen, dem Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung (https://www.ble.de) und dem dort angesiedelte Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen (https://www.bzfe.de) zahlreiche Informationen und Unterrichtsmaterialien.

Die nachfolgenden **Beispiele** verbinden theoretisches Wissen mit alltagspraktischen Erfahrungen und fördern – idealerweise ergänzt durch eine unterrichtliche – Ernährungsbildung das Wissen über Gesundheit, Verbraucher- und Nachhaltigkeitsthemen. Die nachfolgend dargestellten Veröffentlichungen umfassen komplette Unterrichts- oder Projekteinheiten zu den Themenschwerpunkten mit direkt einsetzbaren Unterrichtsmaterialien

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Der Ernährungsführerschein: Der „Ernährungsführerschein“ ist ein praxisorientiertes Unterrichtskonzept für die 3. und 4. Klassen mit vielen didaktisch aufbereiteten Materialien. Die Schüler:innen lernen grundlegende Informationen rund um Lebensmittelhygiene, Küchenpraxis und ausgewogene Ernährung kennen und bereiten einfache Speisen selbstständig zu.

Dadurch werden Ernährungsbildung und alltagspraktische Fähigkeiten miteinander verbunden. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Clevere Durstlöscher: Das Material vermittelt Grundlagen eines gesundheitsförderlichen Trinkverhaltens und sensibilisiert für den bewussten Umgang mit zuckerhaltigen Getränken. Die Schüler:innen können ihr eigenes Trinkverhalten reflektieren und lernen geeignete Getränke für den Alltag kennen. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/clevere-durstloescher

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Mein Frühstück für unsere Zukunft: Thematisiert werden unter anderem regionale und saisonale Lebensmittel sowie ein bewusster Umgang mit Ressourcen und Konsumentscheidungen. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/sekundarstufe/mein-fruehstueck-fuer-unsere-zukunft

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Was ist Obst der Saison? Das Material vermittelt Wissen über saisonale Lebensmittel und deren Bedeutung für Ernährung und Nachhaltigkeit. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/was-ist-obst-der-saison

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Muss Obst immer schön sein? Das Unterrichtsmaterial greift Themen wie Lebensmittelwertschätzung, Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung auf. Die Schüler:innen setzen sich mit Konsumverhalten und äußerlichen Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln auseinander. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/muss-obst-immer-schoen-sein

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Wie kommt die Möhre auf den Teller? Die Schüler:innen lernen den Weg von Lebensmitteln vom Anbau bis zum Verzehr kennen und setzen sich mit Herkunft, Verarbeitung und Lebensmittelwertschätzung auseinander. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/wie-kommt-die-moehre-auf-den-teller

☞ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Für Gemüseforscher und Obstdetektive: Durch spielerische Aufgaben und Sinnesübungen lernen die Schüler:innen verschiedene Obst- und Gemüsesorten kennen und entwickeln Offenheit gegenüber unterschiedlichen Lebensmitteln. https://www.ble-medienservice.de/3388-3-fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive.html

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und Verbraucherzentrale Bundesverband: Für Milchforscher und Joghurtdetektive: Das Material ermöglicht einen praxisnahen Zugang zu den Themen Milch und Milchprodukte. Durch Experimente und praktische Aufgaben werden Sinneserfahrungen und Ernährungsbildung miteinander verbunden. https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/unterrichtsmaterial-fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive

Weitere praxisnahe Unterrichtsmaterialien zur Ernährungs-, Verbraucher- und Nachhaltigkeitsbildung stellt zudem die Initiative „Transparenz schaffen“ zur Verfügung. „Transparenz schaffen“ ist ein niedersächsisches Bildungs- und Kooperationsprojekt, das Landwirte, Betriebe der Ernährungswirtschaft und Verbraucher miteinander vernetzt, um Produktionsweisen, Lebensmittelherstellung und nachhaltige Entwicklung verständlich zu machen. Die Materialien greifen Themen wie Landwirtschaft, Lebensmittelherkunft, Nachhaltigkeit, Klimawandel und Lebensmittelwertschätzung auf und unterstützen Lehr- und Betreuungskräfte dabei, alltagsnahe Lernangebote im Grundschulunterricht sowie im Ganztag umzusetzen, unter anderem mit folgenden Materialien:

☞ Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“ – von der Ladentheke bis zum Erzeuger u.a.: Lernort Bauernhof trifft Schulgarten: Die Broschüre bietet Einblicke in die Kooperation mit landwirtschaftlichen Betrieben sowie die Arbeit mit Schulgärten. Durch praktische Beispiele erhalten Schüler:innen Einblicke in den Weg der Lebensmittel von der Erzeugung bis zum Verzehr und setzen sich mit Themen wie regionaler Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit, Saisonalität sowie Lebensmittelwertschätzung auseinander. https://transparenz-schaffen.de/downloads/ broschuere/

☞ Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“: Methodenheft „Landwirtschaft und Klimawandel“: Das Methodenheft bietet vielfältige Anregungen, um Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Ernährung, Klimawandel und nachhaltigem Handeln praxisnah zu vermitteln. Die Materialien richten sich überwiegend an ältere Schüler:innen, viele Methoden und Ideen lassen sich jedoch an den Grundschulbereich anpassen. https://transparenz-schaffen.de/downloads/methoden/

Quellen

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2028): Für Gemüseforscher und Obstdetektive, 3. Auflage. https://www.ble-medienservice.de/3388-3-fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive.html

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Der Ernährungsführerschein. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Clevere Durstlöscher. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/clevere-durstloescher

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Mein Frühstück für unsere Zukunft. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/sekundarstufe/mein-fruehstueck-fuer-unsere-zukunft

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Was ist Obst der Saison? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/was-ist-obst-der-saison

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Muss Obst immer schön sein? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/muss-obst-immer-schoen-sein

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Wie kommt die Möhre auf den Teller? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/wie-kommt-die-moehre-auf-den-teller

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2017): Für Milchforscher und Joghurtdetektive. https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/unterrichtsmaterial-fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive

Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“ – von der Ladentheke bis zum Erzeuger u.a. (Hrsg.) (2025): Lernort Bauernhof trifft Schulgarten. https://transparenz-schaffen.de/downloads/broschuere/

Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“ (Hrsg.) (2025): Methodenheft „Landwirtschaft und Klimawandel“. https://transparenz-schaffen.de/downloads/methoden/

4.2.2 Unterrichtsmaterial zur Hauswirtschaftsbildung

Neben ernährungsbezogenen Themen können auch hauswirtschaftliches Wissen und Fertigkeiten bereits im Grundschulalter altersgerecht unterrichtlich einbezogen werden. Hierzu zählen beispielsweise Kenntnisvermittlung und Tätigkeiten rund um Ordnung, Sauberkeit, Lebensmittelwertschätzung, Mithilfe im Haushalt sowie die Übernahme von Verantwortung im Alltag. Derzeit gibt es hierzu nur wenige praxisnahe Materialien, die Lehr- und Betreuungskräfte dabei unterstützen können, hauswirtschaftliche Themen niedrigschwellig in den Unterricht und den Schulalltag zu integrieren.

☞ Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW): „Ich helf zu Hause“: Das Material beinhaltet verschiedene Module (1-5) zur Förderung hauswirtschaftlicher Alltagskompetenzen bei Schüler:innen der Grundschule. Thematisiert werden unter anderem Tischdecken, Ordnung halten, Wäschepflege, Lebensmittelumgang sowie Mithilfe im Haushalt. Die Materialien sind praxisnah gestaltet und können flexibel an unterschiedliche Klassenstufen sowie Unterrichtssituationen angepasst werden. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/ich-helf-zu-hause/index.html

☞ Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW): Mensa-Hero-Hauswirtschaft am Mittagstisch: Das Programm vermittelt Wissen rund um Esskultur, Nachhaltigkeit und hauswirtschaftliche Abläufe im Mensaalltag. Das Material richtet sich überwiegend an ältere Schüler:innen der Jahrgangsstufen 5 bis 8, kann jedoch auch im Grundschulbereich als Inspiration für Projekte und Aktionen dienen. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/mensa-hero-hauswirtschaft-am-mittagstisch/index.html

Quellen

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) (Hrsg.) (2024): Ich helf zu Hause. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/ich-helf-zu-hause/index.html

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) (Hrsg.) (2025): Mensa-Hero-Hauswirtschaft am Mittagstisch. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/mensa-hero-hauswirtschaft-am-mittagstisch/index.html

4.3 Hygiene

Hygiene besitzt in der Gemeinschaftsverpflegung von Schulen eine zentrale Bedeutung, da sie wesentlich zum Schutz der Gesundheit von Schüler:innen sowie aller beteiligten Personen beiträgt. Insbesondere im Umgang mit Lebensmitteln müssen hygienische Standards eingehalten werden, um die Verbreitung von Krankheitserregern und gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Dies gilt sowohl für die reguläre Schulverpflegung als auch für pädagogische Koch- und Backangebote im schulischen Alltag.

Lehr-, Fach- und Betreuungskräfte übernehmen hierbei eine wichtige Vorbild- und Begleitfunktion. Sie sind dafür verantwortlich, hygienische Rahmenbedingungen zu schaffen und Schüler:innen schrittweise an einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen. Zu den grundlegenden Hygienemaßnahmen zählen beispielsweise gründliches Händewaschen vor der Essenszubereitung und vor den Mahlzeiten, hygienisches Verhalten beim Husten oder Niesen, saubere Arbeitsflächen und Küchenutensilien sowie das sachgerechte Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln. Gerade der Händehygiene kommt im schulischen Alltag eine besondere Bedeutung zu, da Schüler:innen über die Hände häufig mit Gegenständen und anderen Personen in Kontakt kommen. Regelmäßiges und gründliches Händewaschen kann dazu beitragen, die Verbreitung von Krankheitserregern zu reduzieren und hygienisches Verhalten langfristig im Alltag zu verankern. Feste Rituale, beispielsweise gemeinsames Händewaschen vor Mahlzeiten oder Kochaktionen unterstützen Schüler:innen dabei, Hygieneregeln schrittweise zu verinnerlichen. Ergänzend können Poster und visuelle Materialien dazu beitragen, Hygieneregeln im Schulalltag regelmäßig in Erinnerung zu rufen und das Bewusstsein der Schüler:innen für hygienisches Verhalten zu stärken. Insbesondere Aushänge im Klassenraum, in der Mensa oder in Küchenbereichen können Hygienemaßnahmen anschaulich vermitteln und Schüler:innen im Alltag Orientierung bieten.

Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass Schüler:innen mit Krankheitssymptomen nicht an Kochaktionen teilnehmen. Besonders beim gemeinsamen Kochen mit Schüler:innen sind eine gute Vorbereitung und eine altersgerechte, fachlich fundierte, Anleitung wichtig, um hygienisches Arbeiten verständlich zu vermitteln und praktisch erfahrbar zu machen. Hierzu gehören unter anderem das Tragen sauberer Kleidung beziehungsweise Schutzkleidung (Schürze), das Zusammenbinden langer Haare sowie die regelmäßige Reinigung von Arbeitsplätzen und verwendeten Materialien. Ebenso sollte auf die Einhaltung von Kühlketten sowie den hygienischen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln geachtet werden. Auch der sachgerechte Umgang mit Speiseresten, Abfällen und Probierbesteck stellt einen wichtigen Bestandteil hygienischen Arbeitens dar. Dadurch können Schüler:innen grundlegende Hygieneregeln nicht nur kennenlernen, sondern deren Bedeutung für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Alltag nachvollziehen.

Wichtig ist, dass alle Beteiligte an der Schulverpflegung geltende Hygienevorschriften einhalten, die mit der Erstellung, dem Transport und der Ausgabe von Speisen beschäftigt sind. Neben dem Abdecken von Speisen und einer hustenabweisenden Ausgabeorganisation gehört hierzu auch das Management von Rückstellproben der Speisen(-komponenten). Hilfreiche Merkblätter bietet hierzu das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (https://www.laves.niedersachsen.de). Die Informationen helfen, Gesundheitsrisiken frühzeitig zu erkennen und wirksam zu bekämpfen.

Zur Unterstützung von Lehr- und Betreuungskräften bei der Vermittlung von Inhalten zum Thema Hygiene in der Grundschule stehen verschiedene Informations- und Unterrichtsmaterialien zur Verfügung, z.B. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

(DGE) oder dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE). Dort ausgewiesene spielerische und interaktive Materialien können dazu beitragen, Hygieneregeln altersgerecht zu vermitteln und das Verständnis der Schüler:innen zu fördern.

Einige Beispiele:

☞ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Hygiene beim pädagogischen Kochen. Hier sind die wichtigsten Hygiene-Regeln sehr anschaulich zusammengestellt und ergänzende Materialien abrufbar. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/hygiene-beim-paedagogischen-kochen

☞ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Broschüre informiert über Pflichten der Hygieneverantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie über maßgebliche Regelwerke und Rückstellproben. https://www.dge-medienservice.de/hygiene-gesundheit-der-tischgaste-sichern.html

☞ Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV): Fünf einfache Sachen, die Hände richtig sauber machen. Poster DIN A 3 zum kostenlosen Download. Zusätzlich viele weitere kindgerechte Materialien zum Thema Hygienesicherheit. https://www.unfallkasse-nrw.de/service/nachrichten/news-detail/plakat-fuer-die-primarstufe-zum-infektionsschutzgerechten-haendewaschen-1830.html

☞ Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Niedersächsischer Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung. Die Broschüre informiert über Rechtsgrundlagen, Regeln für Hygienemanagements, Eigenkontrollen und Dokumentation mit zahlreichen praktischen Checklisten. https://www.bing.com/search?q=Nieders%C3%A4chsischer+Hygieneleitfaden+f%C3%BCr+die+Schulverpflegung&FORM=ANAB01&PC=NMTS

☞ Sarah Wiener Stiftung: Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern. Das zwölfseitige Merkblatt zum kostenlosen Download bietet gut gegliedert grundsätzliche Hinweise zu allen Themen im Zusammenhang mit dem Kochen mit Kindern, mit Hinweisen zur Mitnahme von Speisen und Rechtsvorschriften. https://sw-stiftung.de/blog/artikel/unser-hygienemerkblatt-gemeinsam-kochen-aber-sicher-und-hygienisch. Ergänzt werden kann dies durch ein Internetbasiertes Quiz mit acht Fragen. https://portal.ichkannkochen.de/kochen/hygiene

☞ Verbund für Angewandte Hygiene e.V. im Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn: Hygiene-Tipps für Kids Händewaschen - na klar. Poster zum kostenlosen Download in DIN A 4 oder DIN A 3. Poster-A4-2024 Haendewaschen_Hygienetipps.pdf

Quellen

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2024): Hygiene beim pädagogischen Kochen. Koch-Aktionen mit Kindern in Kindertagespflege, Kita und Schule. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/hygiene-beim-paedagogischen-kochen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) (2021): Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung. Tischgäste sicher verpflegen. 3. Auflage. https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Informationsbroschueren_-_DGE_Praxiswissen/Hygiene.pdf

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) (Hrsg.) (o.D.): Fünf einfache Sachen, die Hände richtig sauber machen. https://www.unfallkasse-nrw.de/service/nachrichten/news-detail/plakat-fuer-die-primarstufe-zum-infektionsschutzgerechten-haendewaschen-1830.html

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hrsg.) (2010): Niedersächsischer Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung. https://www.bing.com/search?q=Nieders%C3%A4chsischer+Hygieneleitfaden+f%C3%BCr+die+Schulverpflegung&FORM_=ANAB01&PC=NMTS

Sarah Wiener Stiftung (2024): Merkblatt – Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern. 2. Auflage. https://sw-stiftung.de/blog/artikel/unser-hygienemerkblatt-gemeinsam-kochen-aber-sicher-und-hygienisch

Verbund für Angewandte Hygiene e.V. im Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn (Hrsg.) (2024): Hygiene-Tipps für Kids Händewaschen - na klar. Poster-A4-2024_Haendewaschen_Hygienetipps.pdf

4.4 Partizipation der Schüler:innen

Partizipation ist ein wichtiger Bestandteil hauswirtschaftlicher Bildung und der Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung in der Grundschule. Schüler:innen sollten entsprechend ihres Alters und ihrer Fähigkeiten die Möglichkeit erhalten, an Entscheidungen und Abläufen rund um die Schulverpflegung mitzuwirken. Beteiligung bedeutet dabei nicht nur die Auswahl von Speisen, sondern umfasst auch die aktive Mitgestaltung von Essenssituationen, Regeln und organisatorischen Abläufen im Alltag. Partizipative Ansätze können zudem dazu beitragen, die Schulverpflegung als gemeinschaftlichen und inklusiven Lebensraum zu gestalten, in dem unterschiedliche Bedürfnisse und Perspektiven der Schüler:innen berücksichtigt werden. Durch solche Beteiligungsformen erleben Schüler:innen Selbstwirksamkeit, übernehmen Verantwortung und stärken ihre Selbstständigkeit sowie ihr Selbstwertgefühl. Da Kinder ein Recht auf Beteiligung, Mitbestimmung und einen respektvollen Umgang im schulischen Alltag haben, sollten diese Kinderrechte auch im Kontext gemeinsamer Mahlzeiten berücksichtigt werden.

Partizipation kann im Kontext der Schulverpflegung auf vielfältige Weise umgesetzt werden. Möglichkeiten bieten beispielsweise regelmäßige Umfragen zur Zufriedenheit mit dem Speisenangebot, Gespräche über Wünsche und Verbesserungsvorschläge oder gemeinsame Reflexionen von Essenssituationen im Klassenverband. Auch Kinderkomitees, Kinderräte, Klassenräte oder Mensaausschüsse können geeignete Formate darstellen, um Schüler:innen aktiv in Entscheidungsprozesse einzubeziehen. In solchen Gesprächsrunden erhalten Schüler:innen die Möglichkeit, ihre Perspektiven einzubringen und gemeinsam über Fragen wie „Was möchten wir essen?“, „Wie hat das Essen geschmeckt?“, „Hat es Dir in der Mensa/dem Speiseraum gefallen“ oder „Welche Wünsche gibt es?“ zu sprechen. Gleichzeitig unterstützt das Äußern eigener Bedürfnisse und Meinungen die Sprachentwicklung und Kommunikationsfähigkeit der Schüler:innen.

Auch im praktischen Alltag eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten zur Mitbestimmung. Schüler:innen können beispielsweise bei der Gestaltung der Essatmosphäre, bei Tischregeln oder bei kleineren organisatorischen Aufgaben rund um die Mahlzeiten beteiligt werden. Dadurch wird die Gemeinschaftsverpflegung nicht ausschließlich als Versorgungssituation erlebt, sondern als gemeinschaftlich gestalteter Lern- und Lebensraum. Gemeinsame Mahlzeiten und Beteiligungsprozesse können dabei wichtige Lerngelegenheiten für alltagspraktische, soziale und kommunikative Kompetenzen schaffen.

Darüber hinaus können niedrigschwellige Beteiligungsformen, beispielsweise Abstimmungen mit Symbolen, Wunschboxen oder Feedbackkarten, Schüler:innen die Möglichkeit geben, ihre Meinungen und Wünsche altersgerecht einzubringen.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) bietet in unterschiedlichen Veröffentlichungen Informationen, praxisnahe Anregungen und Beispiele zur Umsetzung von Partizipation bei Mahlzeiten und Essenssituationen. Zudem bietet das BZfE unter dem Label „SchmExperten“ Arbeitsmaterialien ab Klasse 5 für „Mensa-Checks“ an, mit denen Schüler:innen ihre Schulmensa hinsichtlich Speisenangebot, Essatmosphäre, Freundlichkeit, Organisation oder Nachhaltigkeit bewerten können. Die Materialien enthalten Fragebögen, Reflexionsanregungen und können Lehr- und Betreuungskräften als Orientierung für die Grundschule dienen.

Quellen

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2024): Partizipation beim Essen und Trinken. Mitwirken - Mitgestalten - Mitbestimmen. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/kitaleben-gestalten/partizipation-beim-essen-und-trinken#teaser

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Ernährungsbildung im Alltag fördern. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-kita/ernaehrungsbildung-im-alltag-foerdern

Giesenkamp, Johanna-Elisabeth; Leicht-Eckardt, Elisabeth; Nachtwey, Thomas (2013): Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. 2. Auflage. Berlin, Münster.

Leicht-Eckardt, Elisabeth; Straka, Dorothee (2011): Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Band 1: Grundlagen, Strategien, Projekte. Sulzbach (Taunus): Ernährungs Umschau.

Meints-Korinth, Bettina; Kiehne, Johanna; Glogowski, Stella (2025): Der Bildungsort Esstisch. Gemeinsames Essen als Bildungsanlass. In: Ernährungsumschau, 2025 (8/2025), M512-M517. ernaehrungs-umschau.de/wp-content/uploads/2026/free_pdfs/EU08_2025_M512_M517_cc.pdf

4.5. Rolle der Betreuungs- und Lehrkräfte

Lehr-, Fach- und Betreuungskräfte übernehmen bei der Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten und der Schulverpflegung eine zentrale Rolle. Durch ihre Begleitung und Unterstützung im Alltag tragen sie wesentlich dazu bei, dass Essenssituationen nicht ausschließlich der Versorgung dienen, sondern zugleich als Bildungs-, Erfahrungs- und Gemeinschaftsräume wahrgenommen werden können. Die pädagogische Begleitung rund um die Mittagsverpflegung stellt dabei einen wichtigen Bestandteil ganzheitlicher Ernährungs- und Hauswirtschaftsbildung dar. Erwachsene übernehmen eine

wichtige Vorbildfunktion, da Kinder Verhaltensweisen, Essgewohnheiten sowie den Umgang mit Lebensmitteln und anderen Menschen beobachten und im Sinne des Modelllernens übernehmen. Demnach spielt auch die bewusste Reflexion der Betreuungs- Fach- und Lehrkräfte über den eigenen Umgang mit Lebensmitteln, Essgewohnheiten und Kommunikation während der Mahlzeiten eine wichtige Rolle.

Gemeinsame Mahlzeiten bieten vielfältige Möglichkeiten für Bildungsprozesse im schulischen Alltag. Tischgespräche können beispielsweise genutzt werden, um Sprachentwicklung, Kommunikation und Austausch der Schüler:innen anzuregen oder Wissen über Lebensmittel, Herkunft, Verarbeitung und Essgewohnheiten zu vermitteln. Gleichzeitig unterstützen Essenssituationen soziale Lernprozesse, indem Schüler:innen Regeln und Rituale kennenlernen, Rücksichtnahme und respektvollen Umgang gegenüber anderen Kulturen und Religionen einüben sowie Offenheit gegenüber unterschiedlichen Vorlieben und Esskulturen entwickeln. Darüber hinaus begleiten Lehr-, Fach- und Betreuungskräfte die Schüler:innen dabei, eigene Hunger- und Sättigungsgefühle wahrzunehmen, Selbstständigkeit beim Essen zu entwickeln und Lebensmittel mit verschiedenen Sinnen zu entdecken. Eine angenehme Essatmosphäre, klare Strukturen, sowie wiederkehrende Abläufe können dabei Orientierung, Sicherheit und positive Lernerfahrungen fördern.

Von besonderer Bedeutung ist hierbei eine ermutigende und wertschätzende Haltung der Erwachsenen. Schüler:innen sollten ermutigt werden, eigene Entscheidungen im Rahmen ihrer Fähigkeiten zu treffen und sich aktiv an Abläufen rund um die Mahlzeiten zu beteiligen. Gleichzeitig tragen die an der Schulverpflegung Beteiligten die Verantwortung dafür, einen verlässlichen Rahmen sowie ein ausgewogenes und vielfältiges Lebensmittelangebot sicherzustellen.

Um dieser verantwortungsvollen Aufgabe gerecht zu werden, sind fachliche Qualifizierung und regelmäßige Fortbildungen von großer Bedeutung. Für Lehr-, Fach- und Betreuungskräfte stehen hierzu verschiedene Fortbildungs- und Informationsangebote zur Verfügung, die Aspekte der Schulverpflegung, Ernährungsbildung sowie der Gestaltung von Essenssituationen aufgreifen.

Eine Anlaufstelle für Fortbildungen ist beispielsweise die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (dgh) (https://www.dge.de/veranstaltungen) oder das Niedersächsische Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ), das 2011 als Nachfolgebehörde der Niedersächsischen Schulinspektion (NSchI) und des Niedersächsischen Landesamtes für Lehrerbildung und Schulentwicklung (NiLS) errichtet wurde (http://www.nlq.niedersachsen.de). Beispielsweise bietet das NLQ eine Hauswirtschafts-Fortbildung an für fachfremd unterrichtende Lehrkräfte an allgemeinbildenden Schulen.

☞ Detaillierte Informationen zur Qualitätssicherung der Schulverpflegung finden sich unter: https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards

☞ Die Serviceagentur Ganztag Hessen und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen bieten die Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganztag – dynamisch und individuell“ an. Dabei wird insbesondere die enge Verzahnung von Ganztag, Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung hervorgehoben. https://www.ganztag-hessen.de

☞ Landes- und bundesweite Fachtagungen und Aktionstage bieten die Möglichkeiten zum fachlichen Austausch sowie praxisnahe Impulse für die Gestaltung der Schulverpflegung. Hierzu zählt beispielsweise der bundesweite „Tag der Schulverpflegung“, den das Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung organisiert. https://www.gemeinsamgutessen.de/bundeslaender/aktionstag

Quellen

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2024): Partizipation beim Essen und Trinken. Mitwirken - Mitgestalten - Mitbestimmen. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/kitaleben-gestalten/partizipation-beim-essen-und-trinken#teaser

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Ernährungsbildung im Alltag fördern. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-kita/ernaehrungsbildung-im-alltag-foerdern

Leicht-Eckardt, Elisabeth; Straka, Dorothee (2011): Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Band 1: Grundlagen, Strategien, Projekte. Sulzbach (Taunus): Ernährungs Umschau.

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2026): Gemeinschaftsverpflegung: gesunder essen mit System. Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes. Berlin. https://www.vzbv.de/sites/default/files/2026-05/26-05-20_Positionspapier_Gemeinschaftsverpflegung.pdf

5. Umsetzung

Die praktische Umsetzung hauswirtschaftlicher Themen in Grundschulen kann auf vielfältige Weise erfolgen und bietet zahlreiche Möglichkeiten, Schüler:innen im Alltag aktiv einzubeziehen. Praxisnahe Angebote schaffen Lerngelegenheiten, in denen Schüler:innen grundlegende auch hauswirtschaftliche Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben können. Voraussetzung ist, dass die Mittagsverpflegung auch von Lehrkräften wahrgenommen und zumindest thematisch im Unterricht begleitet wird. Dazu gehört auch, dass Lehrkräfte wissen, woher das Essen kommt und in Kontakt mit Fach- und Betreuungskräften stehen, wenn diese die Ausgabe und Aufsicht der Mittagsverpflegung übernehmen.

Die Einbeziehung hauswirtschaftlicher Themen im pädagogischen Alltag erfordert alltagsnahe und altersgerechte Konzepte, die Schüler:innen aktiv einbeziehen und lebensweltbezogenes Lernen, z.B. in Bezug auf Hygiene und Nachhaltigkeit, ermöglichen.

5.1 Grundlagen

In der praktischen Umsetzung einer Lebenswelt und gesundheitsförderlichen, akzeptierten und gut organisierten Schulverpflegung ergeben sich im Alltag vielfach unge-

ahnte Herausforderungen. Wichtig für eine möglichst schnell verfügbare Qualitätssicherung und Problemlösung ist deshalb, an zentraler Stelle und verfügbar für alle Beteiligten an der Mittagsverpflegung eine Liste mit Ansprechpartner:innen zu haben mit Benennung der Verantwortlichkeit, Telefon- und Emailkontakten. Generell gilt, dass ein Qualitätsmanagement, zumindest ein System der Qualitätssicherung, im Problemfall hilft, Lösungen systematisch und so schnell als möglich auf den Weg zu bringen.

Ideal ist ein für alle an der Schule Tätigen verfügbarer Ablaufplan für den gesamten Prozess der Schulverpflegung mit allen Prozess-Stufen und den entsprechenden Zuständigkeiten mit Erreichbarkeit sowie ggf. Vertretungsregelungen (Urlaub, Krankheit).

Sinnvoll für eine geplante und kontrollierte Schulverpflegung ist ein Runder Tisch, der sich regelmäßig zu diesem Thema bespricht und unterschiedliche Positionen beinhaltet: Lieferant/Caterer/Hersteller, Fachkraft, Betreuungskraft, Lehrkraft, Verwaltungskraft, Eltern und evtl. auch in Grundschulen eine Schülervertretung. Diskutiert werden sollte dort nicht nur über die Auswahl, Kosten und Abläufe von Speisenherstellung, -anlieferung und -ausgabe, sondern auch über ein Getränkeangebot und evtl. ein abgestimmtes Angebot für Zwischen- bzw. Pausenverpflegung. Wichtige Themen einer solchen interdisziplinär besetzten Runde sind auch Regelungen zum Geschirrkreislauf (Lagerung, Nutzung, Transport, Reinigung, Rückgabe von Tellern, Schüsseln, Besteck und ggf. Gläsern) sowie zur Lagerung von Behältern (Transport, Ausgabe) und Entsorgung von Speiseresten sowie zu Bestell-, Bezahl- und Abrechnungsmodalitäten.

Unabdingbar notwendig ist die Rechtssicherheit der Schulverpflegung. Gesetze, Richtlinien und Verordnungen auf EU-, Bundes- und Landesebene sowie DIN-Normen regeln beispielsweise Abfall-, Wertstoffsortierung und -entsorgung, Aufsichtspflicht, Arbeitssicherheit, Ausschreibungsverfahren, Brandschutz, Erste Hilfe Regeln, Hygienesicherung, Lebensmittelsicherheit und -kennzeichnung, Produkthaftung und Unfallschutz. Für die Umsetzung einer konkreten Schulverpflegung mit den jeweils spezifischen Rahmenbedingungen ist eine enge Kooperation zwischen Verwaltung, Schulträger und Schulleitung und der operativen Ebene von Fach-, Lehr- und Betreuungskräften mit deren unterschiedlichen Perspektiven, Fachkenntnissen und Verantwortlichkeiten notwendig.

Oft sind die nicht direkt sichtbaren, aber hauswirtschaftlich relevanten Aspekte nicht im Blick: z.B. Beschaffung und Lagerung von neuen, gewaschenen aber auch von verschmutzten Spül- und Trockentüchern inkl. der Verantwortung für deren Reinigung (inkl. Trocknung), Lagerung von Spül- und Reinigungsmitteln, von Wertstoffen, Abfall und Lebensmittelresten und deren Entsorgung, Möglichkeit zum Händewaschen von Tischgästen und Personal. Wichtig ist auch die Regelung der Zuständigkeiten inkl. der Maßnahmen bei unvorhergesehenen Herausforderungen.

Für Probleme, die im Alltag entstehen können, sollten – idealerweise im Rahmen eines interdisziplinären Austauschs – präventiv Vorsorgemaßnahmen zu deren Bewältigung überlegt und festgehalten werden, damit im Fall des Falles möglichst schnell eine Lösung herbeigeführt werden kann. Grundsätzlich und essentiell ist es beispielsweise zu klären, wer wo die aus hygienerechtlichen Gründen verpflichtenden Rückstellproben

der Speisen(-komponenten) in der Schulverpflegung ordnungsgemäß managt (Erstellung, die Dokumentation und die Entsorgung).

Quellen

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (Hrsg.) (o.D.): Schulessen: Rechtliche Rahmenbedingungen auf Bundes- und Länderebene. https://www.gemeinsamgutessen.de/schulessen/rechtliche-rahmenbedingungen

Kulturministerkonferenz der Länder (2023): Empfehlungen zur Weiterentwicklung der pädagogischen Qualität der Ganztagsschule und weiterer ganztägiger Bildungs- und Betreuungsangebote für Kinder im Grundschulalter (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.10.2023). https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2023/2023_10_12-Ganztag-Empfehlung.pdf

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hrsg.) (o.D.): Leistungsbeschreibung Schulverpflegung. Leistungsbeschreibung | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

5.2 Herausforderungen

Die Erfahrung zeigt, dass es in der Praxis vielfach unerwartete Herausforderungen geben kann, für die gegebenenfalls schnelle Lösungen notwendig sind. Eine einfach formulierte übersichtliche Liste mit Ansprechpartnern mit Verantwortlichkeiten, Stellvertreterregelungen und Erreichbarkeiten ist hierfür hilfreich. Es macht aber auch Sinn z.B. an runden Tischen, im Rahmen von Dienstbesprechungen oder Konferenzen, nachfolgend beispielhaft formulierte oder anderweitige potenzielle Störungen zu thematisieren und für entsprechende Handlungen zu deren Beseitigung zu sensibilisieren. Dafür kann es aufgrund der Unterschiedlichkeit der einzelnen Schulen leider keine Blaupause geben, sondern nachfolgend sind nur einige wenige Beispiele als Anregung formuliert. Deutlich wird dabei, dass hauswirtschaftliches Fachwissen in diesen Fällen hilfreich oder notwendig ist.

Problem	Lösungsmöglichkeit	Zuständigkeit z.B.
Speiseraum wird als Klassenraum benötigt	Ausweichraum einplanen. Mobiles Mobiliar, ausgelagerte Räume z B. Nachbarschaftsschule oder Containermodule	Schulleitung Schulträger
Ausfall der Verwaltungskraft für Abrechnung	Ersatz durch Schulträger	Schulleitung
Ausfall von Küchen- oder Betreuungspersonal	Einsatz von Springern Eltern einbeziehen	Ggf. Caterer Schulleitung
Lieferung fällt kurzfristig aus	Ersatzlieferung von anderen Caterern (TK, Vorrat, Lunchpakete, Nachbarschule)	Ggf. Caterer Verantwortliche Lehr- oder Verwaltungskraft
Portionsgrößen nicht ausreichend	Notfall-Reserven vorhalten	Ggf. Caterer Betreuungskraft
Kind beklagt Übelkeit nach dem Essen	Prüfen, ob mehrere Fälle vorliegen, dann Schullei-	Betreuungskraft Schulleitung Ggf. Caterer

Problem	Lösungsmöglichkeit	Zuständigkeit z.B.
	tung und Caterer einbeziehen, Rückstellproben prüfen lassen	
Auftreten ansteckender Krankheiten beim Personal	Absprache mit Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle und Schulträger	Schulleitung Ggf. Caterer

Tab.1: Handlungsoptionen bei Herausforderungen im Mensabetrieb, eigene Darstellung

5.3 Orientierungshilfe zur Ablaufgestaltung

Die nachfolgende Übersicht dient als praktische Orientierungshilfe für alle Personen, die die Mittagsverpflegung an Grundschulen planen oder inhaltlich oder organisatorisch verantworten, sei es bei der Planung (z.B. Raum, Wegeführung, Angebot von Speisen und Getränken), der Auswahl und Bestellung der Essen, der Abrechnung, der Anlieferung oder der Produktion, der Ausgabe, der Begleitung beim Essen oder Nacharbeiten. Unabhängig von Verpflegungsform und Bewirtschaftungssystem sind rechtliche Vorgaben bindend, z.B. verpflichtend die Hygienebelehrung des Küchenpersonals zum Infektionsschutzgesetz sowie das dokumentierte Management von Rückstellproben der Mittagsmahlzeiten.

Ziel ist ein sicherer, strukturierter, stressfreier und angenehmer Ablauf für alle Schüler:innen. Zentral für die Zielerreichung ist die Kommunikation der Beteiligten untereinander (Dienstleister wie z.B. Caterer, ggf. staatliche Stellen wie Bauamt, Gesundheitsamt, Lebensmittelüberwachung, Schulträger, Schulleitung, Lehr- und Betreuungskräfte, evtl. Hausmeister, Eltern und Schüler:innen).

Die nachfolgende Übersicht macht deutlich, dass die Mittagsverpflegung ein Teil des schulischen Alltags und ein komplexes Thema ist, für das hauswirtschaftliches Fachwissen bereits bei der Planung eingebunden werden sollte. Dies kann helfen, die bauliche Innenausstattung und Einrichtung in Hinblick auf den Betrieb praxistauglich zu gestalten, beispielsweise für Arbeitsabläufe und Reinigung (z.B. Materialwahl, Beleuchtung sowie Farbgebung der Umgebungsflächen, Standorte von Geräten, Anordnung von Arbeits- und Abstellflächen). Bei Neuplanung, Um- oder Ausbau von Schulküchen ist es ratsam, Küchenfachplaner im Vorfeld einzubeziehen für Beratung und/oder Planung. Informationen dazu gibt es beim Verband der Fachplaner (VdF): https://Verband der Fachplaner.

Zu betrachtende Punkte im Vorfeld einer Schulverpflegung

- Planung von Raum, Ausstattung und Einrichtung für Anlieferung/Produktion/Aufbereitung/Lagerung und Ausgabe, Verzehr von Speisen und Getränken (Geräte, Arbeits-, Abstell- und Lagerflächen), Reinigung (z.B. Handwaschbecken, Geschirrspülmaschine(n), Beleuchtung, Bodenbelag, Lagerung von Geschirr- und Arbeitsmitteln, etc.) und Entsorgung (Abfall, Speisereste, Wertstoffe).
- Bereits bei der Planung: Betrachtung von Kosten für Investitionen und Betrieb.

- Ermittlung der Teilnahmezahl: Anzahl der Schüler:innen. Auswahl und Anzahl von Begleitpersonen, Fach-, Lehr- und Betreuungskräften.
- Festlegung der Wegeführung vom Klassenzimmer zur Mensa/Speiseraum. Kommunikation über Hin- und Rückweg (Information Aufsichtspersonen, Wegweiser und Schilder, evtl. jahrgangsweise Übung der Wege mit Schüler:innen).
- Planung der gewünschten/möglichen Speisenausgabe (einzeln an den Gast, als Buffet, Tablett-Ausgabe oder in Schüsseln und Flaschen/Karaffen auf Tischen).
- Planung der Sitzordnung in Mensa/Speiseraum, Einteilung der Jahrgangsstufen von Klasse 1 - 4, ggf. feste Gruppensitzplätze.
- Festlegung von Essenszeiten und Essenschichten.
- Beschaffung von Material: Geschirr, Besteck, Gläser und ggf. dazu passende Tabletts unter Berücksichtigung von Essenszeiten, Speisenangebot, Platz- und Spülkapazitäten.
- Berechnung der benötigten Mengen und Lagerflächen (Kühl-, Tiefkühl-, Trockenlager) von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sowie Arbeitsmitteln und den damit verbundenen Kosten.
- Zeit- und Geräteinsatzplanung von Anlieferung/Zubereitung/Aufbereitung/Lagerung/Ausgabe und Essenszeiten: Absprachen mit Produktion/Lieferant/Caterer.
- Planung von Lieferzeiten, ggf. Produktions- und Ausgabezeiten der Speisen.
- Beachtung evtl. Veränderungen (z.B. Krankheit bei Essensteilnehmer:innen, schulisch bedingte Ausfälle wie Wandertag o.ä.) und Vertretungsregelungen.
- Festlegung von Zuständigkeiten und Einsatzzeiten für Fach-, Lehr-, Betreuungskräfte, Begleitpersonen (z.B. Bestellung, Abrechnung, Lagerung, Aufsicht, Abräumen, Reinigung, Lüftung, Beleuchtung, Abschließen von Mensa/Speiseraum).
- Erfassung besonderer Ernährungsbedürfnisse, z.B. Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten, vegetarische Ernährung, religiöse oder kulturelle Vorgaben.
- Klärung der Informationsvermittlung über Allergene/Zusatzstoffe in Lebensmitteln und von Speisenplänen/Komponenten.
- Festlegung des Verfahrens für Rückstellproben der Speisen.

<u>Vorbereitung der Schüler:innen im Klassenraum</u>

- Festlegung von Verhaltensregeln: leises Sprechen, langsames Gehen, Rücksichtnahme.
- Erläuterung für Begleitpersonal und Schüler:innen: Ablauf, Speisenplan, Tischspruch.
- Aufräumen der Arbeitsplätze: Unterrichtsmaterialien, Jacken und Taschen; Stuhl anschieben, Verbleib persönlicher Gegenstände im Klassenraum.
- Gemeinsamer Weg zur Mensa/ zum Speiseraum mit Begleitperson, Hände waschen vor Betreten der Mensa/ des Speiseraums.

<u>In der Mensa/ im Speiseraum</u>

- Verhalten: Rücksichtnahme, sorgfältiger Umgang mit Geschirr und Mobiliar, Sauberkeit am Essplatz.

- Förderung der Selbstständigkeit: Wahl von Speisen und Getränken, Nutzung von Besteck, Abräumen, Sauberkeit des Platzes.
- Unterstützung bei der Auswahl bei jüngeren Schüler:innen (Portionsgröße)
- An der Ausgabe: Probierportion ermöglichen, Option des Nachschlages vorsehen/anbieten.

Aufsicht während des Essens
- Begleitpersonen: durchgehend als mögliche Ansprechpartner, evtl. Unterstützung z.B. beim Tablett tragen, Verpackungen öffnen, Hilfe beim Besteck, Platz aufräumen, bei der Geschirrrückgabe.
- Förderung der Esskultur: gemeinschaftliches Miteinander, Rücksichtnahme, Wertschätzung von Lebensmitteln, freiwilliges Probieren, kein Zwang zum Aufessen.
- Umgang mit Konflikten: zeitnahe Klärung, ruhiges und altersgerechtes Eingreifen.

Verlassen der Mensa/ des Speiseraums
- Abräumen: Geschirr und Besteck, evtl. Gläser, Flaschen, Schüsseln, Tischdienst?
- Entsorgung: Restmüll, Wertstoffe.
- Sauberkeit kontrollieren: Tische und Sitzplätze.
- Gemeinsamer Rückweg: Vollständigkeit der Gruppe prüfen, geordnet zurückgehen.

Nachbereitung und Qualitätssicherung
- Einholen von Rückmeldungen: Schüler:innen, Begleitpersonen, Küchenpersonal
- Dokumentation besonderer Vorkommnisse: z.B. Unfälle, Konflikte, organisatorische Probleme, gesundheitliche Beschwerden.
- Evaluation: Organisation, Verbesserungspotenziale.

6. Good Practice Beispiele

Die folgenden Good Practice Beispiele zeigen exemplarisch, wie hauswirtschaftliche Themen an Grundschulen alltagsnah und kindgerecht umgesetzt werden können. Sie dienen als Anregung und Orientierung für die individuelle Gestaltung hauswirtschaftlicher Angebote im Alltag der Grundschule.

6.1. Allgemein

Die folgenden beiden Praxisbeispiele orientieren sich an veröffentlichten Beispielen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen. Auf ihrer Internetseite werden Schulen vorgestellt mit unterschiedlichen Ansätzen einer gesundheitsförderlichen, nachhaltigen und partizipativen Schulverpflegung. Die Beispiele verdeutlichen, wie Schulverpflegung über die reine Bereitstellung von Mahlzeiten hinaus als Bestandteil des Schullebens sowie als Lern- und Erfahrungsraum gestaltet werden und damit hauswirtschaftliches Fachpersonal einbinden kann.

Beispielsweise legt eine Grundschule besonderen Wert auf die aktive Beteiligung der Schüler:innen im Rahmen der Schulverpflegung. **Partizipation** wird hier großgeschrieben, indem Bedürfnisse und Rückmeldungen der Schüler:innen in die Gestaltung der

Mensa einbezogen werden. Zudem werden in allen Klassen Ganztagssprecher:innen gewählt, die sich regelmäßig über Abläufe und Themen im Ganztag austauschen und diese mitgestalten. Das Mittagessen wird bewusst als pädagogischer Bestandteil des Ganztagskonzeptes verstanden. Es erfolgt in kleinen Gruppen, wodurch eine ruhige Essatmosphäre und soziale Interaktionen gefördert werden können. Zudem gibt es feste **Verhaltensregeln** während der Mahlzeiten sowie eine verbindliche pädagogische Begleitung, die die Schüler:innen dabei unterstützt, gemeinschaftliche Essenssituationen positiv zu erleben und soziale Kompetenzen im Alltag zu entwickeln. Die Regeln umfassen dabei die Themen Hygiene, Verhalten in der Mensa sowie das Aufräumen nach dem Essen und das Verlassen der Mensa. Damit alle Schüler:innen mit den Regeln vertraut sind, werden diese in einem **Mensa-Führerschein** gelernt. Dieser ist in kleine Lerneinheiten aufgebaut und wird mit einem Fragebogen abgeschlossen. Ein weiterer Ansatz zur Förderung von Mitbestimmung und Verantwortung zeigt sich in der Einrichtung sogenannter **Mensaausschüsse**. Diese bieten die Möglichkeit, verschiedene Beteiligte wie dem Träger, Schüler:innen, Lehrkräfte, Eltern, pädagogische Mitarbeitende und Caterer miteinander ins Gespräch zu bringen. In diesem Setting werden Ziele, Herausforderungen und mögliche Probleme auf Augenhöhe und respektvoll miteinander besprochen.

Eine andere Grundschule verdeutlicht, wie Schulverpflegung mit Fragen der Persönlichkeitsentwicklung und Verantwortungsübernahme verbunden werden kann. Im schulischen Leitbild werden Selbstständigkeit, gegenseitige Achtung und Rücksichtnahme besonders hervorgehoben. **Gemeinschaftliche Essenssituationen**, bei denen Lehr- bzw. Betreuungskräfte gemeinsam mit den Schüler:innen essen, können einen wichtigen Rahmen bieten, um soziale Regeln des Zusammenlebens praktisch einzuüben und einen respektvollen Umgang miteinander vorzuleben und zu fördern.

Die beiden Praxisbeispiele zeigen, dass eine gelungene Schulverpflegung wesentlich durch die Gestaltung des sozialen, organisatorischen und pädagogischen Umfeldes geprägt wird. Hauswirtschaftliche Themen im Schulalltag bieten vielfältige Möglichkeiten, die Schüler:innen aktiv einzubeziehen sowie Alltagskompetenzen, Verantwortungsbewusstsein und soziale Teilhabe zu fördern.

Quellen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2024): Felix-Nussbaum-Schule, Oberschule Walsrode. Good Practice-Schule. https://dgevesch-ni.de/good-practice-felix-nussbaum-schule-walsrode/

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2026): Grundschule Bloherfelde, Oldenburg. Good Practice-Schule. https://dgevesch-ni.de/grundschule-bloherfelde-oldenburg/

6.2. Beispiel der Stadt Göttingen

Das folgende Beispiel zeigt exemplarisch, wie hauswirtschaftliche Themen aufgegriffen und in die pädagogische Gestaltung des Schul- und Ganztages integriert werden können. Die Schulmensa wird dabei nicht nur als Ort der Mittagsverpflegung verstanden, sondern zugleich als Bildungs-, Erfahrungs- und Lebensraum. Konkrete hauswirt-

schaftlichen Alltagshandlungen werden zur Förderung sozialer und personaler Alltagskompetenzen im Zusammenhang mit Ernährungs-, Verbraucherbildung und Gesundheitsförderung eingesetzt. Schüler:innen können so beim täglichen Mensabesuch schrittweise Verantwortung für sich selbst, ihre Mitmenschen und ihre Umwelt übernehmen.

Ausgangssituation

Eine ausgewählte Grundschule ist im teilgebundenen Ganztag geprägt durch eine kulturell vielfältige Schülerschaft, vielfach mit sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf. Es gilt unterschiedliche Essgewohnheiten und individuelle Bedürfnisse zu berücksichtigen und Vielfalt sowie gegenseitige Rücksichtnahme im Mensaalltag erfahrbar zu machen. An der Organisation und Umsetzung des Schul- und Betreuungsangebots und der Mittagsverpflegung sind die Schule selbst mit Lehrkräften, die Göttinger Küchenbetriebe mit Fach- und Hilfskräften in der Mensa sowie Kooperationspartner der Grundschule beteiligt. Die Schule organisiert die Hin- und Rückwege von den Klassen zur Mensa, die Erfassung des Verpflegungsbedarfs und die Anzahl der teilnehmenden Schüler:innen. Klar geregelte Zuständigkeiten, laufende Kommunikation der Organisationsbeteiligten, die Planung der Essenszeiten und Wege sowie eine bedarfsgerechte Aufsicht sind die Grundlage für einen sicheren und möglichst entspannten Mensabesuch. Die Göttinger Küchenbetriebe bieten einen 5-wöchigen Rhythmus des Speisenplanes an, der zwischen einem Sommer- und einem Winterplan unterscheidet. Zur Auswahl stehen täglich mindestens zwei Hauptgerichte, davon ist eines vegetarisch. Täglich ergänzen frische Salat-/Rohkost- oder Obstangebote das Speisenangebot. Das Essen wird in Wärme- und Kühlcontainern angeliefert. Zwei Mitarbeiterinnen der Göttinger Küchenbetriebe organisieren den Ablauf in der Mensa. Die pädagogischen Fach- und Hilfskräfte begleiten die Schüler:innen während Mittagsessen und Nachmittagsangebot. Sie nehmen an den Mahlzeiten teil und nutzen diese gezielt, um Tischkultur, Kommunikation und ein positives Miteinander zu fördern.

Organisation der Mittagsverpflegung

Zu Beginn des Schuljahres füllen Eltern einen Fragenbogen aus zu Essgewohnheiten, Lebensmittelunverträglichkeiten und weitere ernährungsbezogenen Besonderheiten der Schüler:innen. Dies wird bei der Speisenplanung berücksichtigt. Für die Schüler:innen wird dadurch im Alltag sichtbar, dass unterschiedliche Bedürfnisse respektiert und gemeinsame Mahlzeiten möglich sind. Zwei Grundschulen nutzen gemeinsam eine Mensa mit ca. 80 Plätzen. Insgesamt gibt es täglich fünf Essenschichten. Die beiden Grundschulen haben untereinander vereinbart, dass die erste Essenschicht um 11.30 Uhr beginnt und den ca. 30 Gästen vorbehalten ist. Danach essen die Jahrgänge 1-4 in vier Schichten in der Mensa. Die SchülerInnen kommen in Klassenverbänden zeitlich versetzt. Zwischen den Schichten stehen den beiden Mensahilfskräften jeweils 15 Minuten zur Vorbereitung der nächsten Essensausgabe zur Verfügung. Tische werden neu eingedeckt mit Tellern, Besteck, Gläsern sowie ein bis zwei mit Leitungswasser befüllte Glaskaraffen. Der Reinigungszustand wird kontrolliert und bei Bedarf wird nachgereinigt. Der Wagen mit dem benutzten Geschirr wird zur Spülküche gebracht

und durch einen sauberen Wagen ersetzt mit Behältern für benutztes Besteck und Gläser sowie einem Behälter für Speisereste.
Täglich findet eine Organisationsbesprechung mit der Schulleitung zum Ablauf des Betreuungstages und zur Einsatzplanung der Betreuungskräfte statt. Danach begeben sich jeweils ein oder zwei Betreuungskräfte in die ihnen fest zugewiesenen Klassen. Sie besprechen mit den Schüler:innen den aktuellen Speisenplan, die geltenden Mensaregeln sowie organisatorische und klassenspezifische Hinweise. Während der Mittagszeit wird jede Klasse in zwei Gruppen aufgeteilt. Eine Gruppe bleibt im Klassenraum und beginnt mit Hausaufgaben oder bearbeitet ruhig Arbeitsaufträge. Die andere Gruppe geht mit einer Betreuungskraft in die Mensa, zuvor werden die Arbeitsplätze der Schüler:innen aufgeräumt und individuelle Materialien verstaut. Persönliche Gegenstände verbleiben im Klassenraum. Wiederkehrende Routinen fördern dabei Selbstorganisation, Verantwortungsbewusstsein und Ordnungskompetenz. Auf dem Weg zur Mensa wird auf ruhiges Verhalten und leises Sprechen geachtet, um den Unterricht in den anderen Klassen nicht zu stören. Die Schüler:innen waschen sich in Begleitung der Betreuungskräfte an den Waschbecken, der auf dem Weg zur Mensa liegenden Toiletten, die Hände bevor sie anschließend in die Mensa gehen. Diese Hygieneroutine wird als notwendige Maßnahme für Gesundheitsschutz und zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln vermittelt. Das Betreuungsteam verfolgt das Ziel, die Schüler:innen zunehmend aktiv in den Mensaalltag einzubeziehen. Dazu gehören das Schneiden und Verteilen von Obst am Tisch, das Reinigen der Tische, das ordentliche Anrücken der Stühle sowie die Einhaltung angemessener Tischsitten. Gleichzeitig üben sie den sachgerechten Umgang mit Besteck, Geschirr und Mobiliar sowie Rücksichtnahme, gegenseitige Unterstützung und wertschätzende Kommunikation.

In der Mensa begeben sich die Schüler:innen zu ihrem fest zugewiesenen Tisch, nehmen sich einen der auf dem Tisch gedeckten Teller und stellen sich geordnet an der Essensausgabe an. Dort bestellen sie ihr Essen selbstständig. Die Betreuungskraft unterstützt bei Bedarf entsprechend dem Alter, den individuellen Fähigkeiten und den Besonderheiten. Die Schüler:innen können ihren Hunger und passende Portionsgrößen zunehmend selbst einschätzen und übernehmen Verantwortung für ihre Auswahl. Die Küchenkraft richtet die Teller an und übergibt diese anschließend. Dabei steht sie für Gespräche und Fragen zur Verfügung und ermutigt dazu, auch bislang unbekannte oder weniger bevorzugte Speisekomponenten zu probieren. Ziel ist es, den Schüler:innen neue Geschmackserfahrungen zu ermöglichen und ihre Offenheit gegenüber einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung zu fördern. Ein Zwang zum Aufessen ist damit nicht verbunden. Vielmehr werden ein gesundes Sättigungsgefühl und ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln gefördert. Viele Schüler:innen nutzen die Möglichkeit, an der Essensausgabe eine weitere Portion oder einzelne Speisenkomponenten nachzuholen. Nach dem Essen bringen die Schüler:innen ihr Geschirr selbstständig zum Rückgabebereich und entsorgen in den entsprechenden Behältern Speisenreste und Besteck, stapeln die Teller und stellen die Gläser an den vorgesehenen Platz. Die eigenständige Entsorgung von Essensresten macht die mögliche

Vermeidung von Lebensmittelabfällen sichtbar. Danach reinigen Schüler:innen ihren Tisch mit bereitgestelltem Wischwasser und Wischtüchern. Dabei erfahren sie, wie ein Wischtuch sachgerecht ausgewrungen und anschließend ausgespült wird, damit es für den nächsten Einsatz wieder hygienisch zur Verfügung steht. Der sachgerechte Umgang mit Resten, Reinigungsmaterialien, Wasser, Mobiliar und gemeinsam genutzten Flächen ist ein konkreter Bestandteil hauswirtschaftlichen Handelns und verbindet Aspekte von Hygiene, Ressourcenschonung und Verantwortungsübernahme im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung.
Die Grundschule nimmt zudem, organisiert von der Schulleitung, am EU-Schulprogramm für Obst und Gemüse in Niedersachsen teil und wird regelmäßig mit frischer, saisonaler Bio-Ware beliefert. Herkunft, Saisonalität und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln werden dadurch unmittelbar im Schulalltag thematisiert und erfahrbar, z.B. während der Frühstückszeit, im Rahmen des Nachmittagsangebotes und im Hort.

Das Göttinger Beispiel zeigt, dass durch eine bewusste Verbindung organisatorischer Abläufe bei der Mittagsverpflegung mit pädagogischer Begleitung ein Lern- und Erfahrungsraum entstehen kann, in dem Ernährungs-, Verbraucherbildung, Gesundheitsförderung und nachhaltiges Handeln miteinander verbunden werden können. Durch die Beteiligung der hauswirtschaftlich qualifizierten Küchenkräfte und die aktive Einbeziehung der Schüler:innen werden diese darin unterstützt, ihren Alltag zunehmend selbstständig, verantwortungsbewusst, gesundheitsförderlich und nachhaltig zu gestalten.

7. Fazit

Die vorliegende Handreichung bietet einen Überblick über hauswirtschaftliches Fachwissen und den Bedarf an professioneller Hauswirtschaft für die Verpflegung an Grundschulen sowie über Lehrmaterialien für Ernährung und Hauswirtschaft.
Beispielhaft werden Rahmenbedingungen und Abläufe erläutert, sowie vielfältige Bildungschancen aufgezeigt, wenn dieses Thema fachlich hauswirtschaftlich und pädagogisch begleitet wird. Deutlich wird dabei auch, wie komplex das Thema schulischer Mittagsverpflegung ist und wie notwendig eine Einbeziehung aller Beteiligten bereits im Planungsvorfeld, aber auch im Alltag der Schulverpflegung, ist. Ziel sollte es sein, nicht nur eine ernährungsphysiologisch ausgewogene, von Schüler:innen gerne akzeptierte Verpflegung sicherzustellen, sondern die damit verbundenen Abläufe zum Erwerb von Alltagskompetenzen der Schüler:innen hinsichtlich Ernährung, Hauswirtschaft, Nachhaltigkeit und Hygiene zu nutzen.

Hauswirtschaftliche Fachkräfte können – ggf. neben einer Organisation der Mittagsverpflegung – Lehrkräfte unterrichtlich praktisch unterstützen bei der Vermittlung von mit Verpflegung im Zusammenhang stehenden Inhalten (z.B. Ernährung, Hygiene, Alltagshandeln) und Schüler:innen beispielsweise zu wertschätzendem Umgang mit Lebensmitteln (Auswahl, Menge, Reste) ermuntern als Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Wichtig ist es, Schulverpflegung nicht als isolierte Aufgabe an Schulen zu betrachten. Vielmehr gilt es die Chancen zu nutzen Schulverpflegung ganzheitlich im interdisziplinären theoretischen und praktischen Austausch zu betrachten für

Alltags- und Nachhaltigkeitsbildung, Gesundheit und sozialem Miteinander. Ob dies regelmäßig im Unterricht oder in Form von Projekten stattfindet und wer an Planung und Umsetzung beteiligt ist, muss jede Schule anhand der jeweiligen Rahmenbedingungen für sich entscheiden.

Die Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e.V. als Dachverband der hauswirtschaftlichen Verbände im Flächenland Niedersachsen mit seiner vielfältigen Schullandschaft vermittelt gerne Kontakte zu hauswirtschaftlichen Fachschulen, Ausbildungsbetrieben und den Mitgliedsverbänden, die über ihre Organisationsstruktur vor Ort konkrete Unterstützung für das Thema Schulverpflegung bieten können.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung zu unserer Handreichung an info@lag-hw-nds.de

Quellen

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) (Hrsg.) (2025): Alltagskompetenzen. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/alltagskompetenz/index.html

Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus (Hrsg.) (o.D.): Alltagskompetenzen – Schulen fürs Leben. https://km.bayern.de/lernen/inhalte/alltagskompetenz

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2025): Küchenplanung für die Schulverpflegung – Leitfaden. Überarb. Auflage. https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/PDF/NQZ_Kuechenplanung_web.pdf

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2026): Gemeinsam gut essen in jeder Schule. Wege für Träger. Bonn. https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/2019_Schulessen_Traeger.pdf

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2028): Für Gemüseforscher und Obstdetektive, 3. Auflage. https://www.ble-medienservice.de/3388-3-fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive.html

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2024): Hygiene beim pädagogischen Kochen. Koch-Aktionen mit Kindern in Kindertagespflege, Kita und Schule. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/hygiene-beim-paedagogischen-kochen

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2024): Partizipation beim Essen und Trinken. Mitwirken - Mitgestalten - Mitbestimmen. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/kitaleben-gestalten/partizipation-beim-essen-und-trinken#teaser

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Clevere Durstlöscher. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/clevere-durstloescher

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Der Ernährungsführerschein. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Ernährungsbildung im Alltag fördern. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-kita/ernaehrungsbildung-im-alltag-foerdern

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Mein Frühstück für unsere Zukunft. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/sekundarstufe/mein-fruehstueck-fuer-unsere-zukunft

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Muss Obst immer schön sein? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/muss-obst-immer-schoen-sein

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Unser Restaurant-Tisch. https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/sekundarstufe/unser-restaurant-tisch

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Was ist Obst der Saison? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/was-ist-obst-der-saison

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2026): Wie kommt die Möhre auf den Teller? https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/wie-kommt-die-moehre-auf-den-teller

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2017): Für Milchforscher und Joghurtdetektive. https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/unterrichtsmaterial-fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (BZfE) (Hrsg.) (o.D.): Schulessen: Rechtliche Rahmenbedingungen auf Bundes- und Länderebene. https://www.gemeinsamgutessen.de/schulessen/rechtliche-rahmenbedingungen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) (2021): Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung. Tischgäste sicher verpflegen. 3. Auflage. https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Informationsbroschueren_-_DGE_Praxiswissen/Hygiene.pdf

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2022): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. 5. korr. Auflage. https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaets-standards/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft; International Federation for Home Economics (Hrsg.) (2026): Gesund essen, nachhaltig leben: Die Zukunft auf dem Teller. Positionspapier zum Welttag der Hauswirtschaft 2026. Bonn. WHED_2026_Positionspapier_Version_Maerz_2026.pdf

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) (Hrsg.) (o.D.): Fünf einfache Sachen, die Hände richtig sauber machen. https://www.unfallkasse-nrw.de/service/nachrichten/news-detail/plakat-fuer-die-primarstufe-zum-infektionsschutzgerechten-haendewaschen-1830.html

Feulner, Martina; Pfannes, Ulrike (2012): Die Zukunft der Hauswirtschaft liegt in Versorgung und Betreuung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (2), S. 69–77. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HuW_2012_Heft_2_Feulner_Artikel_Version_2.pdf

Giesenkamp, Johanna-Elisabeth; Leicht-Eckardt, Elisabeth; Nachtwey, Thomas (2013): Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. 2. Auflage. Berlin, Münster.

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) (Hrsg.) (2024): Ich helf zu Hause. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/ich-helf-zu-hause/index.html

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) (Hrsg.) (2025): Mensa-Hero-Hauswirtschaft am Mittagstisch. https://www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/mensa-hero-hauswirtschaft-am-mittagstisch/index.html

Kultusministerium Niedersachsen (Hrsg.) (2017): Sachunterricht. Kerncurriculum für die Grundschule Schuljahrgänge 1-4. Hannover. https://cuvo.nibis.de/cuvo.php?p=detail_view&docid=1162

Kulturministerkonferenz der Länder (2023): Empfehlungen zur Weiterentwicklung der pädagogischen Qualität der Ganztagsschule und weiterer ganztägiger Bildungs- und Betreuungsangebote für Kinder im Grundschulalter (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.10.2023). https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2023/2023_10_12-Ganztag-Empfehlung.pdf

Landesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft Niedersachsen e. V. (o. D.): LAG Hauswirtschaft Niedersachsen. Schlüsselkompetenz Hauswirtschaft. https://www.lag-hw-nds.de/pdf/lag-hw-nds-infokarte-2025.pdf

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (LAG HW Nds.) (2022): Hauswirtschaftliches Grundlagenwissen. Informationen für die Senioren- und Pflegestützpunkte Niedersachsen (SPN). Hannover. https://www.lag-hw-nds.de/projekt-hauswirtschaftliches-grundlagenwissen.html

Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“ – von der Ladentheke bis zum Erzeuger u.a. (Hrsg.) (2025): Lernort Bauernhof trifft Schulgarten. https://transparenz-schaffen.de/downloads/broschuere/

Landeskoordinierungsstelle „Transparenz schaffen“ (Hrsg.) (2025) Methodenheft „Landwirtschaft und Klimawandel“. https://transparenz-schaffen.de/downloads/methoden/

Leicht-Eckardt, Elisabeth; Straka, Dorothee (2011): Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Band 1: Grundlagen, Strategien, Projekte. Sulzbach (Taunus): Ernährungs Umschau.

Lutz, Brigitte; Sperrer, Gabriele (2021): Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen personenorientiert ausführen, 2. Auflage. Hamburg.

Maier, Christine; Schwetje, Doris; Ruhfus-Hartmann, Barbara u.a. (2026): Lernfelder Hauswirtschaft Gesamtband Schulbuch. 2. Auflage 2026. Köln.

Meints-Korinth, Bettina; Kiehne, Johanna; Glogowski, Stella (2025): Der Bildungsort Esstisch. Gemeinsames Essen als Bildungsanlass. In: Ernährungs Umschau (8/2025), M512–M517. https://ernaehrungs-umschau.de/wp-content/uploads/2026/free_pdfs/EU08_2025_M512_M517_cc.pdf

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (Hrsg.) (2017): Sachunterricht. Kerncurriculum für die Grundschule Schuljahrgänge 1-4. Hannover. https://cuvo.nibis.de/cuvo.php?p=detail_view&docid=1162

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hrsg.) (2010): Niedersächsischer Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung. https://www.bing.com/search?q=Nieders%C3%A4chsischer+Hygieneleitfaden+f%C3%BCr+die+Schulverpflegung&FORM=ANAB01&PC=NMTS

Sarah Wiener Stiftung (2024): Merkblatt – Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern. 2. Auflage. https://sw-stiftung.de/blog/artikel/unser-hygienemerkblatt-gemeinsam-kochen-aber-sicher-und-hygienisch

Schlieper, Cornelia, A. (2018): Lernfeld Hauswirtschaft. Hamburg.

Schuhkraft, Ursula (2017): Die Relevanz der Hauswirtschaft für soziale Einrichtungen und die gesellschaftlichen Herausforderungen. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (4/17), S. 189–191. https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2018/04/HuW_Heft_04_2017.pdf

UNICEF Schweiz und Liechtenstein (Hrsg.) (2025): Partizipation in der Schule. Wie die Beteiligung von Kindern gefördert und umgesetzt werden kann. Zürich.

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.) (2026): Gemeinschaftsverpflegung: gesünder essen mit System. Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes. https://www.vzbv.de/sites/default/files/2026-05/26-05-20_Positionspapier_Gemeinschaftsverpflegung.pdf

Verbund für Angewandte Hygiene im Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn (Hrsg.) (2024): Hygiene-Tipps für Kids Händewaschen - na klar. Poster-A4-2024_Haendewaschen_Hygienetipps.pdf

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hrsg.) (o.D.): Leistungsbeschreibung Schulverpflegung. Leistungsbeschreibung | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2024): Felix-Nussbaum-Schule, Oberschule Walsrode. Good Practice-Schule. https://dgevesch-ni.de/good-practice-felix-nussbaum-schule-walsrode/

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2026): Grundschule Bloherfelde, Oldenburg. Good Practice-Schule. https://dgevesch-ni.de/grundschule-bloherfelde-oldenburg/

White, E., DeBoer, M. & Scharf, R. (2019): Associations Between Household Chores and Childhood Self-Competency. Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics 40(3), S. 176-182.

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berlin. https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/_Texte/AgrVeroeffentlichungen.html

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) (Hrsg.) (o.D.): Hauswirtschaft. https://www.zehn-niedersachsen.de/thema/243_Hauswirtschaft