

PROJEKTSKIZZE

Modellschule GS Merzen

Ernährungsbildung stärken – Mensen zu Lernorten

Projektleitung: Petra Bröker (Rektorin)

Projektzeitraum: März 2026 – Dezember 2026 | Fördervolumen: 81.500 €

1. Schulprofil und Ausgangssituation

| Merkmale | Beschreibung |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Schulform | Grundschule (zwei- bis dreizügig, offener Ganztag) |
| Standort | Merzen, Landkreis Osnabrück (Weser-Ems) |
| Schüler:innen | 195 Schüler:innen |
| Essensteilnahme | 79 Essensteilnehmer:innen täglich |
| Verpflegungsanbieter | Heilpädagogische Hilfe (HpH) e.V. – inklusiver Betrieb (Cook-and-Hold) |
| Region | Weser-Ems (zweite Modellschule neben GS Ganspe) |
| Projektlaufzeit | März 2026 – Dezember 2026 (ca. 10 Monate) |
| Fördervolumen | 81.500 € |

Ausgangslage und Besonderheit

Die Grundschule Merzen ist eine 2- bis 3-zügige Einrichtung in ländlicher Lage, die sich derzeit in einer spannenden Phase des Wandels befindet. Im Rahmen einer umfassenden Schultransformation nach dem Whole School Approach und im Kontext der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) wird sich die Schule konzeptionell und strukturell neu aufstellen. Dieses Konzept, oft auch bekannt als „Schule im Aufbruch“, zielt darauf ab, alle Aspekte unserer Schule nachhaltig miteinander zu verknüpfen und eine ganzheitliche Lernumgebung zu schaffen.

Zusätzlich stehen große bauliche Veränderungen bevor. Darunter ein umfassender Schulneubau mit modernen Lernhäusern, Forscherlaboren und einem großzügigen Ganztagsbereich mit Mensa und Lehrküche. Dieser Neubau wird nicht nur die

Lernbedingungen verbessern, sondern auch einen Raum schaffen, in dem Ernährung, Partizipation und Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle spielen werden.

Aktuell befindet sich die Schule in einer Übergangslösung zur Überbrückung der baulichen Maßnahmen. In dieser Phase stehen den Schülern lediglich Klassenräume und ein Ganztagsbereich mit Mensa zur Verfügung. Die Mensa soll auch jetzt bereits als Lebensraum gestaltet werden, in dem die Kinder nicht nur gemeinsam essen, sondern auch aktiv an der Gestaltung ihrer Ernährung teilnehmen können und soziale Begegnungen pflegen können. Wir möchten hier in Kooperation mit dem Caterer zunehmend den Bioanteil steigern und auf das Cook & Chill-System umstellen. Ferner möchten wir den Kindern Lebensmittel von regionalen Anbietern und die Bedeutsamkeit gesunder Ernährung näherbringen.

Ein wichtiger Aspekt unserer Schulentwicklung ist die deutliche Steigerung der Partizipation und Selbstwirksamkeit der Kinder. Sie sollen zunehmend mitentscheiden können, welche Gerichte in der Mensa angeboten werden, lernen wie man mit ihnen umgeht und Essensreste vermeidet. Ebenso sollen sie befähigt werden, Ess-Situationen z.B. in Hinblick auf Portionsgrößen zu gestalten. Dadurch fördern wir nicht nur das Bewusstsein für Ernährung, sondern auch die sozialen Kompetenzen und das Verantwortungsbewusstsein der Schüler.

Die bevorstehenden Veränderungen werden den Dorfcampus Merzen stärken und einen inspirierenden Ort schaffen, an dem Lernen, Forschen und gemeinsames Essen in einem modernen, nachhaltigen Umfeld gefördert werden.

2. Projektziele und SMART-Ziele

2.1 Übergeordnetes Ziel

Die GS Merzen erprobt modellhaft, wie eine schrittweise Umstellung der Schulverpflegung auf ökologisch-regionale Lebensmittel gelingt, welche Voraussetzungen auf Seiten von Schule, Schulträger und Caterer notwendig sind, und welche pädagogischen Formate die Lieferkettenumstellung für Schüler:innen erfahrbar und lernwirksam machen.

2.2 SMART-Ziele (Projektzeitraum März – Dezember 2026)

| Ziel | Spezifisch & Messbar | Termin |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Z1 Lieferkette | Bio-Anteil in der Schulverpflegung steigt um mind. 10 Prozentpunkte; mind. 3 regionale Erzeuger neu in die Lieferkette integriert | Dez 2026 |

| | | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Z2 Vegetariertag | Wöchentlicher Vegetariertag ab Mai 2026 eingeführt und bis Projektende durchgehend beibehalten | Mai 2026 |
| Z3 Unterricht | Mind. 4 fächerübergreifende Projekte mit Mensabezug (Lieferketten, Tierwohl, Regionalität) pro Schuljahr | Dez 2026 |
| Z4 Abfallreduktion | Messbare Reduktion der Lebensmittelabfälle um mind. 15 % (Baseline März 2026 vs. Abschlussmessung) | Dez 2026 |

3. Maßnahmen

Die Maßnahmen sind entlang der sieben Säulen des Finanzierungsplans gegliedert und spiegeln die inhaltlichen Schwerpunkte der GS Merzen wider.

Säule 1: Mensatransformation (22.500 €)

- Die **Buffetlösung (14.000 €)** umfasst ein modulares, kindgerechtes Ausgabesystem für warme und kalte Speisen. Dazu gehören Warmhaltemodule für Hauptgerichte, Kühlmodule für Rohkost, Salate und Obst, Ausgabemöbel in kindgerechter Höhe sowie hygienische Präsentations- und Entnahmesysteme. Die in der Projektskizze genannte Erweiterung der Rohkost- und Salatbar ist integraler Bestandteil der Buffetlösung, sowie nachhaltig und langfristig nutzbar. Die Umstellung auf eine Buffetlösung leistet einen unmittelbaren Beitrag zur Ernährungsbildung der Schülerinnen und Schüler. Durch die offene Präsentation der Speisen werden die Kinder und Jugendlichen dazu angeregt, sich aktiv und eigenständig mit dem Nahrungsangebot auseinanderzusetzen. Sie lernen, Mahlzeiten selbstständig zusammenzustellen, Portionsgrößen einzuschätzen und eine ausgewogene Auswahl aus verschiedenen Komponenten zu treffen – etwa bei der Kombination von Hauptgericht, Beilagen, Salat und Dessert. Das Buffetformat macht Lebensmittelvielfalt sichtbar und erlebbar, senkt die Hemmschwelle, Unbekanntes zu probieren, und fördert so die Akzeptanz vollwertiger Verpflegung. Darüber hinaus bietet es pädagogischen Fachkräften die Möglichkeit, das Buffet als alltagsnahen Lernort zu nutzen, indem beispielsweise saisonale Angebote, Herkunft der Lebensmittel oder Nährwertinformationen begleitend thematisiert werden.
- Die **Umstellung auf Cook & Chill (8.500 €)** betrifft die Speiserversorgung. Die Speiserversorgung im neuen Mensagebäude soll nach dem Cook-&-Chill-Verfahren umgesetzt werden. Dieses Verfahren ermöglicht eine qualitativ hochwertige Verpflegung, da die Speisen schonend zubereitet, schnell

heruntergekühlt und erst unmittelbar vor der Ausgabe regeneriert werden. Im Vergleich zu einer konventionellen Warmverpflegung mit langen Warmhaltezeiten bleiben so Nährstoffe, Farbe, Textur und Geschmack der Speisen deutlich besser erhalten. Gerade für die Ernährungsbildung ist dies von zentraler Bedeutung: Frisch schmeckendes, ansprechend präsentiertes Essen steigert die Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern und vermittelt ein positives Bild von gesunder Ernährung. Zudem erlaubt Cook & Chill eine größere Menüvielfalt und Flexibilität bei der Speisenplanung, was die Einführung abwechslungsreicher, an den DGE-Qualitätsstandards orientierter Verpflegungskonzepte erleichtert. Das Verfahren schafft damit die produktionstechnische Grundlage dafür, dass die Mensa nicht nur als Ort der Nahrungsaufnahme, sondern als aktiver Lernort für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Ganztage genutzt werden kann. -Die Mittel decken die hierfür notwendige technische Ausstattung.

- Rohkost- und Salatbar-Erweiterung: dauerhaftes gesundes Angebot als strukturelle Veränderung im Mensaaltag

Säule 2: Lieferkettenumstellung & Nachhaltigkeit (8.800 €)

- Fachberatung Lieferkettenumstellung durch die Öko-Modellregion Hasetal: Analyse des Ist-Stands, Identifikation geeigneter Bio-Lieferanten, Begleitung der HpH bei Vertragsverhandlungen
- Umstellung auf Bio-Produkte Die schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils in der Schulverpflegung ist als Nachhaltige über das Projektende hinausreichende Maßnahme angelegt. Punkte der Umstellung sind:
 - 1. Gute verfügbare Produktgruppen werden auf Biologische Alternativen umgestellt z.B. Kartoffeln, Möhren, Milchprodukte, Nudeln und Reis.
 - 2. Der Bio-Anteil wird sukzessive auf weitere Produktgruppen ausgeweitet, wobei saisonale Verfügbarkeit und bestehende Lieferkettenstrukturen berücksichtigt werden.
 - 3. Über das Projektende hinaus soll weiterhin an der Bio-Quote gearbeitet werden, Ziel ist es sich an den DGE-Qualitätsstandards zu orientieren
 - Die Umstellung auf Bio-Produkte unterstützt zugleich die Ernährungsbildung: Sie macht nachhaltige Lebensmittelerzeugung im Schulalltag erlebbar und bietet Anknüpfungspunkte für begleitende pädagogische Angebote, etwa zu ökologischer Landwirtschaft, Saisonalität und Wertschöpfungsketten

- Kooperation regionale Erzeuger (Vertragsgestaltung, Vernetzung)
- Einführung und Begleitung des wöchentlichen Vegetariertags: Konzeption, Kommunikation an Eltern und Schüler:innen, Evaluation der Akzeptanz im Rahmen der Schultransformation. Dieses Konzept kann nach dem Projekt kostenneutral weitergeführt werden.
- Probiertage und Sensorik-Workshops (4 pro Jahr): neue Bio-Produkte werden gemeinsam verkostet und bewertet; Schüler:innen geben Rückmeldung für den Speiseplan

Säule 3: Die Mensa als grüner Lern- und Lebensraum (2950 €)

- Hochbeete indoor inkl. Beleuchtung und Erstbepflanzung: Pflanzenwachstum erfahrbar machen, Verantwortung für Pflege, Nachhaltigkeit erfahren. Die Maßnahmen können nach dem Projekt kostenneutral weitergeführt werden.
- Lebensmittelabfall-Messausrüstung: Waagen und Protokollmaterial für standardisierte Messreihen gemäß Evaluationsdesign der Hochschule Osnabrück

Säule 4: Kochen lernen ohne Lehrküche: Die Mensa als Lehrküche (11.200 €)

- Thermomix-Geräte, Küchenutensilien, mobile Kücheninsel: Ausstattung für Kochworkshops in Klassen oder Mensa: Geräte und Besteck für praxisnahe Unterrichtseinheiten direkt im Klassenraum
- Lebensmittel regionaler Anbieter

Säule 5: Gemeinschaft stärken – Ernährung erleben (5.500 €)

- Hofführung regionaler Gemüseanbau in der Öko-Modellregion thAufbau von Kooperationen mit regionalen Erzeugern: Vertragsgestaltung, Vernetzungsveranstaltungen, Besichtigungen, Stärkung des Gemeinschaftssinns, Bewusstseinsbildung: gesunde Ernährung und Bewegung bilden hier eine Einheit

Säule 6: Exkursionen, Workshops zur Implementierung (25.000 €)

- Exkursion Jahrgang 1/2: Kuhlhof oder Bio-Imkerei
- Exkursion Jahrgang 3/4: Wabe-Zentrum: Vom Acker auf den Teller oder Käseerei (regionaler Gemüseanbau)
- Exkursion Jahrgang 4: inklusiver Betrieb HpH –Schüler:innen erleben, wie ihr Schulessen produziert wird und lernen den inklusiven Charakter des Caterers kennen

- Bibliothek Ernährungsbildung: Bücher und Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte und Schüler:innen zur dauerhaften Nutzung
- z.B. Tierwohl- und Klimaschutz-Workshops mit externen Referent:innen: Schüler:innen setzen sich konkret mit den Folgen von Beschaffungsentscheidungen auseinander
- z.B. Nachhaltigkeits-Workshops in Kooperation mit der Öko-Modellregion Hasetal: praxisnahe Vermittlung ökologischer Landwirtschaft

Säule 7: Elternarbeit & Events (4.800 €)

- Familien-Infonachmittag Regionale Ernährung (2 Formate): Eltern werden im Rahmen der Schultransformation über die Lieferkettenumstellung informiert und aktiv eingebunden – als Unterstützer:innen und Feedback-Geber:innen
- Familientag zur Baumpflanzaktion (Streuobstwiese): Vernetzung Schule – Dorf
- Dorfcampus Merzen=Schulgelände und bezeichnet das zusammenhängende Schulgelände der Gemeinde Merzen, das neben den bestehenden Schulgebäuden auch die zugehörigen Außenflächen, Gemeinschaftsbereiche und infrastrukturellen Einrichtungen umfasst. Die Bezeichnung als „Campus“ unterstreicht den Anspruch, das Gelände nicht allein als Unterrichtsstandort, sondern als ganzheitlichen Lern- und Lebensort im Sinne eines erweiterten Bildungsverständnisses weiterzuentwickeln – eingebettet in die dörfliche Gemeinschaft und offen für vielfältige Nutzungen. Die Schule und Schulmensa bilden den Kern des Dorfcampus und dienen als zentraler Baustein in der Verpflegung der Schüler:innen sowie als multifunktionaler Begegnungs- und Lernort, der die Ernährungsbildung räumlich und pädagogisch verankert. Alle im Rahmen des Projekts geförderten Maßnahmen, Anschaffungen und Veranstaltungen stehen ausschließlich der Grundschule Merzen und ihrer Schulmensa zur Verfügung. Die Schule nimmt durchgehend eine tragende Rolle ein – sie tritt als Veranstalterin der gemeinschaftlichen Formate auf bzw. ist verpflichtend in deren Durchführung eingebunden. Eine Beteiligung des Dorfcampus Merzen oder weiterer Akteure aus der Dorfgemeinschaft erfolgt ausschließlich in partizipativer Form unter Federführung der Schule.
- Kochabende mit regionalen Produkten: Vernetzung Schule – Dorf (Dorfcampus Merzen)

- Besuch des Bioladens vor Ort mit wechselndem Programm: Aktionsformat: Markt der regionalen Erzeuger / Schulfest-Kooperation – Erzeuger aus der Öko-Modellregion kommen in die Schule; Familien erleben regionale Lebensmittel direkt

4. Zeit- und Meilensteinplan

| Zeitraum | Phase | Meilensteine |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| März 2026 | Anlaufphase | Genehmigung, Feinkonzept, Weiterleitungsvertrag; Baseline-Erhebung HS Osnabrück |
| April 2026 | Vorbereitung | erste Fortbildungen; Ausstattung bestellt; Kickoff-Veranstaltung VDSKC; Gründung Mensa-Rat |
| Mai – Juli 2026 | Intensive Umsetzung I | Vegetariertag eingeführt; erste Bio-Lieferanten aktiv; erste Exkursionen und Workshops; Probiertage starten |
| August – Oktober 2026 | Intensive Umsetzung II | Fortsetzung Lieferkettenumstellung; Zwischenevaluation HS Osnabrück; Lebensmittelabfall-Messung; standortübergreifende Vernetzung VDSKC |
| November – Dez 2026 | Konsolidierung | Abschlussevaluation; Dokumentation Lieferkettenumstellung; Schulprogramm-Verankerung; Ergebnisbeitrag Abschlussveranstaltung VDSKC |

5. Finanzierungsübersicht

Das Fördervolumen für die GS Merzen beträgt 81.500 €. Die folgende Übersicht entspricht exakt dem beigefügten Finanzierungsplan (Excel). Die Beträge je Säule sind verbindlich und wurden im Einklang mit dem verfügbaren Budget und dem kürzeren Umsetzungszeitraum (ca. 10 Monate) kalkuliert.

| Säule | Inhalt | Betrag |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 | Mensatransformation: Buffetlösung (warm/kalt je 3 Fächer mit Schienen und Spuckschutz), Umstellung auf Cook & Chill von Cool Cooking | 22.500 € |
| 2 | Lieferkettenumstellung & Nachhaltigkeit: Fachberatung Lieferkettenumstellung, Mehrkosten Bio-Produkte | 8.800 € |

| | | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| | Übergangsförderung, Kooperation regionale Erzeuger (Vertragsgestaltung, Vernetzung), Probiertage und Sensorik-Workshops (4 pro Jahr, Lebensmittel), Einführung wöchentlicher Vegetariertag (Begleitung, Material) | |
| 3 | Hochbeete indoor, inkl. Bepflanzung und Beleuchtung | 3.050 € |
| 4 | Thermomix-Geräte, Küchenutensilien, mobile Kücheninsel, Lebensmittel regionaler Anbieter | 11.200 € |
| 5 | Hofführung regionaler Gemüseanbau in der Öko-Modellregion inkl. | 3.600 € |
| 6 | Exkursionen in den Jahrgängen 1-4: z.B. Wabezentrum, Kuhlhof, Imkerei, Workshops zur Prozessbegleitung und Implementierung im Schulprogramm | 25.950 € |
| 7 | Elternarbeit: Baumpflanzaktionen, Kochabende, Besuch des Bioladens vor Ort: Aktive Ausgestaltung des Dorfcampus Merzen: Vernetzung Schule - Dorf | 6.400 € |
| GESAMTSUMME | 81.500 € | |

6. Schulspezifische Risiken und Gegenmaßnahmen

| Risiko | Eintrittswahrscheinlichkeit | Gegenmaßnahme |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HpH verlangsamt oder stoppt Umstellungsprozess | Mittel | Verbindliche Kooperationsvereinbarung; schrittweise Umstellung mit kleinen Meilensteinen; HpH-Einbindung in öffentliche Projektsichtbarkeit als Anreiz |
| Mehrkosten Bio-Produkte überschreiten Budget | Mittel | Stufenmodell der Umstellung; Synergieeffekte durch Öko-Modellregion-Netzwerk; Übergangsförderung (Säule 1) gezielt einsetzen |
| Kurze Laufzeit begrenzt nachhaltige Wirkung | Eher hoch | Fokus auf strukturell wirksame Maßnahmen (Lieferkette, Caterer- |

| | | |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Vertrag); Schulprogramm- Verankerung als Projektziel; Verstetigungsstrategie ab Projektstart |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|