

Masterplan Schulverpflegung

Erstpublikation: 1.11.16 - Letzter Stand: 29.8.22

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	3
1. Einleitende Bemerkungen	3
2. Etappen des Masterplans	4
2.1 Vorbemerkungen	4
2.2 Teilziele für den Masterplan	5
2.3 Situationsanalyse	7
2.3.1 Allgemeine Situationsanalyse.....	7
2.3.2 Spezielle Situationsanalyse.....	8
2.4 Frisch- oder Mischküche ("Selbstkochen")	10
2.4.1 Personal.....	12
2.4.2 Kosten.....	13
2.4.4 Fazit Frischküche.....	16
2.5 Warmverpflegungssystem ("Cook and Hold")	16
2.5.1 Verhältnisse in Deutschland.....	16
2.5.2 Optimierung des Systems und deren Hindernisse.....	17
2.5.3 Fazit Warmverpflegung.....	20
2.6 Temperaturentkoppelte Produktionssysteme	20
2.6.1 Beschreibung des Systemansatzes.....	20
2.6.2 Personal.....	21
2.6.3 Kosten.....	22
2.6.4 Ernährungsphysiologische Qualität.....	23
2.6.5 Sensorische Qualität.....	24
2.6.6 Vorteile der Temperaturentkopplung für die Zubereitung.....	24
2.6.7 Vorteile der Temperaturentkopplung für die Zielgruppen.....	25
2.6.8 Fazit für temperaturentkoppelte Systeme.....	26
2.7 Entscheidung und Umsetzung	26
2.8 Kontrolle der Leistungen	28
3. Weitere Teilziele	31
3.1 Partizipation	31
3.2 Rechtliche Voraussetzungen	33
4. Gesamtfazit	34
Stichwortverzeichnis	37

Abbildungsverzeichnis

Abb. 2.1: Etappen für den Masterplan Schulverpflegung.....	5
Abb. 2.2: Interne und externe Teilziele für den Masterplan.....	6
Abb. 2.3: Ergebnisse einer Untersuchung an Gymnasien in NRW.....	9
Abb. 2.4: Kurzgefasste Bewertung der Schulverpflegung.....	10
Abb. 2.5: Gängige Verpflegungssystem in der GG.....	10
Abb. 2.6: Anforderungen an eine Frischküche.....	11
Abb. 2.7: Positives Beispiel für die Schulverpflegung.....	12
Abb. 2.8: Probleme des Nachwuchses in der GG.....	12
Abb. 2.9: Aus- und Weiterbildungsprogramm in Japan.....	13
Abb. 2.10: Vollkosten des Mittagessens in Abhängigkeit von der Gästezahl.....	14
Abb. 2.11: Vollkosten des Lafer-Systems.....	15
Abb. 2.12: Prioritäten der privaten und staatlichen Ausgaben.....	15
Abb. 2.13: Umsetzbarkeit des "Lafer-Systems" in Deutschland.....	16
Abb. 2.14: Anlieferung warmer Speisen in Schulen in Deutschland.....	17
Abb. 2.15: Gründe der üblichen Warmverpflegung und die Konsequenzen.....	17
Abb. 2.16: Warmverpflegung in Japan.....	18
Abb. 2.17: Notwendige Maßnahmen zur Verbesserung der Warmverpflegung.....	19
Abb. 2.18: Einhaltung der Zusicherungen an Vergabestellen.....	19
Abb. 2.19: Schematischer Ablauf bei der Temperaturentkopplung.....	20
Abb. 2.20: System der Verbund-Zertifizierung mit Temperaturentkopplung.....	21
Abb. 2.21: Vergleich der Vollkosten für ein Mittagessen.....	22
Abb. 2.22: Steuerverluste aufgrund von staatlichen Leistungen.....	23
Abb. 2.23: Erhaltung hitzeempfindlicher Vitamine.....	23
Abb. 2.24: Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Systeme.....	24
Abb. 2.25: Produktionsvorteile der Temperaturentkopplung.....	25
Abb. 2.26: Zielgruppenvorteile der Temperaturentkopplung.....	26
Abb. 2.27: Die zugesagten Leistungen müssen kontrolliert werden.....	29
Abb. 2.28: Zertifizierung der Schulverpflegung des TÜV Rheinland.....	30
Abb. 4.1: Masterplan für die Schulverpflegung.....	35
Abb. 4.2: Wichtige Elemente zum Erfolg auf Basis der Zertifizierung.....	36

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt, von Volker Peinelt erstellt.

Zusammenfassung

Die Schulverpflegung hat ein unbefriedigendes Niveau. Dabei ist sie für eine gesunde Entwicklung der Kinder, eine gute schulische Leistungsfähigkeit sowie die Prägung eines kulinarischen Qualitätsbewusstseins von entscheidender Bedeutung. Nach einer Charakterisierung der deutschen Schulverpflegung wird ein Masterplan vorgestellt, womit dargelegt wird, wie die Verhältnisse verbessert werden können. Schwerpunktmäßig wird auf die verschiedenen Verpflegungssysteme eingegangen. Kriterien der Entscheidung sollten der Personalbedarf, die Qualität sowie die Kosten sein. Vielfach wird die sog. Frischküche gefordert, ohne sich darüber im Klaren zu sein, an welche Voraussetzungen dies geknüpft ist und ob diese in Deutschland erfüllt werden. Im Ergebnis zeigt sich, dass im Grunde nur die temperaturentkoppelten Systeme für Deutschland geeignet sind. Um die dringend notwendige Neuorientierung zu erreichen, ist eine Zertifizierung unverzichtbar.

1. Einleitende Bemerkungen

Dieser Artikel basiert auf dem gleichnamigen Kapitel des Handbuchs für GG¹. Für die Verpflegung in Kitas trifft ein großer Teil dieser Ausführungen zu. Für die Behandlung dieses Themas gibt es mehrere Gründe.

Zunächst einmal ist es aus gesundheitspolitischer Sicht sehr wichtig, dass junge Menschen ein vollwertiges und attraktives Essen kennen- und schätzenlernen und v.a. möglichst auch täglich wahrnehmen. Dies unterstützt ihre körperliche und geistige Entwicklung und fördert somit die schulischen Leistungen.

Durch den langen Einfluss einer guten Ernährung - idealerweise von der Kita bis zum Real- schulabschluss, also von 3-16, somit 13 Jahre! - kann *zum Zweiten* das Essverhalten und die Einstellung zum Essen im Sinne einer Verhältnis- und Verhaltensprävention maßgeblich geprägt werden. Hiermit ist ein Gegenpol zu den ungünstigen Angeboten vieler Imbissbuden und Fast-Food-Restaurants zu erreichen. Diese werden natürlich nicht mehr aus der Welt zu schaffen sein. Aber es kann ein vernünftiger Umgang mit ihnen gelernt werden, denn gegen eine gelegentliche Nutzung derartiger Speisen ist nichts einzuwenden. Insofern ist dieses Thema sehr komplex, da neben den rein fachlichen Aspekten u.a. noch Fragen der Pädagogik, der Partizipation der gesamten Schulgemeinde sowie der staatlichen Einflussnahme eine wichtige Rolle spielen. Auch, wenn alle diese zusätzlichen Themen wichtig sind, so können einige davon in diesem Kapitel nur gestreift werden.

Drittens ist mit einer vollwertigen Ernährung, die ein Leben lang beibehalten wird, ein wichtiger Beitrag zur Volksgesundheit zu leisten. Bekanntlich nehmen die ernährungsmitbedingten Erkrankungen ständig zu, häufig ausgehend vom erschreckenden Ausmaß des Übergewichts, worauf die Ernährungsberichte der Bundesregierung verstärkt eingehen, z.B. der Bericht von 2012². Die Kosten für diese Erkrankungen steigen ständig und stellen bereits eine ernsthafte finanzielle Belastung für die Gesundheitssysteme dar. Insofern ist eine optimale Schulverpflegung eine sehr günstige Investition - sie "rechnet" sich also. Eine Prävention gegen viele Zivili-

1 Basierend auf: Peinelt V, Wetterau J: K53. Masterplan für die Schulverpflegung, Band 2, S. 580-638, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte, 2. Auflage, 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.
2 DGE (Hrsg.): 12. Ernährungsbericht. Warlich Druck, Meckenheim, 2012, 427 S., hier: S. 119ff

sationserkrankungen ist mit einer vollwertigen und attraktiven Schulverpflegung sehr gut möglich, da sie früh ansetzt.

Nicht zuletzt ist die Schulverpflegung durch einen geringen Professionalisierungsgrad wie in keinem anderen Bereich gekennzeichnet. Dies ist anscheinend vielen nicht klar, da häufig noch immer die Frischküche gefordert wird, obwohl die Voraussetzungen hierfür am höchsten sind. Daher muss die Frage nach dem "richtigen" Verpflegungssystem für die Schulverpflegung gestellt werden. Wie ein richtiges Verpflegungssystem ermittelt werden kann, wird eine der wichtigsten Fragen sein, worauf dieser Artikel Antworten geben will.

Die mangelnde Professionalisierung betrifft im Übrigen nicht nur die Operative, sondern auch die Planungen und Entscheidungen. Eltern, Schüler und Lehrer wollen bei vielen Entscheidungen mitreden, haben aber häufig nicht die nötige Qualifikation hierfür. So sehr einerseits eine Mitwirkung ("Partizipation") gewünscht ist, so strikt muss man andererseits den Kompetenzbereich abstecken. Dies muss näher ausgeführt werden. Daher ist auch die Frage zu stellen, inwieweit der Staat es zulassen sollte, dass jede Schulgemeinde macht, was sie für richtig hält, verbunden mit der Gefahr, Fehlentscheidungen zu treffen. Damit ist nicht gemeint, dass der Staat par ordre du mufti die Einführung von bestimmten Systemen erzwingt. Wie die Einflussnahme stattdessen aussehen sollte, wird ebenfalls in diesem Kapitel ausgeführt.

Die Besonderheiten und Bedeutung der Verpflegung in Schulen und Kitas machen es sinnvoll, im Rahmen dieses Kapitels näher darauf einzugehen.

2. Etappen des Masterplans

2.1 Vorbemerkungen

Ein neuer Ansatz muss grundsätzlich vielseitig an die Probleme herangehen. Rein technische Optimierungen reichen sicher nicht aus. Dies beginnt bei der Erhöhung der Wertschätzung des Essens, schließt die Einführung des Schulfaches Ernährungslehre ein und hört keineswegs mit der Gestaltung der Mensa auf. Selbstverständlich ist das gesetzliche Regelwerk auf die Schulverpflegung abzustimmen. Ein solcher Ansatz erfordert u.a. grundlegende bildungs- und finanzpolitische sowie soziokulturelle Änderungen und kann, wenn überhaupt, nur über einen langen Zeitraum umgesetzt werden.

Wenngleich dieser multilaterale Ansatz wichtig ist, so kann er doch in einem Kapitel nicht annähernd ausgelotet werden. Klar sollte sein, dass die Änderungen nicht mit weiteren Belastungen, sondern einer Entlastung der Aktiven vor Ort verbunden sein sollten. Um die Komplexität der Materie wissend, wird nachfolgend versucht, einen Masterplan zu entwickeln, bei dem die wichtigsten Teilaspekte der Schulverpflegung behandelt werden. Der Begriff des Masterplans wird in verschiedenen Organisationsbereichen verwendet. Hierbei wird für ein bestimmtes Ziel ein umfassendes Konzept entwickelt, wobei alle förderlichen und hemmenden Faktoren zu berücksichtigen sind. Außer den inhaltlichen Fragen ist auch der Zeitfaktor wichtig, so dass alle Maßnahmen in eine gut abgestimmte Chronologie eingebunden werden müssen. Der Anspruch, alle Faktoren zu beschreiben und zielorientiert einzubinden, wird im Rahmen dieses Kapitels nicht einzulösen sein. Es wird jedoch versucht, die wesentlichen Aspekte

zu beschreiben, zu hinterfragen, zu kommentieren und so ihren Stellenwert für eine gelungene Schulverpflegung zum Ausdruck zu bringen.

In Abb. 2.1 werden die Themen oder Teilziele des Kapitels aufgelistet, auf die nachfolgend näher eingegangen wird. Die Überlegungen basieren auf einem Vortrag, der auf der INTERNORGA in Hamburg im März 2014 gehalten wurde³.



Abb. 2.1: Etappen für den Masterplan Schulverpflegung

2.2 Teilziele für den Masterplan

Bevor über Maßnahmen im Rahmen eines Masterplans entschieden werden kann, müssen zunächst einzelne Ziele formuliert werden. Diese können in zwei große Bereiche unterteilt werden, den internen und den externen. Mit dem *internen* Bereich sind alle Aktivitäten für eine gute Verpflegung gemeint, die in der Schule oder beim Dienstleistungsunternehmen erfüllt werden können. Der *externe* Bereich fällt hingegen in den Aufgabenbereich des Staates, der für rechtliche, finanzielle und bildungspolitische Regelungen zuständig ist.

Ein wichtiges Ziel des internen Bereichs ist sicher zunächst einmal eine **vollwertige Ernährung**, wie dies durch die Qualitätsstandards der DGE⁴ definiert wird. Doch mit Vollwertigkeit allein ist es bei weitem noch nicht getan. Es müssen viele sog. **Randbedingungen** beachtet werden, die für eine erfolgreiche Umsetzung essenziell sind. Hierzu gehören v.a. die Hygiene, die Ökologie, der Arbeitsschutz, das Reklamationsmanagementsystem, die Speisenpräsentation oder die Systemfrage schlechthin, um nur einige zu nennen. In den Qualitätsstandards werden Randbedingungen auch angesprochen, allerdings geschieht das meist nur kurz. Damit können die Standards die Anforderungen für diese Bedingungen nicht ausreichend definieren. Es ist zu wenig, wenn z.B. beim umfangreichen Thema "Hygiene" nur auf die entsprechenden Verordnungen verwiesen wird. Das hilft den Aktiven überhaupt nicht. Weitere verbesserungswürdige Aspekte der Standards für die Schulverpflegung wurden ausführlich in einer Publikation über die Verhältnisse in Japan erörtert⁵.

³ Peinelt V: Masterplan Schulverpflegung - was wäre nötig? Vortrag auf dem 4. INTERNORGA-FORUM SCHULCATERING am 18.3.2014 in HH

⁴ DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 5. Aufl., 11/2020, 94 S., DGE e.V., Bonn

⁵ Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? 2. Aufl., Rhombos-Verlag, 2018, 420 S, <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich/>

Eine erfolgreiche Schulverpflegung muss des Weiteren auf die Akzeptanz des Angebots achten. Hierzu gehören attraktive Speisen, die den Wünschen der Zielgruppe entsprechen. Eine optimale **Auswahl** und **Präsentation** der Speisen sowie ein zielgruppengerechtes **Ambiente**, das z.B. über einen WLAN-Anschluss verfügt, dürfen ebenfalls nicht fehlen.

Was das richtige **Verpflegungssystem** betrifft, so ist auch der Aspekt des benötigten **Personals** zu behandeln. Ferner spielt die Frage der **Finanzierung** eine wichtige Rolle. Hierbei ist zu klären, wie hoch die Kosten sein müssen, um eine akzeptable Qualität liefern zu können. Die Preisgestaltung ist eines der drängendsten Probleme in der gesamten Schulverpflegung. Nicht zuletzt muss auch auf die **Nachhaltigkeit** (in einem übergeordneten Sinn) eingegangen werden. Denn was nutzt es, wenn ein Verpflegungssystem unter zufälligen Gegebenheiten einigermaßen funktioniert, nach dem Ausscheiden von engagierten Personen aber gravierende Schwächen aufweist. Dies muss durch ein Konzept verhindert werden, das nicht so stark von einzelnen Personen abhängt wie heute noch. Daher sind die Entscheidungen nicht nur an den aktuellen Verhältnissen zu orientieren, den sog. Sachzwängen.

Die **Partizipation** aller beteiligten Gruppen ist wichtig und wünschenswert, sollte aber in angemessener Weise erfolgen. Daher muss geklärt werden, was das bedeutet, d.h. wer hierbei tätig werden sollte, mit welchen Aufgaben und in welcher Form. Ein gutes Instrument ist der Mensabeirat.

Die externe Zielsetzung sollte zunächst die **rechtlichen Regelungen** ins Visier nehmen, um hemmende oder gar kontraproduktive Tatbestände zu vermeiden bzw. zu beseitigen. Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung benötigt eine bestimmte **Finanzierung**, die es dauerhaft zu sichern gilt. Darüber hinaus ist der vernachlässigten **Ernährungsbildung** mehr Raum zu geben. Nachfolgend werden die Teilziele eines Masterplans aufgeführt.

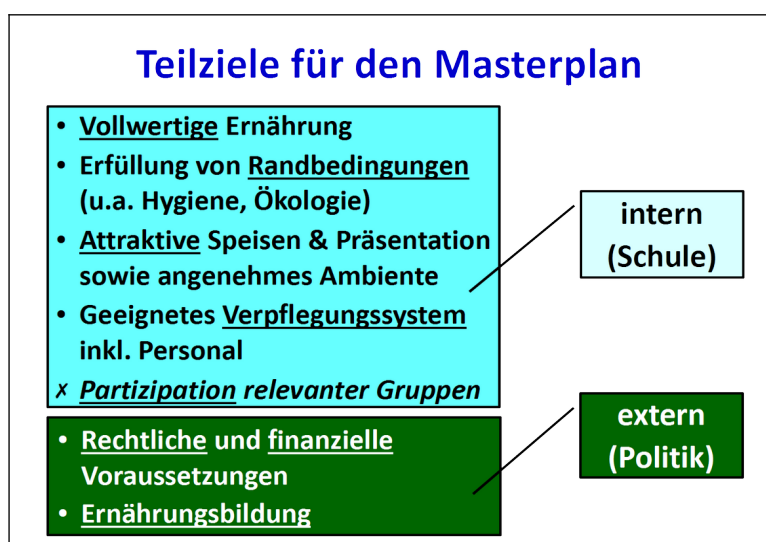


Abb. 2.2: Interne und externe Teilziele für den Masterplan

2.3 Situationsanalyse

2.3.1 Allgemeine Situationsanalyse

Es wird zzt. von ca. 17.000 Ganztagschulen ausgegangen, in denen ein warmes Mittagessen angeboten wird⁶.

Die Bildungspolitik ist bekanntlich Ländersache und somit auch die Schulverpflegung. Zuständig und verantwortlich für die Einrichtung, die Ausschreibungen, Instandhaltung und sogar die Qualitätskontrollen sind Landkreise, Städte und Gemeinden im Rahmen der kommunalen Selbstverwaltung (Art. 28 GG). Diese Zuständigkeit darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass meist die Akteure vor Ort, also in den Schulen, die Mittagsverpflegung organisieren sollen - i.d.R. ohne ausreichende Qualifikation.

Der Blick in die Schulgesetze der einzelnen Bundesländer zeigt, dass es dort wenig Verbindliches gibt. So ist z.B. die Essensqualität offen formuliert, und es lassen sich daraus keine unmittelbaren Ansprüche ableiten. Auch Vorgaben finden sich überwiegend in Form von Erlassen, Verwaltungsvorschriften und Empfehlungen. Gesetzliche Regelungen zur Schulverpflegung sind die Ausnahme. In den Schulgesetzen werden meist so allgemeine Formulierungen wie "eine Orientierung an den Grundsätzen gesunder Ernährung" verwendet. Die Vernetzungsstellen sind zwar verpflichtet, die Qualitätsstandards der DGE zu verbreiten. Aber wegen des freiwilligen Charakters dieser Standards gibt es keinerlei Handhabe, sie durchzusetzen.

Als Konsequenz aus dieser Unverbindlichkeit der Standards, kombiniert mit der Zuständigkeit der untersten Organisationsstufen, entstand eine Vielzahl von Umsetzungsvarianten in der Schulverpflegung, die keinem System zugeordnet werden können. Solche unsystematischen, schulspezifischen Verpflegungskonzepte erfordern natürlich auch ganz spezifische Anstrengungen, die selten übertragbar sind. Diese Entwicklung hat dazu beigetragen, den Aufbau eines einheitlichen Verpflegungssystems auf hohem Niveau zu verhindern. Eine Vereinheitlichung auf einem niedrigen Niveau fand in den östlichen Bundesländern statt, wo die Warmverpflegung stark dominiert⁷, da diese Kostform die billigste ist - und angesichts langer Heißhaltezeiten leider auch die schlechteste.

Obleich die Kultusministerkonferenz (KMK) Anfang 2004 beschlossen hat, dass in Ganztagschulen ein Mittagessen bereitzustellen ist, sind die Verpflichtungen nur vage. Zwar ist der Schulträger für die Durchführung der Schulverpflegung verantwortlich, doch daraus folgt nicht automatisch auch die Finanzierungsverantwortung. Die anfallenden Kosten werden auf mehrere Schultern verteilt, was auch noch länderspezifisch unterschiedlich gehandhabt wird. Zudem werden die Kosten nur teilweise erfasst. Versuche, die Vollkosten zu ermitteln, scheitern regelmäßig an den fehlenden Daten in der Verwaltung, die nur Teilkosten kennt.

Die Finanzmittel der Schulträger für ein Mittagessen sind sehr knapp bemessen und reichen nicht für die Erfüllung der Qualitätsstandards. Leider gibt es auch keine Finanzierungszusage von höheren Ebenen, womit die Kosten für alle Prozesse eines warmen Mittagessens abzudecken wären. Wegen fehlender Konzepte und Kostenintransparenz ist es schwierig, den tatsächlichen Betrag zu ermitteln. Durch eine Studie konnte bzgl. der angemessenen Preise für die Schulverpflegung etwas mehr Klarheit geschaffen werden⁸. Diese liegen deutlich höher als

6 Wetterau J, Schmid B: K1. Markt der Außerhausverpflegung. In Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte, 2. Auflage, 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.

7 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de

8 Arens-Azevedo U, Tecklenburg ME, Alber R: Umsetzung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung - Eine Beurteilung Fortsetzung auf S. 8

die von den Eltern akzeptierten. Statt preiswerte und attraktive Konzepte zu entwickeln, die flächendeckend eingeführt werden könnten, deckelt man lieber die Preise⁹, die der desolaten Haushaltslage geschuldet und Ausdruck der geringen Wertschätzung des Essens sind. Diese Finanzierung hat mit einem brauchbaren Verpflegungskonzept so viel zu tun wie der Rohbau eines Hauses mit dessen Fertigstellung.

Die deutsche Schulverpflegung steht somit ohne ein einheitliches Konzept da und ist stark von den Zufälligkeiten vor Ort abhängig. Wie die berühmte Nadel im Heuhaufen findet man hier und da ein gut funktionierendes System, das dann als "Best-Practice-Beispiel" auf den einschlägigen Veranstaltungen herumgereicht wird. Als ob die deutsche Schulverpflegung mit derartigen Glücksfällen genesen könnte! Tatsache ist doch, dass in jeder Schule das "Rad neu erfunden" werden muss und auf Schulkonferenzen mühsam festzulegen ist, wie die Verpflegung aussehen soll. Dieser partizipative Ansatz ist erwünscht¹⁰, weil man so eine breite Zustimmung zu erzielen hofft. Es fragt sich jedoch, in welchem Umfang eine Partizipation verlangt werden kann, ohne die Beteiligten zu überfordern.

Um diese Entwicklung zu stoppen, ist ein massiver Richtungswechsel erforderlich. Das Konzept der Schulverpflegung in Deutschland muss komplett neu erfunden und dazu zunächst auf den Prüfstand gestellt werden. Ein "Weiter so!" zementiert den Status der deutschen Schulverpflegung auf niedrigem Niveau.

2.3.2 Spezielle Situationsanalyse

Für die Bewertung der Schulverpflegung sollte es um weit mehr als nur die Qualität des Essens gehen. Meist wird nur die Vollwertigkeit und der Geschmack des Essens überprüft^{11,12}. Die Hochschule Niederrhein hat durch die "AG-Schulverpflegung" (AGS) des Fachbereichs Oecotrophologie mit einer GG-spezifischen Zertifizierung¹³ ein Instrument entwickelt, mit dem die Situation wesentlich umfangreicher bewertet werden kann. Das Instrument wurde ständig weiterentwickelt und wird in Kooperation mit dem TÜV Rheinland für den gesamten Bereich der GG eingesetzt¹⁴. Hiermit wurden mehrere Studien durchgeführt, eine zusammen mit der Verbraucherzentrale und dem Verbraucherministerium von NRW¹⁵, eine weitere in Kooperation mit der Landeselternschaft der Gymnasien in NRW¹⁶.

In der zweiten Studie mit Gymnasien stellte sich heraus, dass häufig (ca. 80%) ganz wesentliche Anforderungen, sog. Kat-3-Fragen, nicht erfüllt wurden und diesen Schulen somit nicht einmal die unterste Qualitätskategorie hätte zuerkannt werden können. Sie wären bei einem

Fortsetzung von S. 7 der Kostenstrukturen. Hochschule für Angewandte Wissenschaft Hamburg, Januar 2010, 50 S.

- 9 AG Schulessen: Schulessen an Berliner Grundschulen. Info AG Schulessen LEA Berlin 1. 24.9.2014. www.lea-berlin.de/downloads/LEA_Information_Schulessen_in_Berlin092012.pdf, Zugriff: 22.10.2014
- 10 Verbraucherzentrale und Vernetzungsstelle NRW (Hrsg): Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer optimalen Schulverpflegung. Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Febr. 2011. www.vz-nrw.de/ratgeber-schule, Zugriff: 20.10.2014
- 11 Kersting M, Clausen K, Krämer C: Landesweite Erhebung zur Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot in NRW 2009/2010. Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund.
- 12 Zilz C: Bayern: Studie zum Schulessen mit Licht und Schatten. *cafe-future*, 10.10.2014. www.cafe-future.net/news/pages/Studie-zum-Schulessen-mit-Licht-und-Schatten_31533.html, Zugriff: 25.10.2014
- 13 Peinelt V, Wetterau J: Die Kochmützen-Zertifizierung. Darstellung des Gesamt-Konzepts. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach, Stand: 9/2014
- 14 Peinelt V: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". Konzept für die Zertifizierung in der GG. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>
- 15 Peinelt V, Wehmöller D: Zertifizierung und Auditierung der Schulverpflegung ausgewählter Ganztagschulen in NRW. Abschlussbericht Juni 2009, Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, 41065 Mönchengladbach
- 16 Peinelt V: Schulverpflegung an Gymnasien in NRW. Ernährung im Fokus, 13-09-10/13, 292-295. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/bestandsanalyse/>

Zertifizierungsversuch schlicht durchgefallen. Essenzielle Anforderungen sind zu erfüllen, um überhaupt die Prüfung bestehen zu können, z.B. muss ein akzeptables Hygienekonzept vorliegen. Teilweise wurden bis zu sechs derartiger essenzieller Forderungen nicht erfüllt. Hätten sich alle Schulen an dieser freiwilligen Untersuchung beteiligt, läge die Durchfallquote mit Sicherheit nicht bei 80%, sondern höher. Die über achtjährigen Erfahrungen der AGS der Hochschule Niederrhein in der Schulverpflegung wurden damit vollauf bestätigt^{17,18}.

Die Ergebnisse für die Schulen sind in Abb. 2.3 zu sehen. Aufgrund der vielen nicht erfüllten Anforderungen von essenziellen Fragen ist sehr zu bezweifeln, dass die Schulen die Korrekturen der gravierenden Schwächen aus eigener Kraft schaffen würden. Hierbei geht es um alle wesentlichen Bereiche, nicht nur um Fragen der Hygiene.

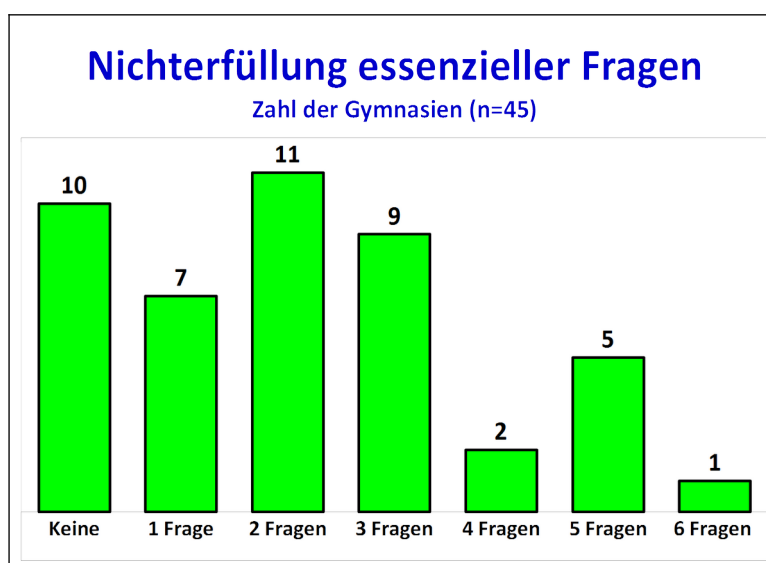


Abb. 2.3: Ergebnisse einer Untersuchung an Gymnasien in NRW

Es soll nicht im Detail auf die vielen Schwachstellen der Schulverpflegung eingegangen werden, da diese sich auch in anderen Untersuchungen in ähnlicher Weise zeigten, z.B. in¹⁹. Abb. 4 fasst die Erfahrungen und Prüfungsergebnisse zusammen. Wie immer bei schlechten Ergebnissen gibt es vereinzelt auch positive Beispiele.

Positive Beispiele sind zwar selten, aber überall in Deutschland zu finden. Sie sind durch außergewöhnliche Umstände gekennzeichnet, die z.B. darin bestehen, dass viel Geld dort hineingesteckt wird und überhaupt ein hoher Aufwand damit verbunden ist.

17 Peinelt V, Wetterau J: Erfahrungen mit den Überprüfungen nach dem Kochmützenkonzept bei Schulen und Kitas in Deutschland. Zeitraum 2007-2015. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach, Stand: 9/2014
18 Sonntag C: Essen in der Schule: AG Schulverpflegung legt Ergebnisse vor und gibt operativen Teil an Dienstleister ab. Pressekonferenz am 13.1.2012 in der Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach
19 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de

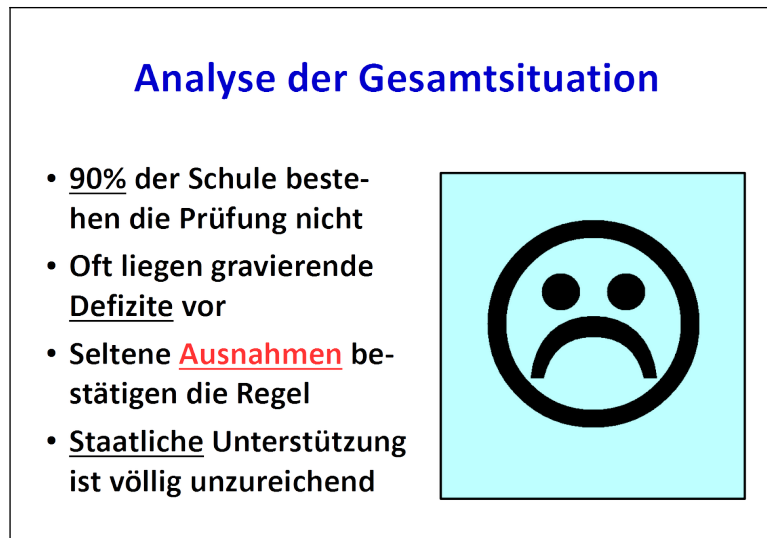


Abb. 2.4: Kurzgefasste Bewertung der Schulverpflegung

2.4 Frisch- oder Mischküche ("Selbstkochen")

Für den Erfolg der Schulverpflegung spielt das verwendete Verpflegungssystem eine wichtige Rolle. Die Wahl eines Verpflegungssystems sollte sich an den Anforderungen sowie notwendigen Voraussetzungen orientieren. Hierzu gehört neben einer hohen Speisenqualität und einer sicheren Hygiene u.a. auch der Personal- und Finanzbedarf. Wird die Entscheidung zugunsten eines Systems nur nach dem Preis getroffen, ist mit hoher Wahrscheinlichkeit mit deutlichen Schwächen der Schulverpflegung zu rechnen. Daher wird auf die verschiedenen Verpflegungssysteme (Abb. 2.5) näher eingegangen, wobei v.a. die Umsetzungsbedingungen aus deutscher Sicht näher zu prüfen sind.

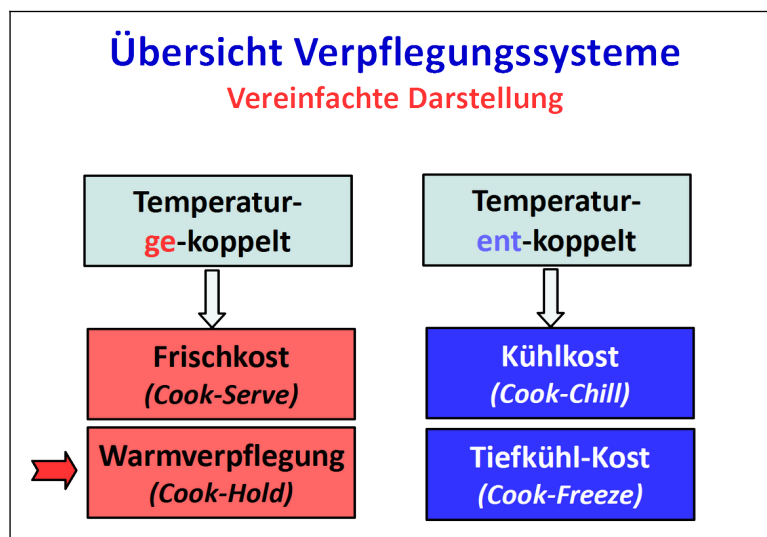


Abb. 2.5: Gängige Verpflegungssysteme in der GG

Im Fokus steht die sog. Frischkost, die von den meisten gewünscht wird und auch das Charakteristikum des Lafer-Systems ausmacht. Die Frage ist nicht, ob so etwas überhaupt möglich ist, sondern ob die Umsetzung des Lafer-Systems prinzipiell in ganz Deutschland zu realisieren wäre.

Zwar kann man sagen, dass alle Systeme im Idealfall gute Ergebnisse erzielen können. Doch wird zu wenig danach gefragt, ob und in welchem Grade die nötigen Voraussetzungen für die jeweiligen Systeme eingehalten werden können und inwieweit der Preis die Marschroute vorgibt. Abb. 2.5 zeigt eine Übersicht der gängigen Verpflegungssysteme.

Hier wird auf die spezifischen Verhältnisse in der Schulverpflegung eingegangen, um die Anforderungen der Systeme zu vergleichen. Dabei spielen Faktoren eine Rolle, die es in anderen Bereichen in dem Ausmaß nicht gibt.

Üblicherweise wird von "Frischküche" gesprochen, wenn frisch zubereitet wird. Hierbei handelt es sich aber gewöhnlich auch um Zutaten, die konserviert wurden, z.B. TK-Ware. Daher ist der Begriff "Mischküche" eigentlich passender. Auch der Begriff "Selbstkochen" wird häufig verwendet. Der Fachbegriff lautet "Cook and Serve". Wie auch immer diese Küche bezeichnet wird, es sind hohe Anforderungen in mehrfacher Hinsicht zu erfüllen. Für dieses System ist sehr gut qualifiziertes Personal entscheidend. Auch muss ein vielseitiges Equipment zur Verfügung stehen. Man denke ferner an das aufwendige HACCP-Konzept, optimale Garverfahren oder schülergerechte Rezepturen, die in jeder Schule vorliegen müssten.

Im Vordergrund der Bewertung steht das benötigte **Personal** sowie die **Kosten**. Dies bringt Abb. 2.6 zum Ausdruck.

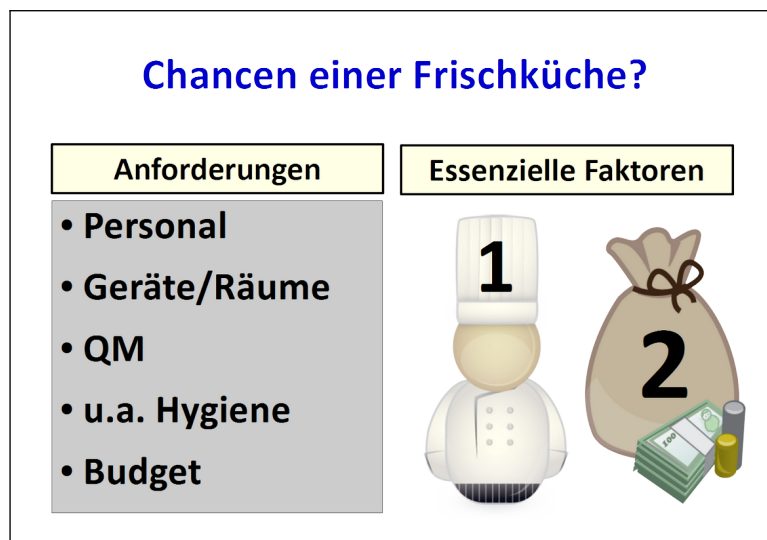


Abb. 2.6: Anforderungen an eine Frischküche

Leider sind die Arbeitsabläufe häufig zu kritisieren, weil z.B. das Essen zu früh fertiggestellt und dann noch lange warmgehalten wird. Selbstkochen ist außerdem die teuerste Variante, v.a. aufgrund der geringen Beteiligung am Essen und der hohen Fixkosten. In einigen anderen Ländern ist die Beteiligung am Essen hingegen sehr hoch, z.B. in Japan, wo alle Schüler und Lehrer am Essen teilnehmen müssen, so dass mit diesem System günstige Kosten verbunden sind. Gute Ergebnisse erzielt Lafer in Deutschland.

Im Gymnasium "Römerkastel" in Bad Kreuznach betreibt Johann Lafer mit seiner Frischkost eine Schulküche, die vom Land, der Stadt sowie der Hochschule Fulda unterstützt wird. Mit diesem Projekt soll gezeigt werden, wie eine erfolgreiche Schulverpflegung funktionieren kann. Es handelt sich also um ein Pilotprojekt mit dem Anspruch, dies letztlich in ganz

Deutschland zu implementieren. Daher wird nachfolgend geprüft, ob das "System Lafer" das Zeug hat, in ganz Deutschland eingeführt zu werden (Abb. 2.7).

Beispiel für eine Ausnahme

**Römerkastell
in Bad Kreuznach**

- Attraktive Speisen und gutes Ambiente
- Starke Einbeziehung der Schüler
- Modernes Speisenbestellsystem
- Ernährungsaufklärung
- Sehr gute Technik/Personal
- Von Politik & Wiss. unterstützt (**Pilotprojekt**)



Johann Lafer

Abb. 2.7: Positives Beispiel für die Schulverpflegung

2.4.1 Personal

Befassen wir uns zunächst mit dem Personal. Die Zahl der abgeschlossenen Auszubildenden sowie die Abbrecherquote ist bei angehenden Köchen als sehr ungünstig einzustufen. In der Konsequenz besteht ein erheblicher Mangel an Fachkräften, der sich in den nächsten Jahren noch fortsetzen wird.

Man darf davon ausgehen, dass die wenigen neuen Fachkräfte, die also ihre Lehre erfolgreich absolviert haben, sich nicht bevorzugt für die Schulverpflegung bewerben werden.

Panik an der Ausbildungsfront

- **Starke Expansion der gesamten Gastronomie**
- **75% der Betriebe haben eklatanten Pers.-Mangel**
- **Seit Jahren Ausbildungsrückgang (10-15%)**
- **Ca. 50% der Azubis brechen die Ausbildung ab**




Abb. 2.8: Probleme des Nachwuchses in der GG

Die Gründe für diese seit Jahren anhaltende Entwicklung sind vielfältig. Selbst wenn es gelänge, diesen negativen Trend umzukehren, müsste der Nachwuchs motiviert werden, in der

Schulverpflegung zu arbeiten. Auch müssten Weiterbildungsaktivitäten für diesen Bereich aufgebaut werden, da hierfür spezielle Kenntnisse, z.B. über geeignete Rezepturen, notwendig sind. Im Grunde müsste dies alles gezielt angestrebt werden und nicht dem wechselhaften Spiel von Zufälligkeiten des Arbeitsmarktes überlassen bleiben. Wie das aussehen könnte, macht uns Japan seit über 60 Jahren vor (Abb. 2.9).

Personal-Qualifikation in Japan
Systematische Aus- & Weiterbildung seit 1950



Bezeichnung	Ausbildung
Koch	<ul style="list-style-type: none"> • mehrjährig • Zielgruppenspezifisch • Jährl. Weiterbildung
Ernährungs-fachmann	<ul style="list-style-type: none"> • 2-jährige Ausbildung • überwieg. akadem. • Staatsexamen
Registr. Ernäh-rungsfachmann	<ul style="list-style-type: none"> • zzgl. 2 J. Studium • mind. 3 J. Praxis • Staatsexamen
Ernährungs-lehrer	<ul style="list-style-type: none"> • zzgl. Master • zzgl. päd. Qualifik. • Staatsexamen

Abb. 2.9: Aus- und Weiterbildungsprogramm in Japan

Wie in Abb. 2.9 zu sehen ist, existiert in Japan ein sehr differenziertes Aus- und Weiterbildungssystem. Somit ist es möglich, in jeder Schule hochqualifizierte Fachkräfte einzusetzen. Außerdem wird auch für Fachkräfte im Unterricht gesorgt.

2.4.2 Kosten

Auf die Kosten wird nun etwas näher eingegangen, weil sie in Deutschland bei jeder Ausschreibung im Mittelpunkt stehen. Sie sind bei der Frischküche stark von der Gästezahl abhängig. Bei der meist niedrigen Essensbeteiligung in Schulen liegen die Kosten pro Mittagessen relativ hoch (Abb. 10).

In weiterführenden Schulen nehmen nur sehr wenige Schüler am Essen teil, häufig in einer Größenordnung von 5-10%, d.h. dass normalerweise nur bis zu 100 Schüler das Mittagessen einnehmen. Somit können die Vollkosten mit ca. 7 Euro angesetzt werden. Da die Eltern selbst "nur" ca. 2,50-3,50 Euro pro Essen bezahlen und nicht bereit sind, mehr zu zahlen, muss der Rest subventioniert werden. Hierzu ist der Schulträger oft nicht in der Lage. Eine Subvention von 3,50-4,50 Euro pro Essen wird von der Politik nicht gewährt.

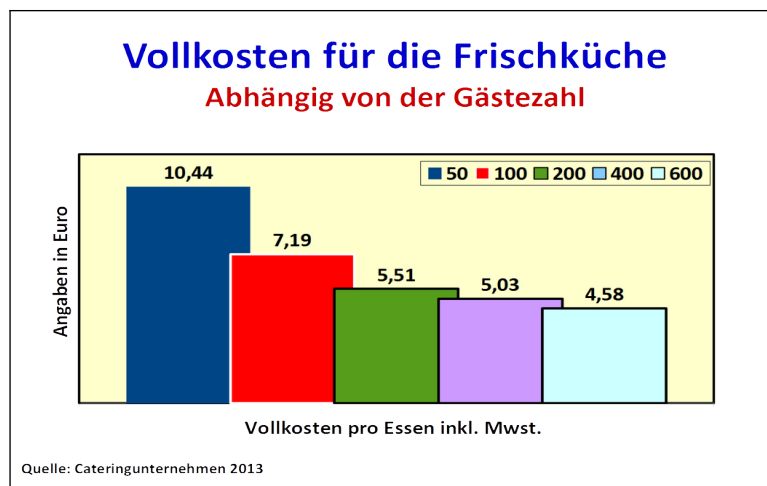


Abb. 2.10: Vollkosten des Mittagessens in Abhängigkeit von der Gästezahl

Diese geringe Zuzahlungsbereitschaft hat etwas mit der Wertschätzung des Essens zu tun. Hier verhalten sich andere Länder genau entgegengesetzt. Beispielsweise kostet in Frankreich das Essen ca. 10 Euro, wovon der Staat ca. zwei Drittel der Kosten übernimmt, weil der Gesellschaft ein vollwertiges und attraktives Essen viel Wert ist²⁰. Es kann gar nicht oft genug wiederholt und betont werden, dass mit einer solchen Investition, wie man sie in verschiedenen Ländern beobachten kann, die Entwicklung eines Qualitätsbewusstseins für das Essen gefördert wird und die Menschen für ihr ganzes Leben geprägt werden.

Auch in Deutschland können die Vollkosten u.U. ähnlich hoch sein wie in Frankreich, auch bei einer großen Teilnehmerzahl. Dies hat eine seriöse Auswertung der Kosten des Lafer-Systems ergeben (Abb. 2.11)²¹. Die Eltern zahlen hier nur 3,10 Euro, die Stadt beteiligt sich mit 1,10 Euro und der Rest, immerhin 5,18 Euro, wird vom Land übernommen.

Dies wird sich eine Zeit lang durchhalten lassen, da es sich um ein Pilotprojekt handelt. Danach wird sich das Land ausklinken, so dass die Kosten nur noch von der Kommune und den Eltern zu tragen sind. Da die Eltern kaum mehr zu zahlen bereit sind, ist die Frage zu stellen, ob eine Kommune auf Dauer die gesamte Subvention von 6,28 Euro zahlt? Die anderen Schulen der Stadt werden dann sicher ähnliche Subventionen einfordern. Von der öffentlichen Hand ist dies nur zu erwarten, wenn die Kosten als eine sinnvolle Investition erscheinen. Eine solche Haltung fehlt leider in Deutschland. Für die Eltern liegt die "Schmerzgrenze" meist bei 3,50 Euro für das Mittagessen²², in Großstädten z.T. auch etwas höher. Dies wird durch Zahlen einer bundesweiten Studie gestützt²³. Andererseits ist für viele Dinge Geld da, deren Notwendigkeit man zu Recht hinterfragen kann, z.B. für teure Smartphones bzw. deren Tarife, diverse andere Elektronikgeräte oder ein Auto für die Sprösslinge.

20 Gesund und lecker durch die Kindheit. ARTE-Sendung X:ENIUS - das Wissensmagazin. Sendung am 25.9.2014 um 8.30 h und um 17.05 h. www.arte.tv/guide/de/051094-022/x-enius, Zugriff: 14.10.14

21 Schöffel L: 20 Cent mehr für Lafer-Essen. Allgemeine Zeitung, Landkreis Bad Kreuznach vom 4.9.2013. www.allgemeine-zeitung.de/lokales/bad-kreuznach/landkreis-bad-kreuznach/20-cent-mehr-fuer-lafer-essen_13393923.htm

22 Peinelt V: Erfahrungen im Rahmen einer Studie für die Schulverpflegung im Landkreis Marburg-Biedenkopf von der Hochschule Niederrhein im Zeitraum 9/2011 bis 6/2012. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/loesungen-fuer-deutschland/>

23 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de, S. 19

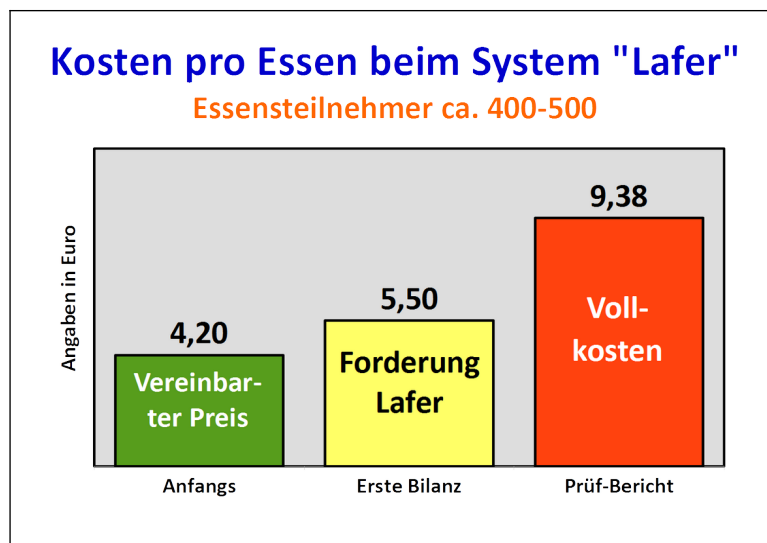


Abb. 2.11: Vollkosten des Lafer-Systems

Im privaten Bereich wird das Geld lieber für Anderes als für gutes Essen ausgegeben. Auch der Staat ist nicht bereit, den bescheidenen Betrag für die Subventionierung der Schulverpflegung auszugeben (Abb. 2.12).



Abb. 2.12: Prioritäten der privaten und staatlichen Ausgaben

Letztlich vollzieht die Politik den Willen des Volkes. Stattdessen zahlt der Staat lieber das Betreuungsgeld für Familien, die ihre Kinder nicht in die Kita bringen und lieber zu Hause "erziehen", was immerhin in der letzten Ausbaustufe zwei Mrd. Euro pro Jahr kosten würde²⁴. Dass dieses Gesetz von der Europäischen für Deutschland gestoppt wurde, kann Bayern vom Betreuungsgeld nicht abbringen. Tatsache ist, dass der Staat für ganz Deutschland diese Kosten tragen wollte. Ein anderes Beispiel sind Luxuswagen, die zu 80% von Firmen gekauft werden

24 Verein für soziales Leben e.V.: Kosten des Betreuungsgelds. www.betreuungsgeld-aktuell.de/betreuungsgeld, Zugriff: 25.10.2014

und ohne Kaufpreisbeschränkung steuerlich abgeschrieben werden können. Diese Wagen haben besonders hohe CO₂-Emissionen und sorgen für Steuerausfälle von etwa zwölf Mrd. €²⁵.



Zusammengefasst heißt das im Klartext:

- Zu wenige Fachkräfte
- Zu starke Preisfixierung
- Zu geringe Wertschätzung
- Zu kleines Budget

"System Lafer" ist nicht umsetzbar!

Abb. 2.13: Umsetzbarkeit des "Lafer-Systems" in Deutschland

2.4.4 Fazit Frischküche

Somit wurden die beiden wesentlichen Voraussetzungen, die Personal- und die Kostenfrage, für die Frischküche behandelt. Es zeigt sich, dass in Deutschland weder der Personalbedarf gedeckt werden kann noch die Zahlungsbereitschaft von privater oder staatlicher Seite für dieses Verpflegungssystem ausreicht. Daher kann die Antwort auf die Frage, ob die Frischküche ("System Lafer") in Deutschland flächendeckend umgesetzt werden kann, nur lauten: NEIN. Dies fasst Abb. 2.13 noch einmal zusammen.

2.5 Warmverpflegungssystem ("Cook and Hold")

2.5.1 Verhältnisse in Deutschland

Nachdem das von den meisten gewünschte und auch vom Staat als Pilotprojekt unterstützte System in Deutschland als nicht umsetzbar einzuschätzen ist, wollen wir uns nun mit dem Standardsystem für die Schulverpflegung befassen. Die Warmverpflegung wird bevorzugt, weil hierfür die geringsten Kosten in der Schule anfallen. Weder beim Personal noch bzgl. der Gerätschaften sind hohe Anforderungen zu stellen. Leider hat dieses System i.d.R. einen gravierenden Nachteil: die lange Heißhaltezeit. Sie kann bis zu sechs Stunden betragen. Wie dies zu erklären ist, zeigt Abb. 2.14.

Aus Kostengründen werden nur wenige Fahrzeuge eingesetzt, die eine große Route abzufahren haben. Dies führt dazu, dass die Tour schon früh beginnen muss und die ersten Schulen schon im Laufe des Vormittags, weit vor der Essenszeit, das Mittagessen erhalten. Es sind Fälle bekannt, bei denen das Essen schon um acht Uhr angeliefert wurde²⁶! Diese extrem langen Heißhaltezeiten führen dazu, dass die Qualität des Essens dramatisch abnimmt, verbunden

25 DUH: Deutsche Umwelthilfe fordert sofortigen Stopp der Subventionierung von klimaschädlichen Dienstwagen mit Verbrennungsmotor. 5.10.2020. <https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/deutsche-umwelthilfe-fordert-sofortigen-stopp-der-subventionierung-von-klimaschaedlichen-dienstwagen/?fbclid=IwAR2O3dXsjVitE8Khedf5YPoeCUSNw1-IGuCXgbUub-HLLc08RTtZrMFZ4c>

26 Peinelt V: Persönliche Mitteilung eines Anbieters von Schulverpflegung, der mit den Behörden direkten Kontakt hatte. Januar 2014.

mit hygienischen Gefahren, da bei so langen Zeiten die Temperatur von mind. 65°C nicht immer vorschriftsmäßig eingehalten wird. Dann besteht die Gefahr, dass Sporen auskeimen und es zu einer LM-Infektion oder LM-Intoxikation kommt. Selbstverständlich sind derartige Essen von so schlechter sensorischer Qualität, dass die Essensbeteiligung nur gering bleibt.

Insbesondere der große Auslieferungsradius in Verbindung mit wenigen, großen Fahrzeugen, der Verzicht auf chargenweise Produktion in Kombination mit entsprechend mehrfachen Ausfahrten führen zu niedrigen Kosten. Die Ursachen und Konsequenzen der schlechten Qualität der Warmverpflegung fasst Abb. 2.15 zusammen.

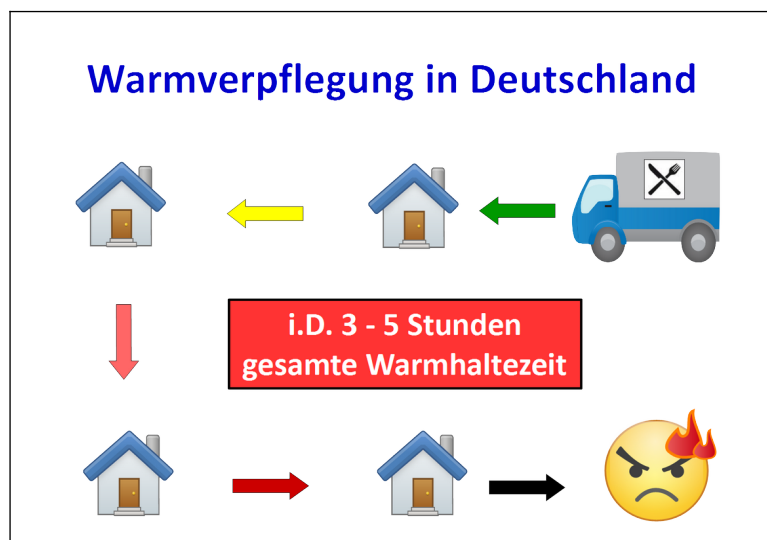


Abb. 2.14: Anlieferung warmer Speisen in Schulen in Deutschland

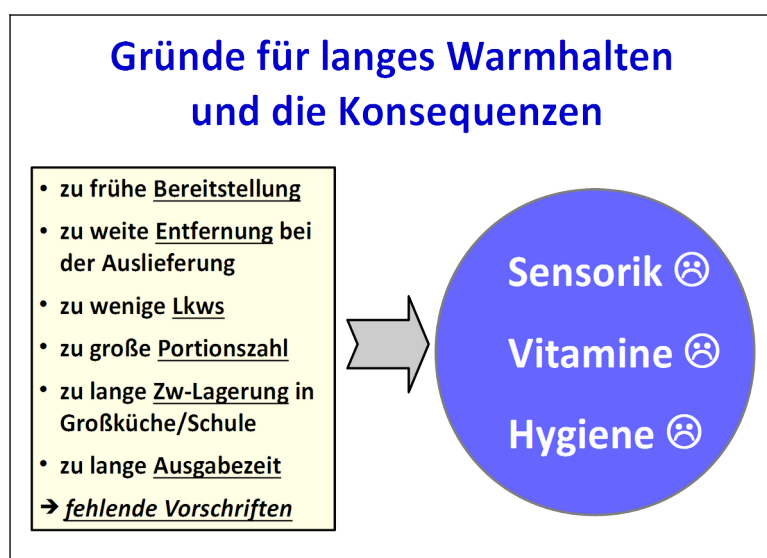


Abb. 2.15: Gründe der üblichen Warmverpflegung und die Konsequenzen

2.5.2 Optimierung des Systems und deren Hindernisse

Alle diese ungünstigen Gegebenheiten müssten beseitigt werden, damit bei "Cook and Hold" von einer guten Qualität gesprochen werden könnte. Dass dies möglich ist, zeigen wieder die

japanischen Verhältnisse (Abb. 16). Hier besteht eine andere Organisation, v.a. andere Vorgaben, die strikt eingehalten werden müssen. Diese Änderungen bei der Produktion in den Zentralküchen sowie bei der gesamten Logistik und der damit verbundenen höheren Zahl an Fahrzeugen sowie Fahrern führen natürlich zu steigenden Kosten. Und diese lassen sich in Deutschland nicht an die Kunden weitergeben. Auch hier müssten die Eltern und der Schulträger diese Kosten tragen, was aber nicht zu erwarten ist.

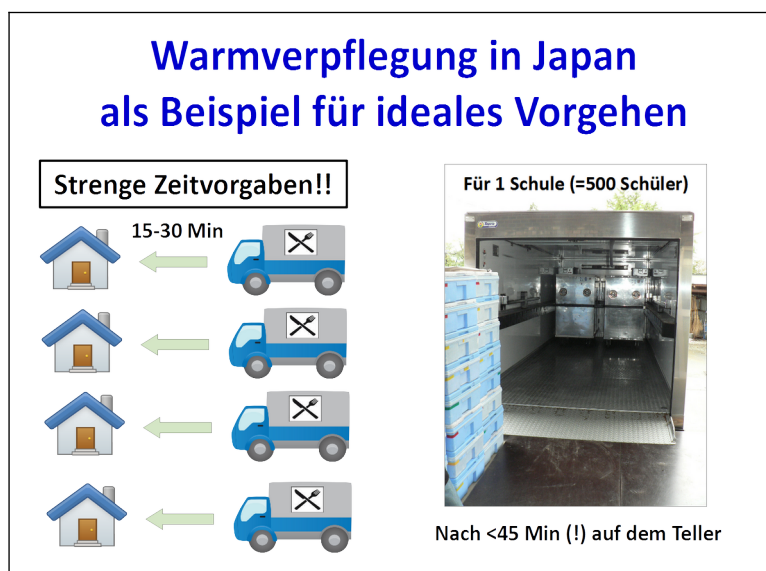


Abb. 2.16: Warmverpflegung in Japan

Jeder, der sich mit den Ausschreibungsverfahren und den Vergaberichtlinien beschäftigt hat, weiß, dass der Preis in diesem Verfahren die dominierende Größe ist. Die Qualität spielt immer eine untergeordnete Rolle, wobei Qualität meist nur als sensorische Qualität verstanden wird. Daher sind strikte Vorgaben für die Heißhaltezeit notwendig. Leider ist der Staat hierzulande - im Unterschied zu Japan - nicht bereit, dies verbindlich vorzuschreiben. Die Angaben in den Qualitätsstandards der DGE sind lediglich Empfehlungen, genauso wie die Angaben in den entsprechenden DIN-Normen (hier: DIN 10508²⁷). Andere organisatorische Änderungen, die in der Schule erforderlich wären, kommen hinzu. So wäre zu überlegen, das Essen in der Klasse einzunehmen, weil dies stark dazu beitragen würde, die Heißhaltezeiten zu reduzieren. In Japan funktioniert das zwar ausgezeichnet, eine Übertragung auf Deutschland dürfte jedoch schwer sein, was in einer Sonderpublikation ausführlich erörtert wurde²⁸. Abb. 2.17 zeigt wichtige Maßnahmen, um die Warmverpflegung in Deutschland zu optimieren.

Nur in der Summe aller dieser Änderungen inkl. der rechtlichen Vorgaben sowie einer strikten Kontrolle wäre die Warmverpflegung akzeptabel. Es gehört nicht viel Phantasie dazu, sich vorzustellen, dass dies in Deutschland nicht umsetzbar ist. Weder die Eltern noch die Schulträger dürften bereit sein, die höheren Preise für das Mittagessen mitzutragen. Daher bliebe alles beim Alten, wenn nicht der Staat vorgibt, wie lange heißgehalten werden darf, und zwar beginnend vom Zeitpunkt der Fertigstellung der Speisen. In Japan ist dies selbstver-

27 DIN (Deutsches Institut für Normung): Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel. DIN 10508:2012-03, 3/2012, 13 S.

28 Peinelt V: Publikation Schulverpflegung Japan. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich>. s. Kap. 6.6

ständig, und diese Zeiten werden durch ein rigores Management strikt eingehalten und kontrolliert.



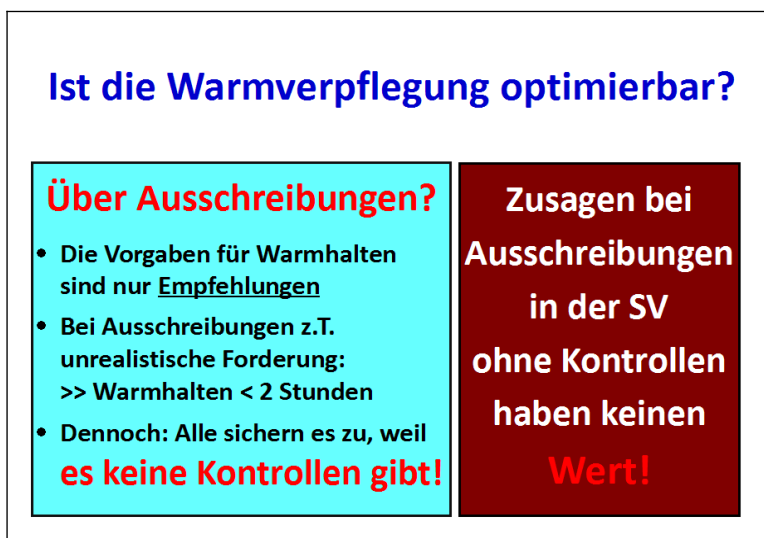
Beseitigung der Schwachstellen von C&H bedeutet...

- Hohe Investitionen
- Völlig andere Organisation nötig
- Essen in den Klassen
- Höhere Kosten >> Preis

→ **Attraktivität fällt**

Abb. 2.17: Notwendige Maßnahmen zur Verbesserung der Warmverpflegung

In den Ausschreibungsunterlagen wird allerdings in vielen Kommunen von den Lieferanten verlangt, dass kurze Zeiten (z.T. nur bis zu 2 Std.) eingehalten werden. Eine solche Forderung ist jedoch völlig wertlos, wenn sie nicht überprüft wird. Der Autor selbst hat einer Kommune nach Abschluss des Vergabeverfahrens, bei dem die Warmverpflegung zum Zuge gekommen war, eine kostenlose Überprüfung der Heißhaltezeiten im Rahmen einer Lehrveranstaltung mit Hilfe von Studenten angeboten. Diese Kommune hat auf das Angebot noch nicht einmal reagiert, was das völlige Desinteresse an einer solchen Überprüfung zeigt. Daher fragt sich, ob der ganze Vergabevorgang - ohne Prüfung der Zusagen - nicht letztlich eine Farce oder ein schlechtes Theater ist (Abb. 18).



Ist die Warmverpflegung optimierbar?

<p>Über Ausschreibungen?</p> <ul style="list-style-type: none">• Die Vorgaben für Warmhalten sind nur <u>Empfehlungen</u>• Bei Ausschreibungen z.T. unrealistische Forderung: >> Warmhalten < 2 Stunden• Dennoch: Alle sichern es zu, weil es keine Kontrollen gibt!	<p>Zusagen bei Ausschreibungen in der SV ohne Kontrollen haben keinen Wert!</p>
---	--

Abb. 2.18: Einhaltung der Zusicherungen an Vergabestellen

2.5.3 Fazit Warmverpflegung

Wenn es dem Staat wirklich ernst wäre mit einer guten Schulverpflegung, so müsste er gerade bei der Warmverpflegung ein paar einfache, aber wirkungsvolle Maßnahmen beschließen. Dies wären v.a. die Vorgabe kurzer Heißhaltezeiten sowie eine strikte Kontrolle, verbunden mit harten Sanktionen, wenn die vertraglichen Vereinbarungen nicht eingehalten werden. Warum werden diese Maßnahmen nicht verabschiedet? Was hindert den Staat daran? Ist es Desinteresse am Thema, Rücksichtnahme auf die Wünsche inkompetenter Produzenten oder letztlich nur der Ausdruck der geringen Wertschätzung des Essens? Jedenfalls kommt dieses Verpflegungssystem unter den in Deutschland herrschenden Gegebenheiten nicht in Frage.

2.6 Temperaturentkoppelte Produktionssysteme

2.6.1 Beschreibung des Systemansatzes

Wenn die beiden temperaturentkoppelten Systeme für deutsche Verhältnisse ungeeignet sind, bleiben nur noch die -entkoppelten Systeme übrig. Diese sollen nachfolgend etwas näher betrachtet werden. Abb. 2.19 zeigt beispielhaft den Ablauf des Systems "Cook and Chill".

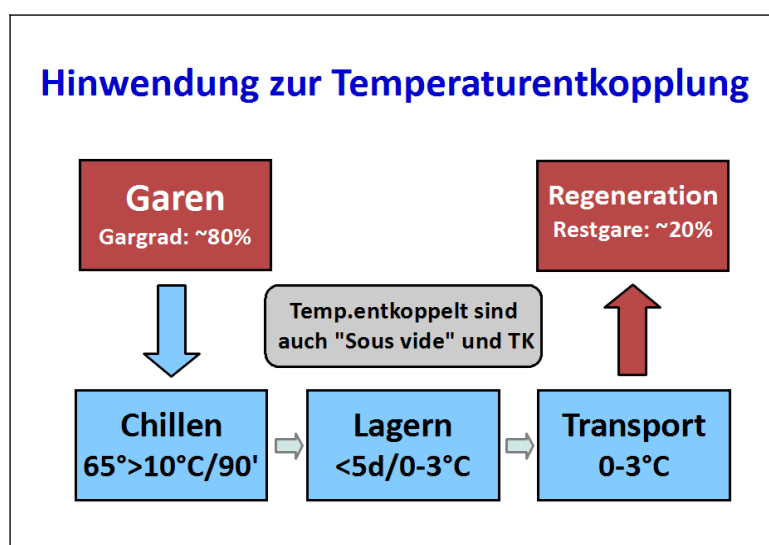


Abb. 2.19: Schematischer Ablauf bei der Temperaturentkopplung

Grundsätzlich kann die Temperaturentkopplung im Betrieb selbst, also in der Schule, vorgenommen werden oder aber die produzierten Speisen werden von extern bezogen (Abb. 2.20). Eine Eigenproduktion ist nur dann empfehlenswert, wenn von dort aus andere Schulen beliefert werden. Somit wäre diese Schule für die belieferten Schulen eine Zentralküche. Die Herstellung von "Cook and Chill"-Speisen erfordert sehr gutes Know-how, was in Schulküchen in aller Regel nicht vorliegt. Daher wird hier nur vom Zentralküchen-Modell ausgegangen, wobei die Schulen nur über sog. Aufbereitungsküchen verfügen (s. Abb. 2.20). Die Erörterung bezieht sich zunächst wieder auf die beiden Faktoren "Personal" und "Kosten", schließt aber auch andere Aspekte ein.

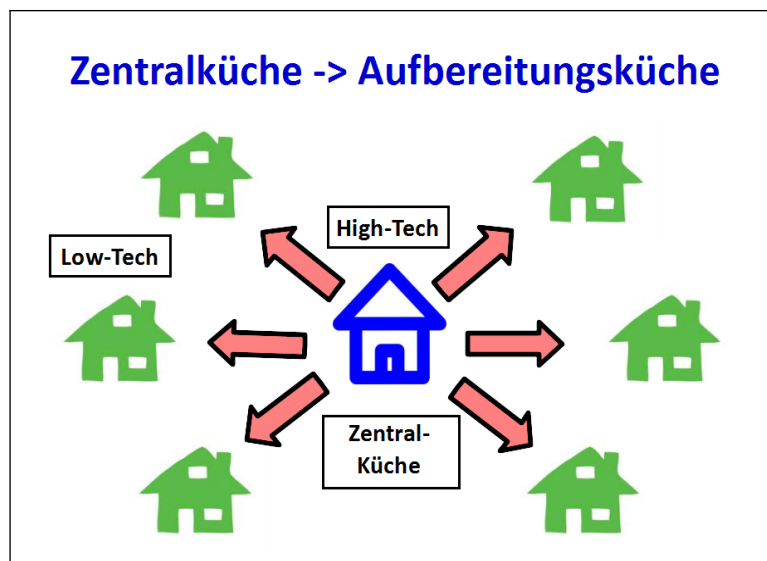


Abb. 2.20: System der Verbund-Zertifizierung mit Temperaturentkopplung

2.6.2 Personal

In den Schulen handelt es sich um sog. Aufbereitungsküchen. Für die Arbeit in diesen Küchen sind keine besonders qualifizierten Fachkräfte erforderlich. Wegen der geringen Anforderungen an die Qualifikation können die Küchenmitarbeiter in den Schulen auch durch Umschulungsmaßnahmen gewonnen werden, was in einem hessischen Landkreis erfolgreich erprobt wurde²⁹. Von der AGS, Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein, wurde ein QM-Leitfaden erarbeitet³⁰, der sowohl für die Schulungsmaßnahmen als auch für die tägliche Arbeit in den Schulen mit Aufbereitungsküche genutzt werden sollte. Idealerweise sind die Personen in den Schulküchen Mitarbeiter eines Full-Service-Dienstleisters, die von diesem eingeteilt, geschult und kontrolliert werden. Auf jeden Fall muss für erfolgreiches Arbeiten eine Weisungsbefugnis gegenüber den Mitarbeitern durch den verantwortlichen Dienstleister bestehen.

Leider verhält es sich an den Schulen aber häufig anders, weil die Servicekräfte von der Kommune gestellt werden und somit keine Weisungsbefugnis besteht. Dies hat auch etwas mit der qualitätshemmenden Mehrwertsteuer zu tun, da vom Dienstleister der erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19% verlangt wird, wenn er nicht nur das Essen anliefert (7%), sondern auch noch austeielt. Doch genau diese Dienstleistung "aus einem Guss" mit Schulung und Kontrolle der Mitarbeiter wäre die optimale Lösung. Wegen der Erhöhung des Preises um 30-50 Cent (12% von 2,50-4,00 Euro) wird diese Variante aber ungern gewählt, wobei man Qualitätseinbußen in Kauf nimmt. Eine Änderung des Mehrwertsteuersatzes hat es trotz jahrelanger Proteste immer noch nicht gegeben. Der Staat trägt also somit dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu verschlechtern. Eine Änderung ist nicht in Sicht.

29 Kirchner C: Auf Hilfskräfte gesetzt. Abschlussbericht über das Konzept der Schulverpflegung im Landkreis Marburg-Biedenkopf, GVmanager 9/12, S. 42. Verfügbar als Download: <https://www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesungen-fuer-deutschland/>

30 Peinelt V, Rademacher U, Meusel U: Qualitätsmanagement-Leitfaden für Ausgabe- und Aufbereitungsküchen. In Ganztagschulen und Kindertagesstätten. Mit CD-Rom und Dokumentationsformularen. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie. Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach. Shaker-Verlag Aachen, 2010, 55 S. zzgl. 36 S. Anhang

2.6.3 Kosten

Ein Blick auf die Kosten dieses Systems zeigt, dass auch hier klare Vorteile zugunsten der Temperaturentkopplung bestehen. Abb. 2.21 zeigt nur den Vergleich von temperaturentkoppelten Systemen mit der Frischküche.

Die Warmverpflegung ist zwar u.U. günstiger, doch wegen der nicht akzeptablen Qualität und der fehlenden Optimierungsmöglichkeiten in Deutschland sollte dieses System nicht mehr eingesetzt werden, und wird beim Kostenvergleich auch nicht berücksichtigt. Die Frischküche kann nur bei einer hohen Teilnehmerzahl am Essen eine ähnliche Größenordnung bei den Kosten erreichen wie die temperaturentkoppelten Systeme. Diese Zahl wird - wie gesagt - in Deutschland bei Weitem nicht erreicht, was wegen der fehlenden Verzehrspflicht auch auf unabhsehbare Zeit so bleiben wird. Daher sind die Kosten pro Mittagessen bei der Frischküche mit 50-100% höher anzusetzen.

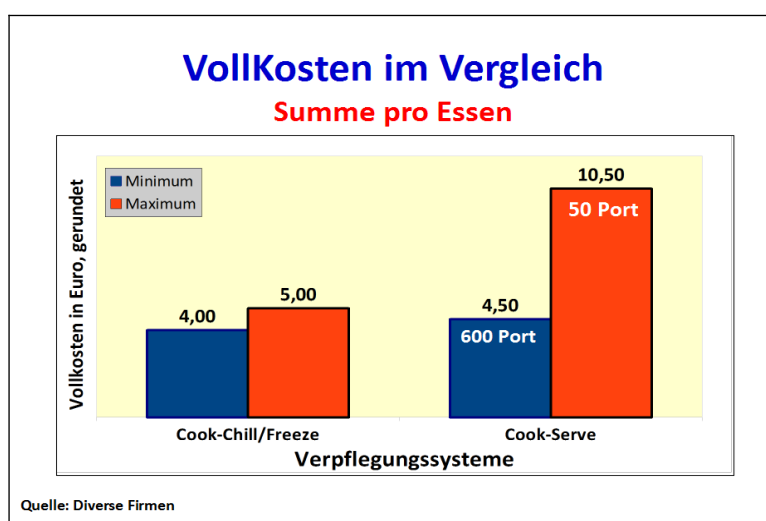


Abb. 2.21: Vergleich der Vollkosten für ein Mittagessen

Interessant ist ein Vergleich der Vollkosten für ein gutes Mittagessen auf der Basis von "Cook and Chill" mit den hohen Steuerverlusten, wie sie in Abb. 2.12 dargestellt wurden. Hierbei wird unterstellt, dass ein Mittagessen 5 Euro kostet, also der höhere der beiden o.g. Beträge. Ferner wird von der Schülerzahl ausgegangen, die in Ganztagschulen sind und dort ein Essen bekommen könnten. Die aktuelle Zahl lautet 3,2 Mio. Schüler³¹. Da nur ein Teil der Schüler das Mittagessen einnimmt, muss eine realistische Zahl angenommen werden. Hierfür wird der Wert von 30% als Durchschnittswert angenommen³². Wegen der fehlenden Verzehrspflicht in Deutschland ist dieser Wert eher optimistisch geschätzt, liegt also normalerweise niedriger. Die Zahl der Essenstage kann mit max. 220 p.a. veranschlagt werden. Somit müssten für alle Schüler, die aktuell ein Mittagessen einnehmen, knapp eine Mrd. Euro pro Jahr bezahlt werden (3,2 Mio x 5 € x 0,3 x 220). Auf dieser Basis werden die Prozentsätze der Kosten der Schulver-

31 NQZ (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kitas und Schulen): Zahlen und Fakten zur Schulverpflegung. <https://www.nqz.de/schule/zahlen-fakten/keyword=Zwischenmahlzeiten>, Zugriff: 2/2021

32 Peinelt V: Erfahrungswert von ca. zehnjähriger Überprüfungen der Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, im Rahmen der AG-Schulverpflegung

pfllegung bezogen auf die staatlichen Verluste von Abb. 2.12 ermittelt und grafisch dargestellt (Abb. 2.22)³³.

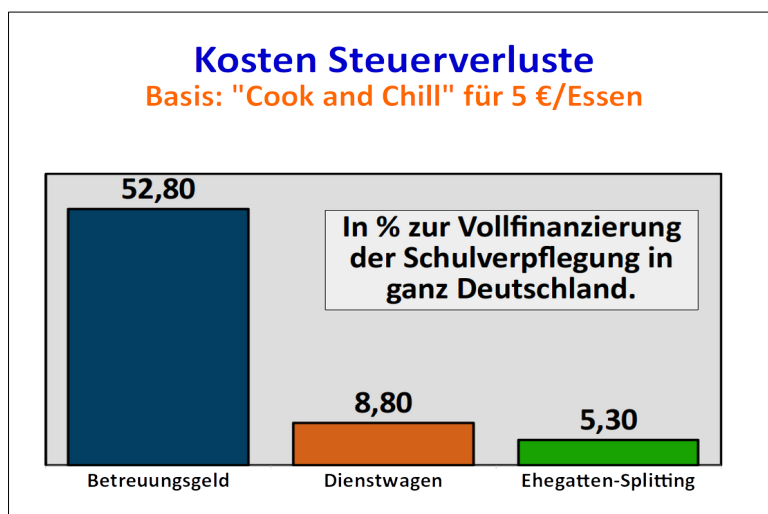


Abb. 2.22: Steuerverluste aufgrund von staatlichen Leistungen

2.6.4 Ernährungsphysiologische Qualität

Zu den leicht zu erfüllenden personellen Anforderungen an diese Systeme kommt die hervorragende Qualität hinzu, die sowohl die Sensorik als auch den Erhalt der Nährstoffe betrifft. Hier sollen nur kurz die charakteristischen Abbildungen gezeigt werden.

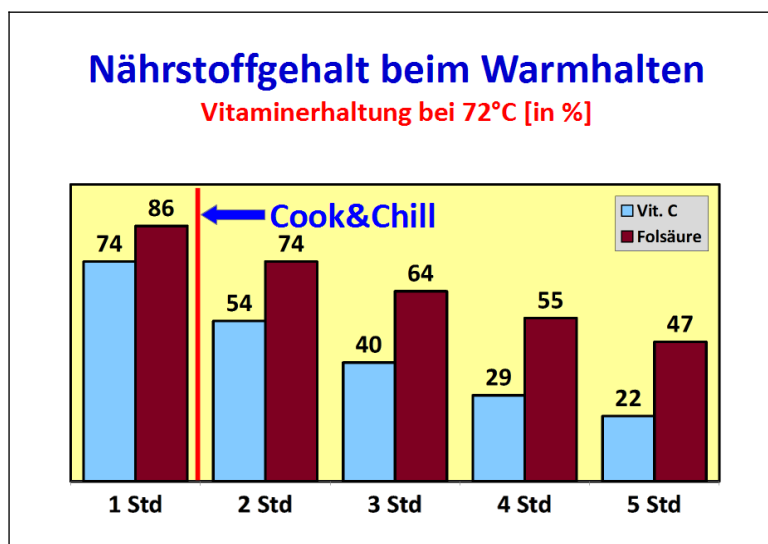


Abb. 2.23: Erhaltung hitzeempfindlicher Vitamine³⁴

In Abb. 2.23 wird die Erhaltung der Vitamine anhand der empfindlichsten Vertreter gezeigt. Bei "Cook and Chill" können diese Vitamine so gut erhalten werden, als ob die Speisen 1-2

33 DUH: Deutsche Umwelthilfe fordert sofortigen Stopp der Subventionierung von klimaschädlichen Dienstwagen mit Verbrennungsmotor. 5.10.2020. <https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/deutsche-umwelthilfe-fordert-sofortigen-stopp-der-subventionierung-von-klimaschaedlichen-dienstwagen/?fbclid=IwAR2O3dXsjVitE8Khedf5YPoeCUSNw1-IGuCxgbUub-HLLc08RTtZrMFZ4c>

34 Williams PG et al.: Ascorbic Acid and 5-Methyltetrahydrofolate Losses in Vegetables with Cook/Chill or Cook/Hot-Hold Foodservice Systems. Journal of Food Science. 60 (1995), Nr. 3, 541-546

Stunden heißgehalten werden. Eine so kurze Heißhaltezeit wird von der Warmkost praktisch nie erreicht.

2.6.5 Sensorische Qualität

In der nachfolgenden Abb. 2.24 werden die Ergebnisse sensorischer Untersuchungen dargestellt. Für das Warmverpflegungssystem wurden die Ergebnisse für zwei Zeiten ermittelt. Üblich sind eher vier als zwei Stunden. In Übereinstimmung mit den Ergebnissen bei der Vitaminerhaltung liegen die sensorischen Ergebnisse warmgehaltener Speisen selbst nach nur zwei Stunden unter den Ergebnissen von "Cook and Chill".

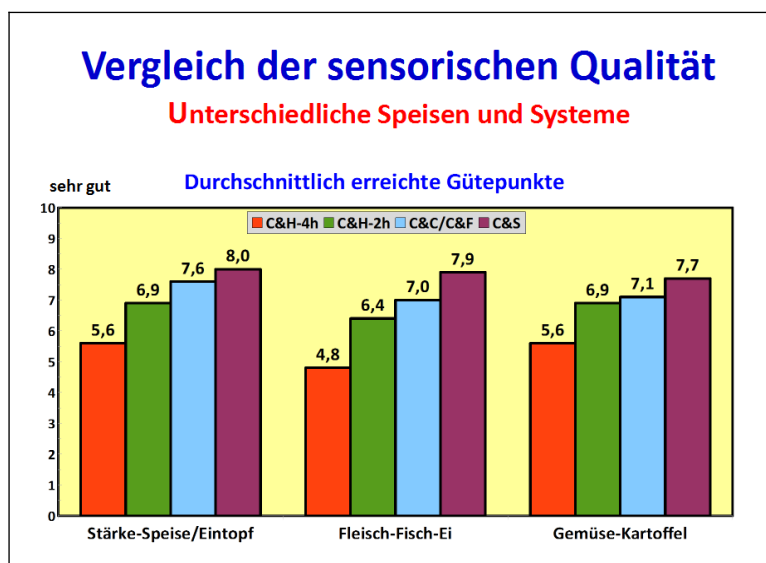


Abb. 2.24: Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Systeme³⁵

Die Referenz ist die Frischkost, die aber de facto in der Praxis keine ist, so dass die höchsten Werte in der Schulverpflegung eigentlich unrealisierbar sind. Sie liegen nur geringfügig über den Werten von "Cook and Chill". Im Übrigen sind die Werte für "Cook and Freeze" ähnlich.

2.6.6 Vorteile der Temperaturentkopplung für die Zubereitung

Es sollen nun verschiedene Vorteile der Temperaturentkopplung dargestellt werden, zunächst für die **Zubereitung** (s. Abb. 2.25). Aufgrund der geringen Restarbeiten für die Essenszubereitung in der Schule, wo nur noch eine Aufbereitung der Speisen und ein kurzes Heißhalten erforderlich sind, lassen sich die hygienischen Anforderungen gut erfüllen. Aus diesem Grund ist es möglich, angelernte Mitarbeiter einzusetzen. Die temperaturentkoppelten Systeme haben nicht nur klare Vorteile in Bezug auf die o.g. Eigenschaften sowie die Kosten. Es gibt auch bzgl. der Zubereitung sowie für die Zielgruppen in der Schule unübersehbare Vorteile.

Der Systemvergleich führte zu dem Erkenntnis, dass die Hygiene bei der Temperaturentkopplung besser beherrschbar ist als bei den gekoppelten Systemen. Bei allem darf die massenhafte Einsetzbarkeit eines Systems nicht aus den Augen verloren werden. Gerade wegen des emp-

35 Bognar A: Qualität warmer Speisen. Angebotsformen in der Großküche. ernährung im fokus 6 (2006), Heft 01, 2-8

fohlenen Zentralküchen-Modells mit Aufbereitungsküchen ist eine großflächige Umsetzung in ganz Deutschland in relativ kurzer Zeit möglich.

Somit sind die Vorteile für die Produktion unübersehbar. Bisher sind auch noch keine ernsthaften Argumente dagegen ins Feld geführt worden. Die temperaturentkoppelten Systeme sind aber etwas teurer als die billige Warmverpflegung und verlangen auch einen höheren apparativen Aufwand sowie bestimmte Installationen, was die Kosten mit bedingt. Dieser Zusatzaufwand ist aber bei gutem Willen leicht zu erbringen. Die Behauptung, die temperaturentkoppelten Systeme hätten einen wesentlich höheren Energiebedarf, ist nicht haltbar. Unter Umständen trifft sogar das Gegenteil zu, nämlich dann, wenn das System ganzheitlich genutzt wird.

Temperaturentkopplung
Vorteile für die Zubereitung

- **Genügend Personal**
- **Geringere Qualifizierung**
- **Hohe Qualität der Speisen**
- **Reduziertes Hygienerisiko**
- **Flächendeckend gut organisierbar**
- **Rel. kurze Umstellungszeit**
- **Insgesamt moderate Kosten**



Heißluftdämpfer zum Regenerieren

Abb. 2.25: Produktionsvorteile der Temperaturentkopplung

2.6.7 Vorteile der Temperaturentkopplung für die Zielgruppen

Betrachten wir nun einen anderen Aspekt: die Vorteile für die **Zielgruppen**. Das sind alle, die vom Essen profitieren, also Schüler und Lehrer. Ein ganz wesentlicher Vorteile der professionellen Übernahmen der Arbeiten liegt in der Entlastung der Lehrerschaft, die mit der Organisation zu tun haben. Noch heute sind viele Lehrer, bis hinauf zu den Schulleitern, mit dem Kleinkram der Organisation beschäftigt. Das geht so weit, dass sie sich um die Einstellung und Aufsicht des Personals kümmern müssen.

Andere Fälle sind bekannt, in denen der Schulleiter für die Beschaffung eines Heißluftdämpfers zu sorgen hatte und daher eifrig Fachzeitschriften durchstöberte. Wie effektiv diese Arbeiten sind, kann man sich leicht ausrechnen. Ohne eine fachmännische Beratung sind Änderungen oder gar die Neuplanung eines Systems weitgehend sinnfrei. Doch für eine professionelle Planung fehlt meist das Geld. Derartige Zeitfresser für Lehrer sind dringend abzustellen! Wenn die Produktion und Ausgabe extern vergeben würde, also keine Aktivitäten mehr in der Schule zu organisieren sind, kann die gewonnene Zeit besser in den Ernährungsunterricht u.a. sinnvolle Dinge fließen. Die Vorteile für die Zielgruppen zeigt Abb. 2.26.

Auch bei einer kompletten Vergabe bestehen noch Einflussmöglichkeiten auf die Essensqualität oder -auswahl, insbesondere via Mitbestimmung im Mensabeirat. Und diese sollten auch

intensiv genutzt werden, wobei neben dem Dienstleister und den Lehrern auch Schüler und Eltern vertreten sein sollten. Mit einem solchen System kann die Qualität dauerhaft gesichert werden, wobei die Zertifizierung ein weiterer wichtiger Baustein ist.

Temperaturentkopplung
Vorteile für die Zielgruppe

- **Entlastung** fachfremder Personen von der Operative
- **Mitbestimmung** über Mensabeirat bleibt gesichert
 - *Atmosphäre beim Essen*
 - *Wünsche der Schüler*
 - *Aktionen etc.*
- Hohe **Qualität** dauerhaft gewährleistet, d.h.
 - *unabhängig von zufälligen Gegebenheiten*



Abb. 2.26: Zielgruppenvorteile der Temperaturentkopplung

2.6.8 Fazit für temperaturentkoppelte Systeme

Die Darstellung der temperaturentkoppelten Systeme hat gezeigt, dass auf allen Ebenen Vorteile bestehen und keine ernsthaften Einwände gegen die flächendeckende Einführung dieser Systeme in Deutschland vorgebracht werden können. Es käme nun darauf an, dass sich diese Erkenntnis allgemein durchsetzt und dass die nötigen Konsequenzen daraus gezogen werden.

2.7 Entscheidung und Umsetzung

Die Bewertung der klassischen Verpflegungssysteme für die Schulverpflegung hat also für Deutschland ergeben, dass die temperaturentkoppelten Systeme die sinnvollste Variante darstellen. Auch wenn prinzipiell alle Systeme gute Ergebnisse liefern können, so ist es gerade in der Schulverpflegung kaum möglich, die Voraussetzungen für die temperaturentkoppelten Systeme zu erfüllen. Dies sei noch einmal mit einigen Kommentaren zusammengefasst.

Bei der **Frischküche** fehlt es an Personal, v.a. qualifiziertem Personal. Wollte man dies ändern, müsste ein über Jahrzehnte dauernder Prozess der Förderung von Nachwuchs organisiert werden, der dann auch noch die spezifischen Bedürfnisse der Schulverpflegung berücksichtigt. In Japan war dies möglich. Allerdings ist man auch nach 60 Jahren noch nicht am selbst gesetzten Ziel angekommen. Dort arbeiten qualifizierte Küchenfachkräfte, die einer ständigen Weiterbildung unterzogen werden, mit Oecotrophologen und Ernährungslehrern zusammen, und zwar in jeder Schule. Ernährungslehre ist ein Unterrichtsfach und wird eng mit dem Mittagessen verzahnt. Dies war in Japan möglich, weil es eine nationale Schulverpflegungsverordnung gibt, die im ganzen Land angewendet wird.

Schon dies wäre in Deutschland zzt. nicht möglich, weil Bildung Ländersache ist und somit auch die Schulverpflegung. Abgesehen von diesem kaum umsetzbaren Personalentwicklungsplan wären hohe Investitionen für die Ausstattung in jeder Schule erforderlich, die gerade bei

der Frischküche am höchsten sind. Auch wenn es positive Einzelbeispiele geben mag, so ist eine Förderung dieses Systems der falsche Weg, weil er nicht von vielen beschritten werden kann, und die Einzelbeispiele nur zu oft zeigen, dass damit keine Nachhaltigkeit erreichbar ist. Es hilft der Schulverpflegung nicht weiter, wenn die Aktiven vor Ort und die Politik in unrealisierbaren Wunschvorstellungen verharren. Was nutzt es also, wenn Leuchtturmprojekte ins Leben gerufen werden, die Politik sich aber weigert, Antworten auf die hier aufgeworfenen Fragen zu geben?

Prinzipiell könnte die **Warmverpflegung** eine sinnvolle Lösung sein, aber nicht in Deutschland. Sie macht leider immer noch den Löwenteil der gesamten Schulverpflegung aus. Bei den schlechten Rahmenbedingungen ist sie die billigste Variante und erfordert vor Ort, also in den Schulen, die geringsten Aufwendungen und Qualifikationen beim Personal. Deutschland ist es anscheinend wichtiger, das Essen in Schulen billig zu bekommen als auf ein gutes Qualitätsniveau zu achten. Dann wird sich die Warmverpflegung auch nicht ändern, was sie aber in erheblichem Maße müsste, damit sie qualitativ akzeptabel wäre. Wenn das Essen in der Gesellschaft eine höhere Wertschätzung genießen würde, wären gemeinsame Anstrengungen für eine bessere Qualität selbstverständlich. Dann würde nicht gefragt, wie hoch der Preis maximal sein darf, sondern wie der notwendige Preis und die damit verbundenen Maßnahmen für eine gute Qualität finanziert werden können. Der Ansatz wäre also genau umgekehrt.

Die Warmverpflegung hätte dann, aber auch nur dann, eine Existenzberechtigung, wobei die Änderungen für eine hohe Qualität durch den Gesetzgeber erzwungen werden müssten. Dies müsste insbesondere durch die Vorgabe von kurzen Heißhaltezeiten (inkl. strikter Kontrollen) geschehen, was aufgrund diverser organisatorischer Änderungen zu einer deutlichen Verteuerung führen würde. Eine solche Vorgabe würde in der Gesellschaft aber nicht mehr als unerwünschter Zwang aufgefasst werden, da ja dann ein hoher Qualitätsanspruch verankert wäre. Doch diese Gesellschaft haben wir nun mal in Deutschland nicht! Eine Änderung der Wertschätzungen hin zu einem besseren Essen würde Jahrzehnte dauern und müsste konsequent durch viele Maßnahmen, wie z.B. einen verpflichtenden Ernährungsunterricht bis zum Ende der Mittelstufe sowie eine hochwertige Verpflegung in Kitas und Schulen, eingeleitet werden. Dann darf man hoffen, dass die späteren Erwachsenen sich nicht mehr jedes Essen vorsetzen lassen.

Mit den **temperaturentkoppelten Systemen** hätten wir einen Kompromiss, der eine hohe Qualität mit moderaten Kosten verbindet. Diese Systeme verlangen nur wenig und gering qualifiziertes Personal, das durch Umschulungen gewonnen werden kann. Sie sind ferner relativ zügig umsetzbar, da die Produktion in wenigen Zentralküchen möglich ist, die schon bestehen, bei Bedarf leicht ausgebaut werden könnten und nur in überschaubarer Zahl hinzukommen müssten. Vor Ort wären natürlich auch noch Investitionen nötig, jedoch geringere als bei Vollküchen. Es handelt sich im Grunde nur um Anfangsinvestitionen für Kühlräume und Regeneriergeräte, die nicht sehr hoch sind.

Alle drei Verpflegungssysteme (Frischküche, Warmverpflegung und Temperaturentkopplung) sind also möglich, aber mit unterschiedlichem Aufwand und Zeithorizont. Die Politik muss sich entscheiden. Das föderale System in Deutschland verhindert hierbei eine bundesweite Lösung auf dem höchsten Niveau. Eine rationale Entscheidung müsste die temperaturentkoppelten Systeme bevorzugen.

Die optimale Entwicklung geht jedoch nicht von alleine. Hier sind Unterstützungsmaßnahmen von staatlicher Seite notwendig, z.B. die Gewährung finanzieller Vorteile, wenn das alte System umgestellt wird. Desgleichen müsste der Staat dazu beitragen, dass durch Schulungsmaßnahmen auf breiter Basis die Umstellung erleichtert wird. Denn viele Dienstleister, die bisher noch im Warmverpflegungsgeschäft tätig sind, würden gern umsteigen, wenn man ihnen helfen würde, und sie wüssten, wie das am besten gelingt. Hier hätten auch die Vernetzungsstellen eine sinnvolle Aufgabe. Nicht zuletzt ist das System durch moderate Kosten gekennzeichnet (s. Abb. 21), was ebenfalls zu einer schnellen Verbreitung beitragen würde, wenn es denn vom Staat gewollt wäre.

2.8 Kontrolle der Leistungen

Selbst die überzeugendsten Argumente für ein bestimmtes Verpflegungssystem werden viele nicht von ihrem eigenen System abbringen, sind sie doch häufig der Meinung, dass es *cum grano salis* recht gut funktioniert und daher keiner Änderung bedarf. Auch, wenn es möglich wäre, die Umstellung auf ein für ganz Deutschland einheitliches System zu erzwingen, wäre das sicher keine gute Strategie. Der Widerstand wäre zu groß, weil sich die Schulgemeinde höchst widerwillig von "ihrem" System trennen würde, wie gut die Argumente dagegen auch immer sein mögen. Dies konnte im Rahmen einer Studie der AGS der Hochschule Niederrhein hautnah beobachtet werden³⁶. Obwohl die Ergebnisse der Studie für das temperaturentkoppelte System an zwei Pilot-Schulen recht gut waren, und somit eine generelle Einführung nahelegten, konnten die anderen Schulen nicht davon überzeugt werden, auf dieses System umzuschwenken. Zwei Schulen schworen besonders auf "ihr" Frischkost-System, das v.a. vom großen Engagement sehr weniger Personen abhing. Selbst kostenlose Überprüfungen dieser spezifischen Lösungen wurde von den Schulen abgelehnt und der Schulträger wollte dies nicht erzwingen. Wenn dies schon nicht in einem "kleinen" Landkreis möglich ist, wieviel schwieriger wäre es, wenn man versuchen wollte, eine Umstellung für ganz Deutschland anzuordnen, dazu noch über die Ländergrenzen hinweg?

Daher sollte anders vorgegangen werden. Jede Schule müsste verpflichtet werden, sich einer Überprüfung zu unterziehen. Dies trifft natürlich auch für die beliefernden Zentralküchen zu. Eine solche Zertifizierungspflicht böte jeder Schule die Möglichkeit zu beweisen, dass ihr System, so exotisch es auch sein mag, in Ordnung ist. Damit wäre eine Fortsetzung dieses Systems legitimiert. Man bräuchte sich also nicht wegen seines evtl. unorthodoxen Ansatzes zu rechtfertigen. Hiermit sollte jede Schule einverstanden sein. Andernfalls, wenn also die schulspezifischen Konzepte ohne jede Prüfung hingenommen werden, fehlen die Informationen, was verbesserungswürdig ist. Eine Bestandsaufnahme durch eine Überprüfung, verbunden mit ei-

36 Peinelt V: Abschlussbericht des Projekts im LK Marburg-Biedenkopf. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/loesungen-fuer-deutschland/>

ner Optimierungspflicht, ist daher im Grunde "alternativlos". Die Aussagen zur Zertifizierungspflicht zeigt Abb. 26.



Abb. 2.27: Die zugesagten Leistungen müssen kontrolliert werden

Neben der Frage des Umfangs derartiger Überprüfungen stellt sich auch die Frage nach der Qualität der Durchführung. Es ist natürlich ein Unterschied, ob die mit einem Audit beauftragten Personen sich noch in der Ausbildung befinden oder ob erfahrene und ständig geschulte Auditoren mit einer abgeschlossenen und anerkannten Ausbildung zum QM-Auditor, z.B. durch den TÜV Rheinland, die Audits durchführen. Die Tatsache, dass ein Anbieter von Zertifizierungen dieses zu extrem niedrigen Preisen (100 Euro) anbietet³⁷, wirft die Frage auf, inwieweit hier europäisches Recht ausreichend beachtet wird. Seit 1.1.2009 wird eine Trennungs- und Vollkostenrechnung laut Art. 87 EG-Vertrag verlangt³⁸. Hiermit sind staatliche Zuschüsse von wirtschaftlichen Tätigkeiten nicht mehr zulässig, da dies zu einer Verzerrung des Wettbewerbs am gemeinsamen Markt führen kann.

Nach der Ist-Analyse muss es aber auch Konsequenzen geben. Zunächst sollte jede Schule versuchen, die Fehler selbst zu beheben, und sich dann erneut einer Prüfung unterziehen. Wenn sich dann herausstellen sollte, dass die Schulverpflegung trotz Nachbesserungen nicht zertifiziert werden kann, sollten weitergehende Maßnahmen verpflichtend sein. Bei der Suche nach geeigneten Lösungen wird sich dann mehr und mehr zeigen, dass die Anforderungen am einfachsten und kostengünstigsten umsetzbar sind, wenn das oben skizzierte Zentralküchen-Modell mit Aufbereitungsküchen angewendet wird, also die Temperaturentkopplung. Diese Art der Überzeugung ist viel besser als die Weisung von oben ohne eine Prüfung.

Eine wichtige Frage wird hierbei auftauchen, nämlich nach welchem System diese Überprüfung stattfinden sollte. Um eine umfassende, zumindest alle wesentlichen Bereiche abdeckende Überprüfung durchzuführen, reicht es nicht, sich auf die Vollwertigkeit zu beschränken, wie dies bei den Prüfungen zu den Qualitätsstandards der DGE fast ausschließlich der Fall ist. Wie sich in der bereits erwähnten Untersuchung der AGS der Hochschule Niederrhein mit ca. 60

37 Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V.: Navigation Ernährungsqualität. www.institutfgb.de

38 Wabeco: Grundlagen der öffentlichen Fördermaßnahmen in der Bundesrepublik Deutschland. Stand: 05/2011. www.wabeco.de/pdf/foerdergrundsaeetze_de.pdf

Gymnasien in NRW gezeigt hat³⁹, sind oft gravierende Schwachstellen vorhanden, die bei einer primär auf die Vollwertigkeit fixierten Überprüfung leicht übersehen werden. Leider ist es bei dieser Untersuchung in vielen Fällen auch so gewesen, dass die zuständigen Veterinäre bzw. LM-Kontrolleure einige schwerwiegende Fehler, wie z.B. komplett fehlende Hygienekonzepte, übersehen.

Insofern ist die Argumentation nicht stichhaltig, dass es ausreichen würde, die Kontrolle der Hygiene anderen zu überlassen, weshalb bei der Überprüfung der Schulverpflegung im Rahmen der Qualitätsstandards der DGE darauf verzichtet wird. Offensichtlich finden diese Kontrollen von Land zu Land in sehr unterschiedlichem Maße statt. Die Zertifizierung des TÜV Rheinland versteht sich als Prüfungsinstrument für alle wichtigen Bereiche, die vom Qualitätsstandard der DGE angesprochen werden. Daher wäre es zu empfehlen, eine Zertifizierung mindestens mit den Anforderungen der Zertifizierung durch den TÜV Rheinland verbindlich vorzuschreiben. Idealerweise würde der Staat einmal diejenigen Konzepte erfassen, bei denen diese Mindesteigenschaften vorhanden sind. Bisher werden nur die DGE-Zertifizierungen akzeptiert, mit denen aber aus den o.g. Gründen zu wenig überprüfbar ist. Wichtige Bereiche bleiben ausgespart⁴⁰.

Wenn ein Land die Zertifizierungen selbst in die Hand nimmt, dann sollten sie nach den gleichen hohen Anforderungen erfolgen. Eine solche landeseigene Prüfung wurde z.B. in Berlin im Jahre 2014 auf die Beine gestellt⁴¹. Es ist davon auszugehen, dass das komplette Prüfinstrumentarium hierfür neu entwickelt werden musste. Der Aufwand, der mit einem solchen Überprüfungskonzept verbunden ist, von den Checklisten bis hin zur Auditorenschulung, wird leicht unterschätzt. Abb. 2.28 zeigt einige Charakteristika des Zertifizierungskonzepts "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"⁴².

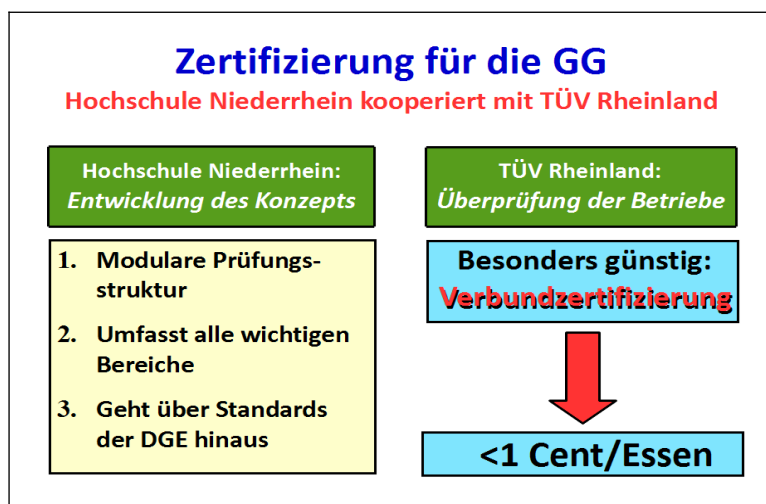


Abb. 2.28: Zertifizierung der Schulverpflegung des TÜV Rheinland

39 Peinelt V: Schulverpflegung an Gymnasien in NRW. Ernährung im Fokus, 13-09-10/13, 292-295. Studie: Methodik und Ergebnisse. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/bestandsanalyse/>

40 Wetterau J, Peinelt V: Zertifizierung und Gütesiegel. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel/>

41 AG Schulessen: Schulessen an Berliner Grundschulen. Info AG Schulessen LEA Berlin 1. 24.9.2014. www.lea-berlin.de/downloads/LEA_Information_Schulessen_in_Berlin092012.pdf

42 Peinelt V: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>

Die Hochschule Niederrhein arbeitet seit Mitte 2014 mit dem TÜV Rheinland zusammen. Hiermit wurde das Know-how zweier erfahrener Akteure vereinigt. Einerseits bringt die Hochschule Niederrhein die Kenntnisse über die Anforderungen in vielen Bereichen der GG ein, hier v.a. aus dem Bereich der Schulverpflegung. Es sei darauf hingewiesen, dass die hochschul-eigenen Standards für die Schulverpflegung, lange bevor die DGE-Standards publiziert wurden, entwickelt waren und Anwendung fanden. Auf dieser Basis entstanden die verschiedenen Prüfinstrumente, die einem "Kontinuierlichen Verbesserungsprozess" (KVP) unterlagen und noch immer unterliegen. Der TÜV Rheinland ist sehr erfahren auf dem Gebiet der Zertifizierung. Ferner ist der TÜV Rheinland akkreditiert, eine Qualifikation, die bei keinem anderen Prüforganisationen auf diesem Gebiet anzutreffen sein dürfte.

Hier mag bei manchem die Befürchtung aufkommen, dass diese Dienstleistung zu teuer wird, da der TÜV Rheinland keine karitative Organisation ist. Dies ist jedoch eine Fehleinschätzung. Die Kosten wurden genau kalkuliert, und zwar für verschiedene Fälle⁴³. Im günstigsten Fall einer Gruppen-Zertifizierung, bei der eine Zentralküche, eine zentrale Koordinierungsstelle sowie alle beteiligten Schulen nach einem anerkannten Verfahren geprüft werden (mit jährlichem Audit), liegen die **Kosten für ein Mittagessen bei weniger als einem Cent**. Insofern ist jede Befürchtung in dieser Richtung unbegründet, da ein solch geringer Betrag keiner Diskussion bedarf.

3. Weitere Teilziele

3.1 Partizipation

Der Begriff der Partizipation, also die Beteiligung an den Belangen oder Aufgaben rund um die Schulverpflegung, muss zwei Fragen beantworten:

- a) Wer partizipiert?
- b) Welche Aufgaben sind zu bearbeiten?

Aufforderungen zur Partizipation an die Schulgemeinde sind meist so zu verstehen, als wäre es am besten, wenn möglichst viele Personen sich in alle nur denkbaren Aufgaben der Schulverpflegung einbringen⁴⁴. Das schließt die Produktion und andere operative Aspekte der Dienstleistung ein. Daher kann man in der Schulverpflegung nicht selten auch Laien bei der Zubereitung der Speisen finden und selbst von hochrangigen Politikern sind mitunter lobende Worte für kochende Schüler zu vernehmen. Ein solcher Ansatz überdehnt den Begriff der Partizipation.

Ein Mitkochen von Laien verkennt erstens die Verantwortung, die für diese Tätigkeit besteht und der sich die Laien meist nicht bewusst sind - übrigens auch nicht bzgl. der rechtlichen Konsequenzen. Und zweitens spricht daraus eine gravierende Unterschätzung der Anforderungen für diese Arbeit. Mütter, die schon so manche Party und Geburtstagsfeier erfolgreich ausgerichtet haben, glauben nun, dies auch für ein paar mehr Leute hinzubekommen. Natürlich spricht nichts gegen einen Kochunterricht für Schüler, wie er im Rahmen des Unterrichts erteilt werden sollte. Das gehört aber zur Ernährungsbildung und hat mit der eigentlichen

43 Peinelt V: Kostenvergleich der Systeme. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/kostenstruktur/>

44 Verbraucherzentrale und Vernetzungsstelle NRW (Hrsg): Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer optimalen Schulverpflegung. Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Febr. 2011. www.vz-nrw.de/ratgeber-schule, S. 26f

Produktion für die Schulgemeinde nichts zu tun. Doch ausgerechnet diese sinnvolle Art, das Kochen zu lernen, nämlich in kleinen Gruppen unter fachkundiger Anleitung, wurde im Lehrplan immer weiter abgebaut. Das kann nicht durch ein Kochen im großen Stil unter Hinnahme der damit verbundenen Gefahren ersetzt werden.

Außer der eigentlichen Operative bei der Bereitstellung des Essens gibt es viele Aufgaben, an denen sich die Schulgemeinde beteiligen kann und auch sollte. Hierbei sind v.a. die Lehrer und die Schüler angesprochen, da sie naturgemäß am stärksten betroffen sind. Aber auch die Meinung der Eltern ist sicher erwünscht. Partizipation ist sinnvoll, wenn es um die Mitbestimmung geht, z.B. bei der Auswahl eines Caterers. Allerdings sollte die Entscheidung nicht allein durch die Schulgemeinde gefällt werden, sondern erst nach einer gründlichen und neutralen Bewertung der Bewerber. Diese lediglich aufgrund eines Probeessens auswählen zu wollen, wäre so, wie wenn jemand ein Auto nach dem Aussehen kauft. Die Bewertung eines Caterers erfordert Sachverstand und einen umfangreichen Kriterienkatalog. Damit sind die Schüler und Lehrer überfordert. Leider wird in vielen Fällen noch immer die Auswahl primär nach dem Preis und einer Verkostung getroffen.

Eine Mitsprache der Schulgemeinde ist im laufenden Prozess sehr erwünscht. Es wird immer mal wieder Beschwerden geben, die dann sachlich aufgearbeitet werden müssen. Ein guter Caterer wird für konstruktive Hinweise dankbar sein. Auch bei Fragen der Ausgestaltung der Mensaräume, der Dekoration, der künstlerischen Aufwertung oder farblichen Veränderungen etc. ist die Meinung der Betroffenen wertvoll. Nicht zuletzt werden sicher auch Anregungen für Aktionen und die Speisenplanung von kompetenten Dienstleistern gern aufgegriffen.

Andererseits sollte man sich nichts vormachen: Die Bereitschaft zur Partizipation ist bei den allermeisten der Betroffenen nur sehr schwach ausgeprägt. Elternabende, bei denen das Thema Mensa-Essen ganz oben auf der Tagesordnung stand, sind durch gähnende Leere gekennzeichnet. Dies haben die Autoren am eigenen Leibe an zwei Beispielen erlebt.

- In einer Gesamtschule wurde nach der Einführung eines komplett anderen Verpflegungssystems ein lang angekündigter (!) Informationsabend für Eltern, Lehrer und Schüler veranstaltet. Hieran nahmen auch eigens mehrere der daran aktiv beteiligten Personen der Hochschule teil. Zur Ernüchterung der Initiatoren dieser Veranstaltung (die Schulleitung selbst) kam so gut wie niemand. Die Zahl der Informanten auf dem Podium war größer als die im Auditorium. Und das bei einer Schülerzahl von über 1000!
- In einem anderen Fall wurde ein Vortrag zum Thema Schulverpflegung in einer Stadt mit immerhin 75.000 Einwohnern gehalten, wofür sämtliche Elternpflegschaften der Stadt eingeladen worden waren. Auch hier war der Termin und das Thema früh genug und sogar noch aktuell in der Tagespresse bekannt gemacht worden. Gekommen sind lediglich 12 Personen!

Diese beiden Beispiele zeigen überdeutlich das geringe Interesse der Eltern - zur großen Enttäuschung der Initiatoren. Gleiches trifft übrigens auch für die Lehrer zu, die nur selten am Mittagessen teilnehmen. Partizipation wäre zwar eine schöne Sache, lässt sich aber trotz anderslautender Lippenbekenntnisse aller möglichen Gruppen über die Bedeutung einer guten Schulverpflegung nicht oder nur selten realisieren.

3.2 Rechtliche Voraussetzungen

Gesetzliche Regelungen sind maßgeblich für das Gelingen der Schulverpflegung. Hiermit sind nicht nur Hygiene-Verordnungen gemeint, die natürlich in vollem Maße auch für die Schulverpflegung anzuwenden sind. In diesem Kapitel werden die rechtlichen Forderungen, die an mehreren Stellen bereits geäußert wurden, noch einmal aufgegriffen.

Es sollte auch verpflichtende Vorgaben für die einzelnen Systeme geben. Aussagen hierzu haben lediglich Empfehlungscharakter. Reine Empfehlungen oder Appelle nutzen nichts, wenn damit höhere Kosten verbunden sind, die nicht über den Preis wieder hereingeholt werden können. Da in der Schulverpflegung in Deutschland der Preis alle Entscheidungen dominiert, muss ein Bewerber diesen Punkt besonders beachten. Er kann es sich nicht erlauben, hohen Ansprüchen zu genügen, weil das mehr kostet und er damit den Auftrag nicht bekommt. Wenn es gesetzliche Vorgaben gibt, muss er diese einhalten, und dann wären auch die Mitbewerber davon betroffen. Zusätzlich müsste aber auch noch eine Kontrolle verpflichtend festgelegt werden.

Das Hauptproblem bei den Vorgaben in Deutschland besteht darin, dass zu wenig verbindlich geregelt ist und einige Gesetze aus anderen Rechtsbereichen eine gute Schulverpflegung behindern, wie z.B. die Mehrwertsteuer. Zur Schulverpflegung gibt es nur vage Aussagen. Es existiert keine nationale Verordnung für die Schulverpflegung, in der v.a. die Frage der Finanzierung geregelt werden müsste. Der Föderalismus verhindert dies, weil jedes Land bildungspolitisch machen darf, was es für richtig hält, und dies aus Profilierungsgründen über ihre Vernetzungsstellen auch intensiv tut. Es fehlen klare Vorgaben für Qualitätskriterien, z.B. die mehrfach genannte maximale Heißhaltezeit. Hierzu gehört auch die Pflicht zur Zertifizierung inkl. der Änderungspflicht, wenn diese nicht erreicht wird.

Es sollten auch Aussagen zugunsten eines *Systems* gemacht werden, zu dem sich der Staat bekennt, weil dieses System die größten Vorteile aufweist. Wie in diesem Kapitel ausführlich dargelegt, wären das für Deutschland die temperaturentkoppelten Systeme. In anderen Ländern könnte aufgrund anderer Prioritäten und langjähriger Traditionen ein anderes System bevorzugt werden, z.B. die Frischküche in Japan. Dort funktioniert das auch. Des Weiteren wäre eine *Verzehrspflicht* eine sinnvolle gesetzliche Vorgabe, die allerdings bei der bestehenden Qualität für viele eine Zumutung darstellen würde. Daher müsste sie zu einem späteren Zeitpunkt eingeführt werden, spätestens dann, wenn eine Schule oder Zentralküche zertifiziert worden ist. Nicht zuletzt sollte der Staat die *Ernährungsbildung* endlich ernst nehmen und in allen Schulen verpflichtenden Ernährungs- oder Hauswirtschaftsunterricht einführen.

Mit einem solchen Bekenntnis zu einer höheren Qualität der Schulverpflegung und der Festlegung fördernder Maßnahmen könnten Weichen für die Planung gestellt werden. Die Aktiven wüssten, woran sie sind und würden ihre Dienstleistung daran anpassen. So aber schweigt der Staat zu allen genannten Fragen und bringt nichts auf den Weg. Vielfach geforderte Änderungen, wie z.B. die Reduzierung der Mehrwertsteuer von 19 auf 7%, scheinen auf taube Ohren zu treffen. Auch zum Thema Verpflegungssystem ist keine Meinungsbildung aufseiten des Staates erkennbar. Durch die Vernetzungsstellen, die in allen Bundesländern inzwischen aktiv sind, wird eine Pluralität der Systeme unterstützt, statt die am besten geeigneten zu empfehlen und zu fördern. Doch die Vernetzungsstellen können nur das machen, was der Staat ihnen vorgibt.

Und er gibt nur die Qualitätsstandards der DGE vor, die sich zur Frage der Systeme bedeckt geben. Dies ist zu kritisieren.

Diese staatliche Meinungslosigkeit, die nun schon seit Jahren anhält, ist ein Ärgernis, da ein Fortschritt dadurch gehemmt wird. Hier ist es genauso wie beim Verkehr. Der Vorsitzende des Verkehrsclubs Deutschland (VCD), Michael Ziesak, merkte in einem Interview kritisch an, dass der Bund endlich einmal klären müsste, welchen Verkehr er will. Ob er der Bahn oder der Straße den Vorzug geben will, ob er der Bahn das Streckennetz weiter überlassen oder mehr Wettbewerb durch Trennung wünscht. "Doch der Bund sagt nichts"⁴⁵. Durch fehlende Vorgaben entsteht Handlungsunfähigkeit, und somit wird wertvolle Zeit verschenkt.

Auf die rechtlichen Änderungen kann im Rahmen dieses Kapitels nicht näher eingegangen werden. Die Gesetze bzgl. der Förderung oder Hemmung auf die Schulverpflegung müssten in einem Sondergutachten einmal überprüft werden. Eine der wichtigsten Maßnahmen in diesem Bereich wäre sicher eine nationale Verordnung für die Schulverpflegung.

4. Gesamtfazit

Die wichtigsten Forderungen für eine hochwertige und nachhaltige Schulverpflegung sind in Abb. 4.1 zusammengefasst worden. Vermutlich wird eine Realisierung dieser Forderungen in Deutschland noch lange auf sich warten lassen, wenn sie denn überhaupt angesichts des föderalen Systems in Deutschland jemals gelingt. Dies darf aber kein Grund sein, auf diese Forderungen zu verzichten. Immerhin gibt es ja in anderen Ländern Beispiele, wo erfolgreiche Konzepte schon seit langem eingeführt wurden. Die sehr gute Stellung von Japan in der Schulverpflegung wurde kürzlich in einem weltweiten Vergleich bestätigt⁴⁶. Auch mehrere Länder in Europa (z.B. Frankreich, Italien, England oder Finnland) verfolgen einen nationalen Kurs in der Schulverpflegung, bei dem föderale Eigenwilligkeiten keine störende Rolle spielen können.

Für die Umsetzung des Masterplans sind verschiedene Maßnahmen wichtig, die immer von der Zertifizierung ausgehen müssen. Die Politik müsste diese Maßnahme beschließen und dafür sorgen, dass sie überall, also in Schulen und Zentralküchen, eingeführt wird. Wenn eine Zertifizierung erfolgt, wobei der TÜV Rheinland mit seinem umfangreichen Konzept gemeint ist und nicht die DGE-Zertifizierung, so folgen daraus automatisch verschiedene Vorteile. Diese werden nachfolgend erläutert.

45 Linnert U: Hausaufgaben machen. Ein Interview mit dem Bundesvorsitzenden des VCD, fairkehr 5/2014, S. 26

46 World Food Programm (WFP): State of School Feeding Worldwide. 2013. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italy. www.wfp.org/content/state-school-feeding-worldwide-2013

Masterplan "Schulverpflegung"	
Küche/Schule	Politik
<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Erweiterte DGE-Standards als Grundlage</u> 2. <u>Zertifizierungsnachweis</u> 3. <u>Optimierungspflicht nach erfolglosen Prüfungen</u> 4. <u>Orientierung zugunsten entkoppelter Systeme</u> 5. <u>Systemat. Weiterbildung</u> 6. <u>Ernährungsaufklärung</u> 7. <u>Mensabeirat/Partizipation</u> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Bildung/Schulverpflegung als nationale Aufgabe</u> 2. <u>Erlass einer "Nationalen Schulverpflegungs-VO"</u> <ul style="list-style-type: none"> → <u>Bindende Vorgabe v.a. für C&H</u> → <u>Verpflichtung der Zertifizierung</u> → <u>Förderung t-entkopp. Systeme</u> → <u>Festlegung einer neuen Finanzierungsgrundlage</u> → <u>Einführung der Verzehrspflicht</u> → <u>Ernährungsunterricht</u>

Abb. 4.1: Masterplan für die Schulverpflegung

a) Zertifizierung und Auswirkung auf die Technik

- Die erste Maßnahme, nämlich zur Sicherung der Qualifikation und Kontrolle, ist im Grunde eine Doppelmaßnahme. Zunächst wird die Qualifikation der Dienstleister festgestellt und dann dauerhaft kontrolliert. Damit sind natürlich auch interne Dienstleister gemeint, z.B. ein Mensaverein. Dies Maßnahme sollte in einer **Zertifizierung** bestehen, wie die Prüfung des TÜV Rheinland auf Basis des Konzepts der Hochschule Niederrhein als „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“. Wichtig ist hierbei, dass alle wesentlichen Bereiche überprüft werden und nicht nur die Vollwertigkeit des Essens. Nur durch eine umfassende Qualitätskontrolle ist die Spreu vom Weizen zu trennen. Die Zertifizierung müsste nicht nur bei den Zentralküchen erfolgen, sondern auch in allen Schulen, in denen ein Mittagessen angeboten wird.
- Mit der Zertifizierung wird automatisch eine **Professionalisierung** der Schulverpflegung gefördert, die von allen Bereichen der GG am geringsten ausgeprägt ist. Sie wird v.a. aus Kostengründen noch zu viel von Laien gemanagt. Appelle von der Politik, der Wissenschaft oder von Vernetzungsstellen sind weitgehend wirkungslos, wenn sie nicht durch verbindliche Überprüfungen umgesetzt werden. Eine Professionalisierung kann mit dem Instrument der Zertifizierung festgestellt und aufrechterhalten werden. Daher ist sie so wichtig. Die Politik müsste dieses Instrument also festlegen und anwenden, da zu wenige bereit sind, sich freiwillig einer Überprüfung zu unterziehen.
- Aufgrund der Gegebenheiten können die meisten Schulen die Prüfung nicht bestehen. Wenn damit eine Änderung erzwungen wird, setzen sich die professionell geführten Betriebe durch, und das sind meist die **temperaturentkoppelten Systeme**. Somit kommt es zu einer **Standardisierung** bei der Verpflegung auf einem hohen Qualitätsniveau.

b) Zertifizierung und Auswirkung auf die Sensorik/Kosten

- Mit der Zertifizierung wird zunächst garantiert, dass alle wesentlichen Aspekte der Schulverpflegung auf einem hohen Niveau sind. Dies schließt nicht nur die technischen Aspekte ein, sondern auch die kulinarischen, d.h. in erster Linie den Geschmack. Die Zer-

tifizierung des TÜV Rheinland überprüft die sensorische Qualität auf unterschiedlichen Wegen und vergibt nur dann ein Zertifikat, wenn der Geschmack etc. mindestens mit befriedigend bewertet wird.

- Wenn eine hohe sensorische Qualität gegeben ist, kann daraus die Rechtfertigung abgeleitet werden, eine **Verzehrspflicht** einzuführen. Bei schlechter Qualität, wie dies in vielen Schulen leider noch immer der Fall ist, wäre eine Verzehrspflicht nicht zumutbar. Die Verzehrspflicht müsste in den Ernährungsunterricht integriert werden.
- Wenn die Verzehrspflicht eingeführt worden ist, können die Fixkosten für das Mittagessen erheblich reduziert werden, so dass die Kosten und der **Preis** für das Essen gesenkt werden. Dies erhöht zusätzlich zur Qualität die Attraktivität des Essen.

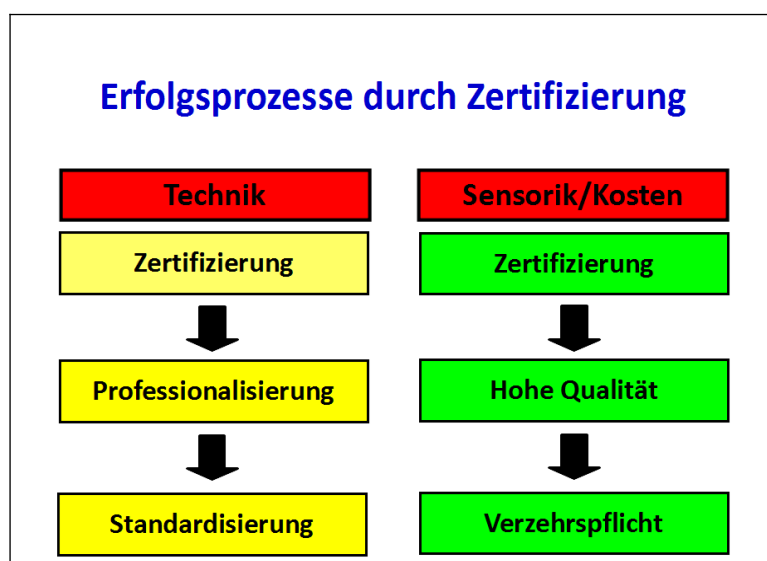


Abb. 4.2: Wichtige Elemente zum Erfolg auf Basis der Zertifizierung

Stichwortverzeichnis

A		Hygienekonzept.....	9
AG-Schulverpflegung.....	8	I	
Arbeitsmarkt.....	13	INTERNORGA.....	5
Arbeitsschutz.....	5	J	
Aufbereitungsküchen.....	20f., 25, 29	Japan.....	5, 11, 13, 18, 26, 33
B		K	
Best-Practice-Beispiel.....	8	Kosten.....	3, 7, 11, 13f., 16ff., 22, 24, 27f., 31, 33
Betreuungsgeld.....	15	Kultusministerkonferenz.....	7
Bildungspolitik.....	7	L	
C		Lafer.....	10ff., 14ff.
CCP.....	11	LM-Infektion.....	17
Cook and Chill.....	20, 23f.	M	
Cook and Freeze.....	24	Mehrwertsteuer.....	21, 33
Cook and Hold.....	16f.	Mischküche.....	10f.
Cook and Serve.....	11	N	
D		Nachhaltigkeit.....	6, 27
DGE.....	3, 5, 7, 18, 29ff., 34	Nachwuchs.....	12, 26
DIN 10508.....	18	P	
E		Partizipation.....	3f., 6, 8, 31f.
Ernährungsbericht.....	3	Personal.....	3, 6, 11f., 16, 25ff.
Ernährungsbildung.....	6, 31, 33	Preis.....	6ff., 10f., 18, 21, 27, 29, 32f.
Ernährungslehre.....	4, 26	Produktionssysteme.....	20
Essverhalten.....	3	Professionalisierung.....	4
F		Q	
Fachkräfte.....	12f., 21	QM-Leitfaden.....	21
Finanzierung.....	6ff., 33	Qualität.....	5, 7, 18, 29f., 34
Frischküche.....	3f., 11, 13, 16, 22, 26ff., 33	Qualitätsstandard.....	5, 30
G		Qualitätsstandards.....	5, 7, 18, 29f., 34
Gesetze.....	33f.	R	
Gymnasium "Römerkastel".....	11	Reklamationsmanagementsystem.....	5
H		S	
HACCP-Konzept.....	11	Situationsanalyse.....	7f.
Heißhaltezeit.....	7, 16, 18ff., 24, 27, 33	T	
Hochschule Niederrhein.....	8f., 21, 28f., 31		
Hygiene.....	5, 9f., 24, 30, 33		

Temperaturentkoppelt.....	3, 22, 24ff., 33	Vollkosten.....	7, 13ff., 22
Temperaturentkopplung.....	20ff., 24ff., 29	W	
Temperaturentkopplung).....	28	Warmverpflegung.....	7, 16ff., 22, 25, 27f.
Temperaturgekoppelt.....	20, 26	Wertschätzung.....	4, 14, 20, 27
TÜV Rheinland.....	8, 29, 31	Z	
V		Zentralküchen.....	18, 20, 25, 27ff.
Vernetzungsstellen.....	7, 28, 33	Zertifizierung.....	26, 28, 30f., 33
Verpflegungssysteme.....	10f., 26	Zielgruppe.....	6, 24ff.
Verzehrspflicht.....	22, 33		