

# Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung in Schulen



Mittagsverpflegung: Gewusst wie



Verpflegungssysteme: Cook-Chill



Foto: Techniker Krankenkasse

## Gewusst wie ...

Immer mehr Schulen stehen vor der Frage, wie sie eine gesunde und finanzierbare Mittagsverpflegung für ihre Schüler managen sollen. Mit dem Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ des Bundes zum Ausbau von Ganztagschulen konnten die Weichen gestellt und 4 Mrd. € Fördergelder bereitgestellt werden (Laufzeit 2003 bis 2007) – auch viele Institutionen kümmern sich seither um Aufklärung – doch fehlen die richtigen Schlüsselinformationen als Hilfe für die praktische Umsetzung. Über die Art und Weise der Einführung, das geeignete Verpflegungssystem, die Wahl der Speisen als auch besonders die Finanzierbarkeit der Verpflegungsleistungen herrscht oft noch völlige Ratlosigkeit.

Nicht nur der Überblick über die möglichen Verpflegungsformen – etwa vom Kochen vor Ort in der eigenen Schule bis zur Anlieferung von Speisen (Catering) im warmen (Warmverpflegung) oder gekühlten Zustand (z.B. Cook& Chill) ist wichtig, sondern alle die Faktoren, die für eine gesunde, den Schülern zugute kommende Mittagsversorgung notwendig sind. Ob für die Schule eine Frisch- & Mischküche gewünscht wird, oder ein Tiefkühlsystem. Ob dafür eine Verteilerküche, beziehungsweise Aufbereitungsküche genügt, hängt von vielen Faktoren ab (Personaleinsatz, Qualifikation, Arbeitsaufwand, Sys-

tem). Es gilt die zu erwartenden Kosten transparent zu machen und zu ermitteln, welcher Preis von den Familien akzeptiert wird.

Insgesamt 4.905 Schulen nehmen am Förderprogramm teil (Stand August 2005, Quelle: BMBF), was einem Umsatzpotenzial von etwa 500 Mio.€ – bei geschätztem Durchschnittspreis von 2,40 € pro Mittagessen an 193 Schultagen – entspricht, so die Prognose der ZMP/CMA.

Trotz Förderprogramm des Bundes ist das Geld knapp, denn gefördert werden nur Ausbau-, Umbau-, Renovierungsmaßnahmen und Aus-

stattungen. Für die laufenden Kosten der Mittagsverpflegung gibt es keine staatlichen Zuschüsse. Die meisten Schulen können – selbst wenn sie wollen – die Mittagsverpflegung nicht in eigener Regie lösen. Eltern und freiwillige Helfergruppen leisten ein großartiges Engagement, doch sind sie den speziellen Anforderungen an professionelle, den Hygienevorschriften genügende Ansprüche mit konstanter Qualität, Zuverlässigkeit und Transparenz oft nicht gewachsen. Solche Initiativen können allenfalls als Einstieg akzeptiert werden. Denn bei der Einführung einer Schulverpflegung sind verschiedene Vorgaben zu be-

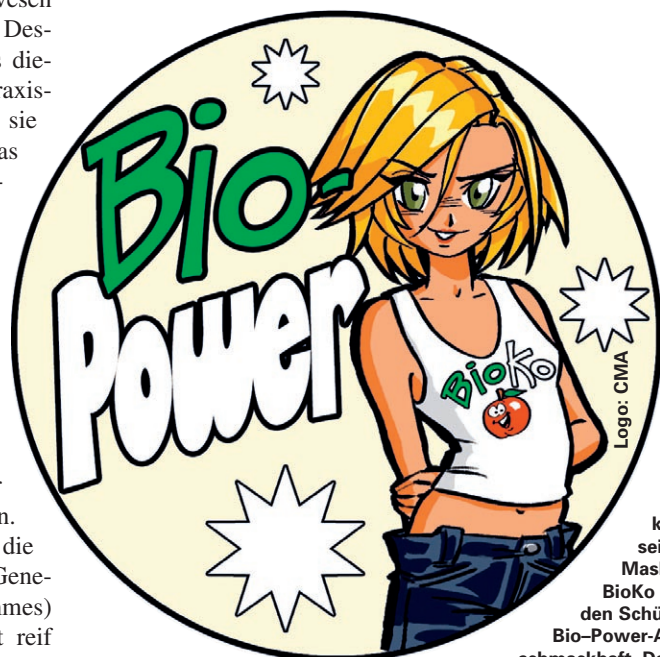
rücksichtigen, so etwa die EU-Verordnung Nr. 852/2004 und das Infektionsschutzgesetz (IfSG). Ausgabetemperatur, Hygiene und Deklaration müssen stimmen, um nur einige Aspekte zu nennen. Verpflegungsprofis kennen die Regeln und sind kompetente Ansprechpartner. Generell sollte vor Einführung einer Mittagsverpflegung mit allen Beteiligten, also der Schulleitung, einem Vertreter des Kollegiums, der Elternschaft, des Trägers der Betreuung und des Schulträgers ein gemeinsames Konzept erarbeitet werden, um die Erwartungen und Wünsche auszuloten. Erklärtes Ziel ist, den Schülerinnen und Schülern schmackhafte Gerichte in dafür hergerichteten Orten der Esskultur anzubieten (Cafeteria, Mensa), an denen es Lust macht, sich aufzuhalten. Oft fehlt die nötige Infrastruktur dafür: funktionsfähige Großküchen, Aufenthaltsräume, Speisenausgaben und professionelles Personal.

Die Bewirtschaftungsformen an Schulen sind vielfältig: vom Hausmeistermodell über das Lehrer-Schüler-Modell haben sich viele Mischformen herausgebildet. Caterer und Beschäftigungsträger kommen als Lieferanten in Frage. Der Wunsch, die Speisen in einer Zentralküche frisch zuzubereiten und warm anzuliefern, ist vielerorts nicht umsetzbar. Schulen verfügen meist nicht über eigene Küchen und können oder wollen nicht mit eigenem Personal vor Ort frisch kochen. Langes Warmhalten ist zudem aus ernährungsphysiologischen Gründen nicht vorteilhaft, da es die Qualität der Speisen negativ beeinflusst. Moderne Produktionsverfahren wie Cook&Chill, oder Dream-Steak, können flexibel gehandhabt werden und sind auch Seitens der Speisenqualität warm gehaltenen Speisen vorzuziehen. Die Gemeinschaftsverpflegung hat sich auf solche Dinge spezialisiert,

Technik- und Lebensmittelhersteller als auch Logistikunternehmen stellen sicher, dass Lebensmittel und Speisen auch über größere Wegstrecken sicher und schmackhaft beim Tischgast ankommen.

Schulen haben einen Erziehungs- und Bildungsauftrag, der zur Mitwirkung in der Gesundheitsbildung verpflichtet. In der Ernährungserziehung sind daher besonders Ganztagschulen gefordert, da dort mehrere Mahlzeiten eingenommen werden. Immer mehr Kinder kommen ohne Frühstück in die Schule, eine Entwicklung die bedenklich stimmt, und der durch „Ernährungsbildung“ entgegen gewirkt werden sollte. Die negativen Folgen von Übergewicht für die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen, für ihr psychisches Wohlbefinden und für das Gesundheitswesen fordern unser Handeln. Deshalb ist es wichtig, dass diesen auch in der Schule praxisnah vermittelt wird, wie sie gesund leben können. Das Schulverpflegung bei intelligenter Verknüpfung mit pädagogischen Konzepten das Ernährungsverhalten nachhaltig positiv prägen kann, ist bekannt. Nur so können nachhaltige Effekte erzielt werden, nur so bewegt sich etwas in den Köpfen der Kinder und deren Eltern. Es ist nicht damit getan, die Wünsche der Pi-Pa-Po-Generation (Pizza-Pasta-Pommes) zu erfüllen, die Zeit ist reif verantwortlich zu handeln. Ernährungsbildung ist eben mehr als nur Essen und Trinken, es umfasst die Grundlagen für eine Lebensführung, die Gesundheit und Leistungsfähigkeit fördern. Wichtig sind die zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), also beispielsweise eine abwechslungsreiche und fettarme Lebensmittelauswahl oder mindestens fünf mal Obst und Gemüse am Tag.

Bio ist ein großes Thema: Ein Anteil von ökologischen Lebensmitteln in der Schulverpflegung von 10 Prozent wird nicht nur vom Ökologischen Großküchenservice Frankfurt am Main (ÖGS), empfohlen. „Bio-Power für den Schulalltag“ verspricht eine Aktion des international tätigen Caterers Sodexo, der gemeinsam mit der CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH) derzeit mit gleichnamiger Aktion bundesweit Schulkindern in über 800 Schulen den Geschmack von Bio näher bringen will. Während der Bio-Aktionswoche gab es zur Einstimmung in den teilnehmenden Schulen täglich ein Mittagsgemüse mit Bio-Komponenten. Künftig sollen auch Komplettmenüs in Bio-Qualität angeboten werden.



So cool kann Bio sein: Maskottchen BioKo macht den Schülern die Bio-Power-Aktion schmackhaft. Das coole Bio-Girl im Manga-Comicstil steht auf Plakaten, Speiseplänen für modernen Genuss mit Bio-Lebensmitteln.

Und auch der Einsatz von saisonalen Produkten direkt aus der Region kommt vielerorts zur Sprache. So zielt das im Juli 2005 gestartete Projekt „Frank Food“ – eine Gemeinschaftsaktion der Verbraucherzentrale Hessen und des Instituts für Ländliche Strukturforchung (ifls) - beispielsweise auf den Ausbau regionaler Lebensmittel in der Mittagsverpflegung von Ganz-

## Grundsätze für die Konzeption der Schulverpflegung

**Geeignet vor allem bei Neuplanungen, aber auch zur Anpassung bestehender Systeme.**

### - I Delegation an einen externen Dienstleister

Die gesamte Schulverpflegung sollte einem externen Dienstleister übertragen werden, der für alle diesbezüglichen Fragen einschließlich aller einschlägigen rechtlichen Bestimmungen zuständig und gegenüber der Kommune verantwortlich ist. Die Wahl des Dienstleisters erfolgt auf der Basis eines detaillierten und überprüfbaren Aufgabenkatalogs, der von einer neutralen und sachkundigen Stelle erarbeitet wird.

**Vorteil: Die Schule ist von der Organisation der Schulverpflegung befreit.**

### - II Anforderungen an das System

Vorzugsweise kommt ein rationelles Mischkostsystem zum Einsatz. Empfehlenswert ist eine Temperaturregulation, zum Beispiel auf der Basis von „Cook and Chill“, Salate, Dressings und Nachspeisen mit einem hohen Conveniencegrad werden gekauft. Stärkebeilagen sollten regenerierfertig gekauft werden, lassen sich aber auch frisch vor Ort herstellen, da ein Heißluftdämpfer in der Regel zur Standard-Ausstattung jeder Schulküche gehört. Die Anlieferung der Speisen erfolgt möglichst nur durch einen Lieferanten. Die erforderliche logistische Basis, sowie das dazugehörige Bestellmanagement gewährleistet der Dienstleister. Er sorgt auch dafür, dass die Schulküche räumlich und gerätemäßig entsprechend ausgestattet ist.

**Vorteil: Das vor Ort tätige Küchenpersonal ist nahezu vollständig von Zubereitungsaufgaben befreit. Gleichzeitig sinkt das hygienische Gesamtrisiko.**

### - III Anforderungen an die Qualität

Der Dienstleister sorgt für die Einhaltung einer hohen Qualität der Schulverpflegung. Diese bezieht sich zum einen auf ernährungsphysiologische Aspekte. Einzelheiten sind in einem separaten Kriterienkatalog festzulegen. Zum anderen bezieht sie sich auf eine einwandfreie Hygiene auf allen Prozess-Stufen gemäß den Anforderungen eines HACCP-Konzepts (europäische Hygieneverordnung). Die für die Einhaltung der Qualität notwendigen, regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiter sind ebenfalls zu organisieren. Mitarbeiter, die bei der Kommune beschäftigt sind, sollten mitgeschult zu werden. Der Dienstleister verpflichtet sich, seine Ernährungskompetenz in die Ernährungserziehung und -aufklärung der Schüler ein-

zubringen. Alle Aktivitäten werden transparent dokumentiert und sind jederzeit nachvollziehbar. Ein zu vereinbarenden Anteil an ökologisch produzierten Lebensmitteln wird eingesetzt.

**Vorteil: Die qualitativen Anforderungen an die Schulverpflegung sind klar spezifiziert. Hierauf bezieht sich auch die Kontrolle. Werden die Anforderungen nicht erfüllt, kann dies eine Vertragskündigung begründen.**

### - IV Berücksichtigung der Wünsche der Schüler

Die Wünsche der Schüler werden durch ständige Rückkopplung zu allen relevanten Gruppen in einem institutionalisierten Gremium (z. B. „Mensa-Beirat“) sowie durch regelmäßige Auswertungen von Befragungen weitgehend berücksichtigt, wobei die Prinzipien einer vollwertigen Ernährung gelten sollten. Auf berechnete Wünsche oder Kritik ist flexibel einzugehen. Der Dienstleister trägt durch geeignete Marketingmaßnahmen (z. B. Aktionen) sowie durch interne (z. B. Eltern) und externe Kooperation mit kompetenten Partnern dazu bei, dass die Schüler zum Konsum wertvoller Lebensmittel animiert werden.

**Vorteil: Hohe Akzeptanz der Speisen und ernährungsphysiologische Anforderungen sind gleichermaßen erfüllt.**

### - V Kontrolle durch Dritte

Alle relevanten Aktivitäten des Dienstleisters werden von unabhängigen Dritten regelmäßig kontrolliert (z. B. Oecotrophologen). Davon unberührt bleiben die Kontrollen im Rahmen der hoheitlichen Aufgaben des Veterinäramtes. Beanstandungen werden schnellstmöglich vom Dienstleister geprüft und gegebenenfalls umgesetzt.

**Vorteil: Durch diese Überprüfung kommt die Kommune ihrer Aufsichts- und Kontrollpflicht nach, ohne eigenen personellen Aufwand betreiben zu müssen.**

### - VI Frühstücksangebot durch den Dienstleister

Der Dienstleister sollte möglichst auch die Frühstücksverpflegung und gegebenenfalls andere Verpflegungsaufgaben übernehmen. Verträge mit einem zweiten Betreiber, zum Beispiel dem Hausmeister, sind aufwändiger als nur mit einem Partner. Ferner kann ein einziger Anbieter die Qualität besser gewährleisten, da bei Kritik oder Wünschen nur ein Ansprechpartner da ist.

**Vorteil: Durch diese Regelung lässt sich ein hochwertiges Angebot beim Mittagessen durch das Frühstück ergänzen.**

# GIEL

## Erfolg ist planbar

**Schulverpflegung ist ein großes Thema!**

**Die Verpflegung nach dem aktuellen Stand der Ernährungswissenschaft erfordert zukunftssichere Küchenlösungen.**

**Die von uns konzipierte Großküche in Neu-Anspach berücksichtigt unterschiedliche Essgewohnheiten der Kinder und die damit verbundenen logistischen und technischen Besonderheiten.**

**Nur ein Beispiel für unsere umfassende Kompetenz, die sich von der Generalplanung über die Menübestellung via Internet bis zur bargeldlosen Abrechnung per Chipkarte erstreckt.**



Architektur- und Ingenieurleistungen für System-Küchen aus einer Hand.

GIEL GmbH · Schloss Monrepos,  
Gebäude 1 · 71634 Ludwigsburg

Tel.: +49 (0) 7141 / 221530

Internet: [www.giel.com](http://www.giel.com)