

Ganztag 2026

Schulverpflegung ohne Küchenstress – alles, was Sie jetzt wissen müssen

Wie Grundschulen Verpflegungskonzepte für die Ganztagschule einfach, schnell, qualitativ hochwertig und wirtschaftlich umsetzen.



Der Rechtsanspruch kommt – sind Sie bereit?

2026 wird sich der Alltag an vielen Grundschulen spürbar verändern. Der neue Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung kommt – und damit auch der Anspruch auf ein warmes, vollwertiges Mittagessen. Für viele Entscheider heißt das: Es braucht jetzt Lösungen, die funktionieren. Ohne komplizierte Umwege, ohne unnötigen Aufwand, aber mit einem guten Gefühl für alle Beteiligten.

In fünf Kapiteln zeigt dieser Leitfaden, worauf es jetzt ankommt: Was ändert sich? Welche Lösungen bringen wirklich Entlastung? Wie gelingt eine einfache und kostengünstige Umsetzung? Auf den folgenden Seiten finden Sie kurze Fakten, klare Vergleiche, praktische Tipps – damit Sie beim Thema Ganztagsverpflegung den entscheidenden Schritt voraus sind.

Was jetzt auf Schulen und Träger zukommt	3
Die Realität an den Schulen	4
<i>Checkliste: DGE-Standards: Was konkret zu erfüllen ist</i>	
Verpflegungssysteme im Vergleich	6
<i>Experteninterview: TK? Besser als frisch!</i>	
Cook & Freeze: Wirtschaftlich und planbar	10
<i>Checkliste: Was brauchen Sie für HOFMANNs Cook & Freeze?</i>	
Ganztagsverpflegung: Pflicht und Chance zugleich	12
<i>Auf einen Blick: Ganztagsverpflegung 2026: Zwei Wege, eine Entscheidung</i>	



1. Was jetzt auf Schulen und Träger zukommt

Die Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung ab 2026 ist ein echter Umbruch für den Schulalltag und die Organisation im Hintergrund. Plötzlich stehen Themen wie Betreuung, Raumplanung und vor allem Verpflegung ganz oben auf der Agenda. Für viele Verantwortlichen bedeutet das: Es muss schnell eine tragfähige und praktikable Lösung her, die langfristig funktioniert und nicht zur Dauerbaustelle wird.

Was verlangt das Gesetz konkret?

Ab dem Schuljahr 2026/27 erhält jede Erstklässlerin und jeder Erstklässler in Deutschland einen Anspruch auf ganztägige Betreuung. Das beinhaltet auch ein vollwertiges, warmes Mittagessen. Bis 2029 wird dieser Anspruch schrittweise auf alle Grundschuljahrgänge ausgeweitet. Einrichtungen und Träger müssen sicherstellen, dass kein Kind mittags „leer ausgeht“. Schulen mit eigener Mensa haben einen Vorsprung – aber auch sie müssen oft aufstocken und neue Lösungen finden. Für alle anderen wird es noch schwieriger: Bundesweit ging Ende 2025 fast jede vierte Grundschule davon aus, dass der Ganztagsanspruch in der Praxis nicht umgesetzt werden kann. ¹

Was ist ein „vollwertiges Mittagessen“?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt klare Qualitätsstandards vor:

- ✓ viel frisches oder tiefgekühltes Gemüse
- ✓ wenig Salz und Fett
- ✓ ausgewogene Mahlzeiten
- ✓ variantenreiche Speisepläne

Gibt es Sanktionen oder Risiken, wenn es nicht klappt?

Wer den gesetzlichen Anspruch nicht erfüllt, riskiert Beanstandungen durch die Schulaufsicht und gegebenenfalls Rückforderungen von Fördermitteln. Doch keine Sorge: Wer frühzeitig plant und auf erfahrene Partner setzt, ist auf der sicheren Seite.

Experten-Tipp:

„Die neue Pflicht zur Ganztagsverpflegung ist eine Herausforderung, aber auch eine Riesenchance, die eigene Schule oder Kommune zukunftssicher und attraktiv aufzustellen. Mit den richtigen Lösungen wird aus ‚Pflicht‘ schnell ‚Pluspunkt‘ – für Kinder, Eltern und das ganze Team.“

Markus Weik, Head of Sozialverpflegung bei HOFMANNs



2. Die Realität an den Schulen

Die Ausgangslage an Deutschlands Grundschulen ist so vielfältig wie das Land selbst. Während einige Schulen bereits Erfahrung mit Ganztagsverpflegung haben, stehen andere noch ganz am Anfang. Was alle eint: Die Anforderungen wachsen. Und die Zeit drängt.

Stadt, Land, Unterschied

In größeren Städten gibt es oft bereits etablierte Strukturen, professionelle Küchen und klare Abläufe. Hier sind Ausschreibungen für die Verpflegung längst Alltag und mehrere Einrichtungen werden zentral gesteuert – die meisten Caterer versorgen pro Tag bis zu 5.000 Kinder mit Essen. Auf dem Land sieht es hingegen anders aus: Dort wird vieles noch pragmatisch gelöst und auf regionale Partner gesetzt. Die Anbieter stellen überwiegend lediglich bis zu 500 Mahlzeiten pro Tag zur Verfügung. ²

Das Ost-West-Gefälle

In vielen ostdeutschen Bundesländern ist Ganztagsbetreuung längst gelebte Praxis. 2017 besuchten dort bereits zwischen 84 und 88 Prozent der Grundschulkinder ein Betreuungsangebot. Die Verpflegung läuft effizient, kostensensibel und ist akzeptiert. Im Westen hingegen besteht Nachholbedarf: Lediglich 55 bis 58 Prozent der Grundschulkinder besuchten dort ein Betreuungsangebot. Die Konsequenz: Es fehlen Küchen oder Schulmensen, die Investitionsbedarfe sind höher und die Erfahrung mit Ausschreibungen ist geringer. ³

Warum jetzt Flexibilität gefragt ist

Nicht jede Schule hat eine eigene Küche oder geeignete Räume für die Essensausgabe. Neubauten, Umbauten oder Interimslösungen bedeuten zusätzlichen Planungsaufwand. In vielen Fällen ist ein Umbau auch gar nicht möglich. Zugleich sind Fachkräfte für die Gemeinschaftsverpflegung rar. Daher suchen Schulen nach Lösungen, die auch ohne ausgebildetes Küchenpersonal funktionieren.

Experten-Tipp:

„Die Gesetzeslage ist das eine – die Umsetzung in der Praxis das andere. Das sehen wir täglich im Austausch mit den Schulen. Daher ist es wichtig, eine Lösung zu finden, die zur individuellen Schulsituation passt.“

Markus Weik, Head of Sozialverpflegung bei HOFMANNs



² [Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung, Verbraucherzentrale NRW](#)

³ [Wer nutzt die Ganztagsangebote in der Grundschule? Korrigierte Fassung, München 2019.](#)

Checkliste: DGE-Standards: Was konkret zu erfüllen ist

Der [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen](#) ist ein umfassendes Dokument, das auf den ersten Blick fast schon überwältigend wirken kann. Wir haben Ihnen die wichtigsten Punkte in einer Checkliste zusammengefasst. So behalten Sie den Überblick und stellen sicher, dass Ihr Versorgungsangebot den Richtlinien entspricht.

Hinweis: Die DGE gibt ihre Vorgaben offiziell in Verpflegungstagen an. Zur besseren Verständlichkeit werden die Richtwerte in dieser Checkliste auf Wochenbasis zusammengefasst.

Hauptkomponenten

- Fisch mindestens 1x pro Woche;
davon fettreicher Fisch mindestens 2x in drei Wochen
- Fleisch maximal 1x pro Woche;
davon mageres Muskelfleisch mindestens 2x in drei Wochen
- Vegetarische Hauptspeise mindestens 1x pro Woche
- Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte mindestens 1x pro Woche
- Milchprodukte mindestens 2x pro Woche
- Kartoffelerzeugnisse maximal 1x pro Woche

Beilagen & Gemüse

- Gemüse oder Salat täglich, davon min. 2x pro Woche als Rohkost
- Frisches Obst mindestens 2x pro Woche, davon min. 1x als Stückobst

Fett, Zucker und Salz

- Frittierte und panierte Speisen maximal 1x pro Woche
- Salz und Zucker nur sparsam verwenden
- Jodsalz verwenden

Getränke

- Wasser immer verfügbar
- Viel ungesüßte Früchte- und Kräutertees
- Keine gesüßten Getränke

Abwechslung & Vielfalt

- Über mehrere Wochen hinweg abwechslungsreich gestalteter Speiseplan
- Keine monotone Wiederholung gleicher Gerichte

Kennzeichnung & Allergene

- Alle Allergene und Zusatzstoffe müssen klar ausgewiesen werden
- Sonderkostformen müssen angeboten werden, wenn Bedarf besteht

3. Verpflegungssysteme im Vergleich

Wer vor der Aufgabe steht, die Schulverpflegung neu zu organisieren, merkt schnell: Möglichkeiten gibt es viele, aber nicht jede passt zu den eigenen Rahmenbedingungen. Entscheidend sind einfache Abläufe, zuverlässige Qualität und ein System, das den Alltag wirklich erleichtert.

Was zählt für Schulen?

- ✓ **Planbarkeit:** Einfache Bestellung, klare Abläufe, wenig Aufwand im Tagesgeschäft
- ✓ **Qualität:** Kindgerechte, abwechslungsreiche Gerichte, die schmecken und DGE-Standards erfüllen
- ✓ **Wirtschaftlichkeit:** Geringe Fixkosten, keine Investitionen in große Küchen, keine langen Lieferwege

Die wichtigsten Systeme im Vergleich

— Frischküche (Cook & Serve):

Die klassische Lösung mit maximaler Kontrolle, aber auch maximalem Aufwand. Eine eigene Küche bedeutet hohe Investitionen in Technik, Räume und Personal. Gerade für kleinere Schulen ist das oft nicht wirtschaftlich.

— Warmanlieferung (Cook & Hold):

Hier kocht ein externer Anbieter, das Essen wird warm angeliefert. Klingt bequem, hat aber Tücken: Lange Warmhaltezeiten können die Qualität beeinträchtigen, und die Flexibilität ist begrenzt. Kurzfristige Änderungen oder Sonderwünsche sind schwer umsetzbar.

— Kühlkost (Cook & Chill):

Das Essen wird vorgekocht, gekühlt angeliefert und vor Ort erhitzt. Die Haltbarkeit ist begrenzt, die Bestellung muss frühzeitig erfolgen. Für spontane Anpassungen ist wenig Spielraum.

— Tiefkühlsystem (Cook & Freeze):

Frisch gekocht, schockgefrostet, flexibel gelagert und erst direkt vor Ort fertig zubereitet. Das bietet maximale Flexibilität, hohe Qualität und geringe Investitionen. Auch kleine Schulen können so wirtschaftlich und ohne Fachpersonal versorgen.

	Cook & Serve	Cook & Hold	Cook & Chill	Cook & Freeze
Platzbedarf	Großküche	Ausgabebereich	ca. 8–20 m ² für Regenerationsgeräte und Kühlung	<10 m ² ; TK-Schrank und kleiner Ofen genügen
Investitionsbedarf	Baukosten, Technik und Personal	evtl. Warmhaltegerät	Regenerationsgeräte und Kühlung	Regenerationsgeräte und Kühlung
Wirtschaftlichkeit	nur bei hoher Auslastung	abhängig von den Lieferkosten	nach Geräteinvestition gut	lohnt sich ab 10 Kindern
Flexibilität	eigene Gestaltung	abhängig vom Anbieter und den Lieferzeiten	vorgegebene Bestellung, begrenzte Haltbarkeit	kurzfristig anpassbar, große Auswahl
Personalaufwand	Fachkräfte nötig	Portionierung und Ausgabe	Regeneration, Portionierung	einfache Bedienung, keine Fachkräfte nötig
Frische & Qualität	abhängig vom Team	abhängig von der Warmhaltezeit	gut, aber begrenzte Haltbarkeit	konstant sehr gut; frisch und haltbar durch Schockfrostung
Nachhaltigkeit & Verpackung	Abhängig von Einkauf und Produktion	Abhängig von Anbieter, Länge der Lieferwege, Verpackung	Abhängig von Anbieter, Verpackung, Herkunft der Zutaten	Abhängig vom Anbieter; nachhaltige Verpackung möglich (z.B. BIOPAP® bei HOFMANNs), zentrale Produktion, geringer Food Waste
Umsetzungsdauer	Monate bis Jahre	anbieterabhängig	anbieterabhängig	wenige Tage bis Wochen
Skalierbarkeit	eingeschränkt standortbezogen	regional gebunden	regional gebunden	bundesweit skalierbar
Planbarkeit	komplex, eigene Planung, Ausfälle möglich	Lieferausfälle möglich, wenig Einfluss auf das Menü	Bestellfristen, begrenzte Lagerzeit	digitale Bestellung, flexible Mengen
DGE-Konformität	möglich, aber aufwändig	anbieterabhängig	anbieterabhängig	Artikel individuell zertifiziert und geprüft

Experten-Tipp:

„Die beste Ernährung für Kinder ist die, im Alltag zuverlässig funktioniert. Wählen Sie ein System, das mit Ihren Anforderungen wächst und nicht nur heute, sondern auch in Zukunft passt. Cook & Freeze ermöglicht Ihnen einen unkomplizierten Einstieg und bleibt auch bei steigenden Schülerzahlen oder neuen Anforderungen flexibel.“



Laura Büchler, Ernährungsberaterin im Außendienst bei HOFMANNs

Experteninterview: TK? Besser als frisch!

Tiefkühlkost ist nur eine „aufgewärmte Notlösung“; das Essen verliert dabei seine Nährstoffe? Von wegen! Ernährungsberaterin Laura Büchler beantwortet die häufigsten Fragen zum Thema TK – und räumt mit den Vorurteilen endgültig auf.

Frage: Was passiert beim Schockfrostern?

Laura Büchler: „Beim industriellen Schockfrostern werden Lebensmittel in wenigen Minuten auf -40°C abgekühlt. Das Wasser im Lebensmittel bildet dabei winzige Eiskristalle, die die Zellstruktur nicht beschädigen. So bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Geschmack und Textur optimal erhalten.“

Frage: Wie kommt das Essen auf den Teller?

Laura Büchler: „Die Gerichte werden direkt nach der Zubereitung schockgefrostet und erst kurz vor dem Servieren ‚regeneriert‘. Das heißt: Die Mahlzeiten werden schonend im Ofen oder Kombidämpfer – einem sogenannten Regenerationsgerät – erhitzt. So schmeckt das Essen wie frisch gekocht und behält seine Saftigkeit.“

Frage: Wie viele Nährstoffe gehen dabei verloren?

Laura Büchler: „TK-Gemüse wird erntefrisch verarbeitet und schockgefrostet. Studien zeigen: Der Vitamingehalt ist meist höher als bei ‚frischer‘ Ware, die schon einige Tage im Handel lagert. Zum Beispiel: Nach vier Monaten Lagerung enthalten TK-Erbesen noch rund 80 Prozent ihres Vitamin C, während frische Erbsen bei Zimmertemperatur schon nach zwei bis drei Tagen bis zu 40 Prozent ihres Vitamin C-Gehalts verlieren.“ ⁴

Frage: Wie steht es um Hygiene und Nachhaltigkeit?

Laura Büchler: „Schockfrostern stoppt Keime sofort. So bleibt das Essen hygienisch und sicher, ganz ohne Zusatzstoffe. Zudem verschwenden Sie mit TK-Lösungen kaum Lebensmittel. Die Gerichte lassen sich einfach portionieren und sind lange haltbar. Für Schulen bedeutet das: Sie können flexibel planen und Reste vermeiden. Fakt ist: Heutzutage sind TK-Produkte oft frischer, gesünder und nachhaltiger als vermeintlich ‚frische‘ Ware.“

Mythos	VS	Fakt
TK ist weniger frisch als Frischware.		TK-Produkte werden direkt nach der Herstellung schockgefrostet. Nach der Regeneration ist die Mahlzeit wie frisch gekocht.
TK verliert viele Nährstoffe.		TK enthält oft mehr Vitamine als „frisches“ Gemüse nach ein paar Tagen Lagerung.
TK schmeckt fad oder wässrig.		Schockfrostern bewahrt Geschmack, Biss und Saftigkeit.
TK ist voller Zusatzstoffe.		Hochwertige TK-Produkte kommen ohne künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe aus – die Kälte konserviert auf natürliche Weise.
TK ist ungesund.		TK-Produkte enthalten keine versteckten Fette oder Zucker und bieten eine transparente, kontrollierbare Zutatenliste.
TK sorgt für Abfall.		Exakte Portionierung und lange Haltbarkeit helfen, Food Waste zu vermeiden.



4. Cook & Freeze: Wirtschaftlich und planbar

Die beste Lösung überzeugt nicht nur auf dem Papier, sondern vor allem im Alltag. Für Schulleitungen und Träger zählt: Die Abläufe müssen einfach, verlässlich und ohne großen Zusatzaufwand funktionieren – Tag für Tag.

Der Vergleich der Verpflegungsmethoden zeigt, dass Cook & Freeze in allen Kategorien punktet. Die Vorteile im Überblick:

Bestellung & Speiseplan

- Speisepläne werden individuell zusammengestellt und jederzeit online angepasst.
- Schulen wählen aus über 300 Gerichten, darunter vegetarische, allergenarme und kultursensible Optionen.
- Die Bestellung erfolgt digital im Kundencenter; Änderungen sind bis kurz vor Liefertermin möglich.
- Auf Wunsch gibt es Speiseplanvorschläge und automatische Erinnerungen.

Lieferung & Lagerung

- Die Lieferung erfolgt in der Regel einmal pro Woche, je nach Bedarf und Lagerkapazität.
- Die Gerichte werden tiefgekühlt angeliefert und flexibel gelagert.
- Für kleinere Schulen reichen oft ein TK-Schrank und ein Ofen; beides kann gemietet oder gekauft werden.
- Die Regeneration der Mahlzeiten ist einfach und kann von jeder Betreuungskraft oder Aushilfe übernommen werden.

Kosten & Aufwand

- Die Kosten pro Mahlzeit starten bei wenigen Euro und sind abhängig von der Zusammenstellung (Fleisch, vegetarisch etc.) sowie Altersstruktur.
- Es entstehen keine Investitionen in eine eigene Küche oder teures Equipment.
- Es gibt weder tägliche Lieferkosten noch lange Anfahrtswege.
- Das System lohnt sich bereits ab 10 Kindern pro Tag und wächst flexibel mit dem Bedarf.

Experten-Tipp:

„Wichtig ist, dass sich Schulen trotz gesetzlicher Vorgaben auf das Wesentliche konzentrieren können: eine gute Bildung und gesunde, zufriedene Kinder. Mit dem passenden System sparen Sie nicht nur Ressourcen, sondern gewinnen auch Planungssicherheit.“

Markus Weik, Head of Sozialverpflegung bei HOFMANN^S



Checkliste: Was brauchen Sie für HOFMANNs Cook & Freeze?

Technische Ausstattung

- Tiefkühlschrank (Größe je nach Anzahl der Essenskinder)
(kann bei HOFMANNs gemietet oder gekauft werden)
- Ofen/Regenerationsgerät in der passenden Größe
(kann bei HOFMANNs gemietet oder gekauft werden)
- Darüber hinaus bieten wir zahlreiche platzsparende Lösungen
namhafter Technikpartner für Zubereitung und Ausgabe,
angepasst an den jeweiligen Bedarf
- Stromanschluss für Ofen (je nach Gerätegröße: 230V für kleinere
Einrichtungen, Starkstrom für größere)
- Ausgabesystem (z.B. Schüsselservice, Buffet oder Mensaausgabe)
- Lagermöglichkeit für Verpackungen und Geschirr

Organisatorische Abläufe

- Zugang zum Online-Kundencenter für Bestellung und
Speiseplanverwaltung
- Verantwortliche Person für Bestellung und Organisation
- Angepasste Bestellzyklen (z.B. wöchentliche Lieferung oder nach
Bedarf) (Support von HOFMANNs!)
- Individuell zusammengestellter und flexibel anpassbarer Speiseplan

Personal

- Mindestens eine Person zur Annahme der Lieferung und
Regeneration der Mahlzeiten
- Kurze Einweisung für das Personal zur Handhabung der Geräte
(Support von HOFMANNs!)

Räumliche Voraussetzungen

- Platz für TK-Schrank und Regenerationsgerät (<10 m²)
- Essbereich für die Kinder (z.B. Mensa, Gruppenraum, Klassenzimmer)

HOFMANNs Service & Beratung

- Individuelle Beratung zu Raumkonzept, Technik und Abläufen
- Unterstützung bei Fragen zu DGE-Standards, Allergenen und
Sonderkost
- Optional: Unterstützung bei der Ausschreibung und Dokumentation

Gut zu wissen

Auch ohne eigenes Personal können Sie Cook & Freeze umsetzen: HOFMANNs Catering bietet als zusätzlichen Service die komplette Dienstleistung für Ihre Regeneration bis zur Essensausgabe an; je nach Bedarf auch mit dem passenden Abrechnungssystem für Schulen.

5. Ganztagsverpflegung: Pflicht und Chance zugleich

Der neue Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung stellt Schulen und Träger vor große Aufgaben. Aber er eröffnet auch echte Chancen. Wer jetzt die Weichen richtig stellt, stärkt das Profil der eigenen Einrichtung und schafft Mehrwert für Kinder, Eltern und das gesamte Team.

Was bleibt unterm Strich?

Ganztagsverpflegung ist ab 2026 kein „Nice-to-have“ mehr, sondern gesetzliche Pflicht. Mit flexiblen Lösungen wie Cook & Freeze wird aus dieser Pflicht eine echte Stärke:

- ✓ Planbare Abläufe und weniger Stress
- ✓ Zuverlässige, gleichbleibende Qualität
- ✓ Geringer Personal- und Platzaufwand
- ✓ Transparente, kalkulierbare Kosten
- ✓ Hohe Akzeptanz bei Kindern und Eltern



Experten-Tipp:

„Die Menülinien von HOFMANNs beinhalten ca. 190 DGE-zertifizierte Artikel. Das bedeutet: Sie erfüllen diese Standards nicht nur auf dem Papier, sondern auch in der täglichen Praxis. Das macht die Kommunikation mit Eltern und Behörden einfach und transparent.“

Markus Weik, Head of Sozialverpflegung bei HOFMANNs



Jetzt beraten lassen!

Machen Sie den nächsten Schritt und buchen Sie ein unverbindliches Beratungsgespräch. Gemeinsam finden wir die passende Lösung für Ihre Schule.

[Anfrage Ganztagsverpflegung](#)



Auf einen Blick: Ganztagsverpflegung 2026: Zwei Wege, eine Entscheidung

Start: Wie organisieren Sie die Schulverpflegung?



Schritte:

- Kontakt aufnehmen
- Kurz beraten lassen
- Raumkonzept & Technik klären
- Speiseplan zusammenstellen
- Lieferung starten

Ergebnis:

- ✓ Ganztagsverpflegung gesichert
- ✓ DGE geprüfte Qualität
- ✓ Planbar, wirtschaftlich, alltagstauglich



Schritte:

- Gesetzliche Anforderungen klären
- Ausschreibung vorbereiten
- Anbieter suchen & vergleichen
- Verpflegungssystem auswählen
- Ggf. Küche planen/umbauen
- Geräte beschaffen
- Personal suchen & schulen
- DGE-Konformität sicherstellen

Ergebnis:

- ✓ Hoher Zeitaufwand
- ✓ Mehrere Monate Planung
- ✓ Hohe Kosten und Abstimmungsrisiken

