



Dr. Volker Peinelt

Schulverpflegung in Deutschland

Professionalisierung im Fokus

Die deutsche Schulverpflegung ist durch ein Sammelsurium an Maßnahmenpaketen gekennzeichnet, die oft ohne Fachkompetenz auf den Weg gebracht wurden, in ihrer Wirkung verpuffen, sich teilweise widersprechen und unnötiges Geld kosten. Die hier vorgeschlagene Neukonzeption setzt auf entkoppelte Verpflegungssysteme und Professionalisierung.

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 – in der Regel ohne ausreichende Qualifikation.

Charakteristika deutscher Schulverpflegung

Sieht man sich die Schulgesetze der einzelnen Bundesländer näher an, so findet man wenig Verbindliches. So ist zum Beispiel die Essensqualität offen formuliert und es lassen sich keine unmittelbaren Ansprüche daraus ableiten. Auch Vorgaben finden sich überwiegend in Form von Erlassen, Verwaltungsvorschriften und Empfehlungen. Gesetzliche Regelungen zur Schulverpflegung sind die Ausnahme. In den Schulgesetzen stehen meist allgemeine Formulierungen wie „eine Orientierung an den Grundsätzen gesunder Ernährung“. 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. So findet man in vielen Schulen einzigartige „Lösungsansätze“, die sich keinem System zuordnen lassen. Solche unsystematischen, schulspezifischen Verpflegungskonzepte erfordern natürlich auch ganz spezifische Anstrengungen, die selten übertragbar sind. Diese Entwicklung hat den Aufbau eines einheitlichen Verpflegungssystems auf hohem Niveau verhindert. Eine Ausnahme stellen die östlichen Bundesländer dar. Dort dominiert die Warmverpflegung, da diese Kostform die billigste ist – und angesichts langer Heißhaltezeiten leider auch die schlechteste. So hat die Preisfixierung bei der Vergabe zu einer gewissen Vereinheitlichung beigetragen, allerdings auf unterstem Niveau.

Obgleich die Kultusministerkonferenz 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. Diese ist vielmehr strittig und die anfallenden Kosten werden auf mehrere Schultern verteilt. Dieses Vorgehen ist auch noch länderspezifisch unterschiedlich. Die Kosten werden zudem nur teilweise erfasst. Versuche, die Vollkosten zu ermitteln, scheitern regelmäßig an fehlenden Daten in der Verwaltung, die nur Teilkosten kennt. Im Rahmen von Diplomarbeiten an der Hochschule Niederrhein wurden zum Teil acht Euro pro Mittagessen ermittelt. Die Kosten lägen noch höher, würde man die meist gravierenden Defizite beseitigen. 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, die alle Prozesse eines warmen Mittagessens abdecken würde. Wegen fehlender Konzepte und Kostenintransparenz weiß man auch gar nicht, mit welchem Betrag zu rechnen wäre. Statt preisgünstige und attraktive Konzepte zu entwickeln, deckelt man lieber drastisch die Preise. Dies zeigt zum Beispiel eine Ausschreibung in Berlin, wo eine Obergrenze von zwei (!) Euro pro Mittagessen festgeschrieben wurde. Dieser Betrag reicht vielleicht für die Lebensmittelkosten, kann die Vollkosten aber nur zu einem Bruchteil decken. Er ist einzig und allein der desolaten Haushaltslage geschuldet und hat mit einem verantwortlichen Verpflegungskonzept so viel zu tun wie der Porsche Cayenne mit einem umweltbewussten Auto.

Probleme verursachen auch einige Verordnungen und Gesetze, die primär gar nicht für die Schulverpflegung geschaffen wurden, wie zum Beispiel die Mehrwertsteuer. Bieten Dienstleister von der Produktion bis zur Ausgabe alles aus einer Hand an, müssen sie den normalen Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent bezahlen. Für zahlreiche Güter wie Lebensmittel oder Bücher fällt der erniedrigte Satz von sieben Prozent an, sogar für Hundefutter. Je nach Bedingung variiert der Steuersatz auch

noch. Wird das Essen nämlich nur von einer Firma geliefert und von anderen ausgegeben, wird der günstige Satz fällig (vgl. *Wozniak 2010, Ernährung im Fokus 10/2010*). Für eine optimale Schulverpflegung wäre aber zu fordern, dass alle Prozesse in der Hand eines professionellen Betreibers liegen. Doch dadurch verteuert sich der Preis der Mahlzeit erheblich, um 30 bis 50 Cent. Die Mehrwertsteuer-Regelung reduziert also die ohnehin schon zu geringe Teilnahme am Essen oder führt zu einer schlechteren Qualität. Dieses Beispiel zeigt, wie wenig die Gesetzgebung die Schulverpflegung berücksichtigt, so dass ihre Wirkungen kontraproduktiv sein können.

Ein weiteres Charakteristikum deutscher Schulverpflegung ist die fehlende Verzehrspflicht. Die Behauptung, dass sie aufgrund der verfassungsmäßig garantierten Freiheitsrechte nicht erzwungen werden könne, erscheint zumindest fragwürdig. In vielen Ländern mit demokratischer Verfassung sehen die Verantwortlichen keine Probleme mit einer Verzehrspflicht, zum Beispiel in Japan (*Kurokawa 2007*). Dort muss jeder Schüler am Essen teilnehmen, weil dies ein wichtiger Bestandteil des japanischen Lehrplans ist. Ohne Verzehrspflicht ist es sehr schwer, eine hohe Beteiligungsquote am Essen zu erreichen.

Angesichts dieser Situation darf es nicht erstaunen, dass die deutsche Schulverpflegung ohne ein einheitliches Konzept dasteht und stark von den Zufälligkeiten vor Ort abhängig ist. 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, dass in jeder Schule das „Rad neu erfunden“ werden muss und auf Schulkonferenzen mühsam festzulegen ist, wie die Verpflegung aussehen soll. Dieser partizipative Einzelansatz ist erwünscht, weil man so auf breite Zustimmung hofft. Es fragt sich jedoch, in welchem Umfang eine Partizipation möglich ist, ohne die Beteiligten zu überlasten.

Denn was heißt das für die Praxis? Auch wenn die Schulträger letztlich die Entscheidungen treffen, so müssen sich doch zunächst die Schulleiter um ein völlig fremdes Gebiet kümmern und dabei Lehrer, Fördervereine und Eltern mit einspannen. Das pädagogische Personal hat wahrlich genügend andere „Baustellen“ auf ihrem ureigensten Gebiet zu bewältigen! Das erzwungene Engagement führt oft zu fragwürdigen Entscheidungen, da die Professionalität auf der Strecke bleibt und die wenigen guten Konzepte mangels Finanzierungsmöglichkeiten nicht umgesetzt werden können. Auch können uneinsichtige und obstruierende Teilnehmer von Schulkonferenzen erheblich Sand ins Getriebe streuen. Im Übrigen sind bei der Vielzahl von hilfsbedürftigen Ganztagschulen die angebotenen Einzelberatungen nichts weiter als der „Tropfen auf den heißen Stein“, meist ohne jede Nachhaltigkeit.

Es wäre daher Euphemismus, die reale Situation der deutschen Schulverpflegung als erfreulich zu bezeich-

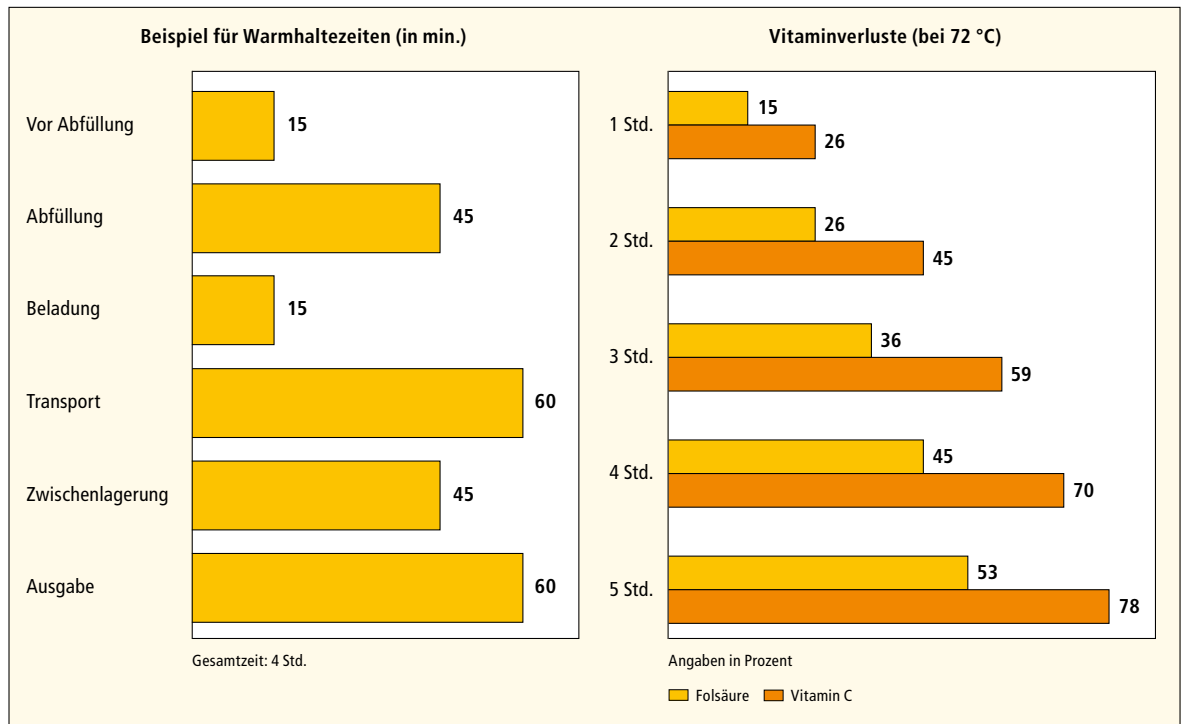


Abbildung 1: Warmhaltezeiten und Vitaminverluste bei der Warmverpflegung (AGS 2007–2011; Williams 1995)

nen. So mangelt es nicht an fehlgeplanten Küchen oder teuren Hightech-Geräten, die mangels Einweisung falsch genutzt werden oder gar ungenutzt bleiben. Da die Verantwortlichen das Geld für eine professionelle Küchenplanung nicht aufbringen wollen oder können, versuchen sie sich selbst das nötige Wissen anzueignen, zum Beispiel durch Besuche von Fachtagungen. Doch damit entsteht keine Professionalität! Es könnte sogar sein, dass wirkungsvolle, professionelle Ansätze verhindert werden, weil die Amateure glauben, sie könnten das nun selbst.

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

Aspekte einer Neugestaltung

Ein neuer Ansatz muss grundsätzlich vielseitig an die Probleme herangehen. Rein technische Optimierungen reichen sicher nicht aus. Dieser Ansatz beginnt bei der Erhöhung der Wertschätzung des Essens, schließt die generelle Einführung des Schulfaches Ernährungs-erziehung ein und hört keineswegs mit der Gestaltung der Mensa auf. Hier sind verschiedene Gruppen einzubeziehen, zum Beispiel in Form eines Mensabeirats. Selbstverständlich wäre das gesetzliche Regelwerk auf die Schulverpflegung abzustimmen. Ein solcher Ansatz erfordert unter anderem grundlegende bildungs- und finanzpolitische sowie soziokulturelle Änderungen und kann, wenn überhaupt, nur über einen langen Zeitraum befriedigend umgesetzt werden. Im Übrigen ist hierfür der politische Wille unabdingbar. Das ist keineswegs selbstverständlich.

Klar sollte auch sein, dass die Änderungen nicht mit weiteren Belastungen, sondern einer Entlastung der Aktiven vor Ort verbunden sein müssen. Wer fordert, dass sich die ganze Schulgemeinde einfach mehr mit der Materie beschäftigen und noch mehr Zeit für Organisation und Abstimmungen investieren soll, verkennt den Schulalltag mit seinem engen Zeitkorsett, der geringen Bereitschaft der meisten, sich für derlei Angelegenheit zu engagieren und den hohen Aufwand, dies alles nebenher zu leisten.

Wahl des Verpflegungssystems

Das Konzept einer hochwertigen und preisgünstigen Schulverpflegung muss sich zunächst der Frage eines geeigneten Verpflegungssystems widmen. Zwar können alle Systeme im Idealfall gute Ergebnisse erzielen, doch wird zu wenig danach gefragt, ob und in welchem Grad sich die nötigen Voraussetzungen für die jeweiligen Systeme einhalten lassen und inwieweit der Preis die Marschroute vorgibt. Bei der Betrachtung der üblichen vier Kostensysteme bezüglich ihrer Eignung für die deutschen Verhältnisse zeigt sich, dass

- (1) die Warmverpflegung meist mit zu langen Warmhaltezeiten verbunden ist. Hauptgründe sind der zu große Auslieferungsradius, die fehlende chargenweise Produktion sowie die zu geringe Zahl an Fahrzeugen. Die Qualität dieses Systems ist daher meist nicht akzeptabel (**Abb. 1**). Wären die notwendigen Voraussetzungen erfüllt, würde sich das Essen deutlich verteuern. Damit entfele der wesentliche Grund ihrer Bevorzugung.
- (2) sich für das oft gewünschte Selberkochen die hohen Anforderungen in mehrfacher Hinsicht nicht erfüllen lassen. Man denke nur an das aufwendige HAC-CP-Konzept, optimale Garverfahren oder schülerge-

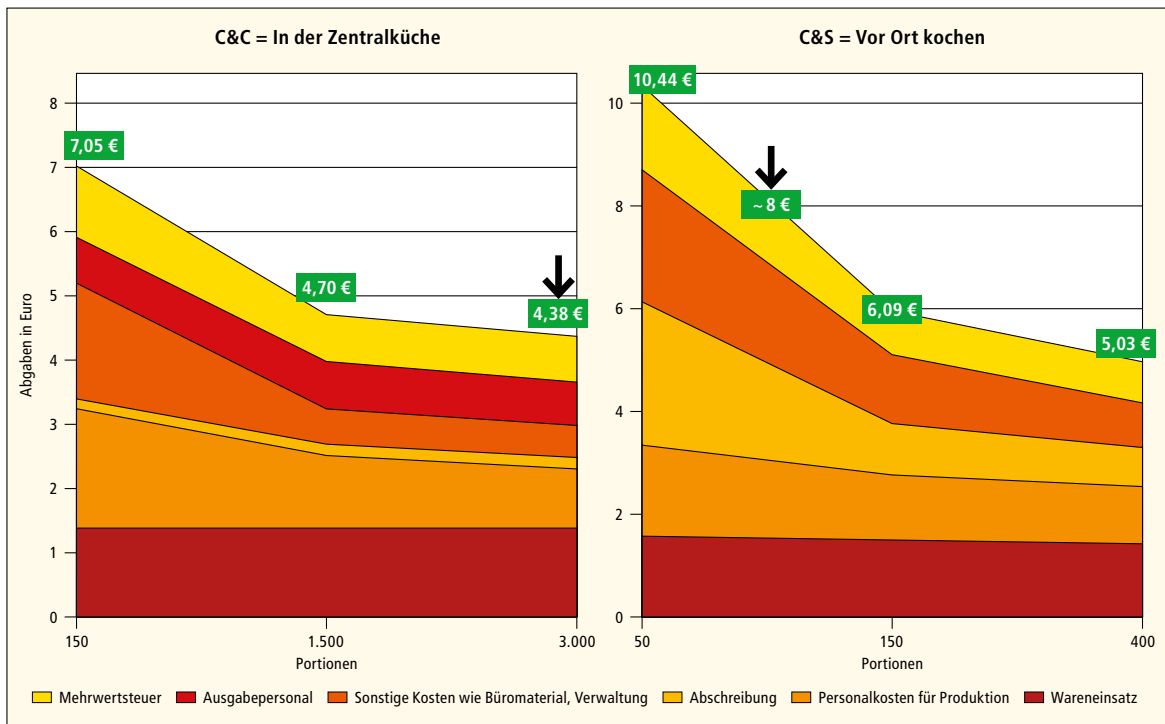


Abbildung 2: Vollkosten einer Mahlzeit im Vergleich von Selberkochen (C&S) und Cook and Chill (C&C, Verschiedene Cateringfirmen 2010; AGS 2007–2011)

rechte Rezepturen, die in jeder Schule vorliegen sollten. Auch sind die Arbeitsabläufe suboptimal, weil zum Beispiel das Essen zu früh fertiggestellt wird und dann noch lange warmgehalten werden muss. Für dieses System ist sehr gut qualifiziertes Personal entscheidend, das zudem deutlich mehr geschult und kontrolliert werden muss. Auch muss vielseitigeres Equipment als sonst zur Verfügung stehen. Selberkochen ist außerdem die teuerste Variante, vor allem aufgrund der geringen Beteiligung am Essen.

- (3) sich die notwendigen Voraussetzungen für gekoppelte Systeme in der deutschen Schulverpflegung meist nicht erfüllen lassen. Da nicht mit Verbesse-

rungen zu rechnen ist, sollte man auf gekoppelte Systeme mehr und mehr verzichten.

- (4) die entkoppelten Systeme, also Kühl- und Tiefkühlkost, unter hiesigen Bedingungen am ehesten in der Lage sind, hochwertige Speisen, einwandfreie Hygiene, einen günstigen Preis sowie ein einfaches Handling in den Schulen zu kombinieren. So haben Untersuchungen gezeigt (Williams et al. 1995; Bogner 2006), dass spätestens ab einer Heißhaltezeit von zwei Stunden die Vitaminverluste größer sind als bei den entkoppelten Systemen. Diese Dauer wird bei der Warmverpflegung fast immer überschritten. Ähnlich überzeugend sind die Ergebnisse sensorischer Vergleiche (Abb. 1), vor allem bei Gemüse. Aufgrund großer Stückzahlen kann man ferner zu günstigen Preisen produzieren. Die Vollkosten liegen bei rund fünf Euro und unterbieten somit die für das Selberkochen deutlich (Abb. 2).

Unter deutschen Verhältnissen sind die entkoppelten Systeme also klar zu bevorzugen. Jede Schule sollte daher eine Belieferung von einer qualifizierten Zentralküche nach diesem System anstreben. Die Schulen unterhalten dann reine Aufbereitungsküchen. Für die Arbeit in diesen Küchen liegt von der AG-Schulverpflegung (AGS) der Hochschule Niederrhein ein Qualitätsmanagement-Leitfaden vor (Peinelt et al. 2011). Idealerweise sind die Personen in den Schulküchen Mitarbeiter des Dienstleisters, die dieser einteilt, schult und kontrolliert. Auf jeden Fall muss der Dienstleister Weisungsbefugnis gegenüber den Mitarbeitern haben.

Wenn einheitlich alle Schulen in Deutschland nach diesem System arbeiten würden, hätte dies mehrere Vorteile:

- hochwertige Speisen
- einwandfreie Hygiene
- einfaches Handling
- günstiger Preis

Entkopplung der Produktion

Ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal von Kostsystemen besteht darin, inwieweit die Produktion ge- oder entkoppelt ist. Hier spielen die Parameter Raum, Zeit und Temperatur eine wichtige Rolle.

- Beim Selberkochen sind alle Parameter gekoppelt: Es wird in räumlicher Nähe zum Verzehrsort produziert, es vergeht wenig Zeit zwischen Garprozess und Verzehr und die Temperatur bleibt gleich.
- Beim Warmhaltesystem sind Raum und Zeit nicht mehr gekoppelt, die Temperatur hingegen schon.
- Bei „Cook and Chill“ und „Cook and Freeze“ ist auch die Temperatur entkoppelt. Sie wird nach dem Garen nicht gehalten, sondern in möglichst kurzer Zeit heruntergefahren. Für Abkühlungszeit und -temperaturen legt DIN 10508 genaue Vorgaben fest. Außerdem wird der Garprozess in der Regel bei einem Gargrad von 80 bis 90 Prozent abgebrochen. Zusammen mit dem Regenerieren der Speisen unmittelbar vor dem Verzehr werden sie endgegart oder „gefinisht“. Mit der Temperaturentkopplung ist eine sehr gute Qualitätserhaltung möglich, die dem Frischkostsystem nicht nachsteht.



Foto: Volker Peinelt
Entkoppelte Kostsysteme ermöglichen ein hochwertiges Speisenangebot, das sich durch Salat und Dessert ergänzen lässt.

Ferner ließen sich Schulungsmaßnahmen auf dieses eine System konzentrieren, was den Aufwand weiter reduzieren würde. Wegen der geringen Anforderungen an die Qualifikation könnten die Küchenmitarbeiter in den Schulen auch durch Umschulungsmaßnahmen gewonnen werden, was zurzeit in einem hessischen Landkreis erprobt wird (Kirchner, Peinelt 2011). Auch die Zertifizierung, die zum Nachweis einwandfreier Betriebsführung notwendig ist, wäre einfacher.

Daher ist dringend zu empfehlen, dieses entkoppelte Verpflegungssystem nach und nach in allen Ganztagschulen Deutschlands einzuführen. Unterstützt man hingegen eine bunte Vielfalt von Verpflegungskonzepten, was allgemein üblich ist, so wird die deutsche Schulverpflegung nicht nur ineffizient bleiben, sondern auch die hochgesteckten Ziele der Qualitätsstandards auf breiter Front verfehlen.

Einführung entkoppelter Kostsysteme

Die Umsetzung der entkoppelten Systeme entfaltet nur dann ihren maximalen Erfolg, wenn man sich zur Durchführung der nachfolgend beschriebenen Maßnahmen entschließt.

■ Beratung

Das Ziel einer Beratung und aller staatlichen Maßnahmen sollte aus den genannten Gründen darin bestehen, den entkoppelten Kostsystemen mit professionellem Betrieb auf allen Ebenen zum Durchbruch zu verhelfen. Auch wenn es engagierte Mensavereine gibt, die ein hohes Maß an Professionalität aufweisen, so ist dies erstens eine Ausnahme, die zweitens keine Kontinuität gewährleistet. Umgekehrt gibt es natürlich auch vermeintlich

professionelle Caterer, die alles andere als professionell sind. Beide Fälle sind Extreme, die nicht zu der Aussage verleiten sollten, dass es eigentlich gar keinen Unterschied macht, ob ein eher amateurhaft agierender Mensavererein oder ein prinzipiell professionell aufgestellter Dienstleister tätig ist. Die Schlussfolgerung sollte vielmehr sein, dass ein neutrales Instrument zur Anwendung kommt, nämlich eine schulspezifische Zertifizierung durch Dritte, um die Professionalität zu beweisen.

■ Fördermaßnahmen

Das zurzeit praktizierte Gießkannenprinzip der Förderung, bei dem alle Spielarten der Verpflegung prinzipiell akzeptiert werden, führt zu einer Zementierung des Systemwildwuchses. Es besteht kein Druck, dass sich die Verpflegungskonzepte an den Schulen in eine bestimmte Richtung bewegen. Das wäre aber für eine generelle Verbesserung nötig. Um dies zu erreichen, sollte der Staat mit Fördermaßnahmen möglichst nur entkoppelte Systeme begünstigen.

Wenn Schulen oder Kommunen unbedingt andere Systeme anwenden wollen, sollten diese nur dann unterstützt werden, wenn das System zertifiziert wurde. Für gekoppelte Systeme ist eine Zertifizierung in Deutschland jedoch nur schwer erreichbar. Folglich ließe sich die Unzulänglichkeit der alten Systeme beweisen, was vermutlich am ehesten zu einem Umdenken führen und die Investitionen mehr und mehr in die richtige Richtung lenken dürfte. Fördermaßnahmen sollten sich besonders an die Dienstleister wenden, die auf ein entkoppeltes System umstellen wollen. Wer es bereits praktiziert, sollte motiviert werden, seine Kapazitäten auszuweiten und das Know-how im Rahmen von Veranstaltungen an Umstellungswillige weiterzugeben.

■ Zertifizierung

Selbst nach einer Umstellung auf ein entkoppeltes Kostsystem ist eine hohe Qualität noch nicht garantiert. Deshalb wären auch Zentralküchen und Schulen zu überprüfen und letztlich zu zertifizieren. Nur wenn beide Bereiche zertifiziert wurden, ist die Qualität insgesamt sicherzustellen. Leider besteht zurzeit generell wenig Interesse an einer Zertifizierung. Das hat aus Sicht der AGS mehrere Gründe:

- Zum einen wird von den Dienstleistern bestenfalls auf dem Papier verlangt, den Qualitätsstandards zu entsprechen. Eine Kontrolle zugesagter Leistungen erfolgt normalerweise nicht. Warum sollte man sich als Betreiber also für eine Zertifizierung anstrengen und dafür noch Geld ausgeben, wenn dies weder kontrolliert noch honoriert wird? Caterer, die sich zertifizieren lassen, haben prinzipiell sogar Nachteile, da sie diese Kosten einpreisen müssen und im Wettbewerb, der nahezu ausschließlich preisfixiert ist, schlechter abschneiden.
- Andererseits sind die Verhältnisse in der deutschen Schulverpflegung so desolat, dass der weitaus größte Teil keine Zertifizierung durch die AGS erreichen würde. Diese Blöße, beim Zertifizierungsprozess durchgefallen zu sein, wollen sich die wenigsten geben. Deshalb versucht man es erst gar nicht.

- Nicht zuletzt müssten die Zertifizierungsangebote durch wichtige Multiplikatoren bekannt gemacht werden, etwa durch die Vernetzungsstellen. Dies unterbleibt aber weitgehend. So weist eine neuere Publikation einer Vernetzungsstelle (*VZ NRW 2011*) weder auf die Positivliste der AGS im Internet für zertifizierte Betriebe hin, noch gibt man die Information weiter, dass eine neutrale Bewerber-Bewertung durchgeführt werden könnte. Stattdessen verweist man auf die Gelben Seiten.

Dabei sollte klar sein, dass eine Zertifizierung das entscheidende Qualitätssicherungsinstrument für eine gute Schulverpflegung ist. Sie ist im Grunde „alternativlos“, da immer in irgendeiner Form eine Kontrolle durchzuführen ist. Dies gilt umso mehr, als die Einhaltung der Qualitätsstandards freiwillig ist und via Zertifizierung eine Verpflichtung eingeführt würde. Mit dem Prozess der Zertifizierung erfahren im Übrigen alle Beteiligten, wo noch Schwachstellen bestehen. Daher ist schon der Prozess selbst, auch ohne Zertifikat, für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess wertvoll.

Die Überprüfung der Verpflegungsleistung sollte durch ein ausgereiftes und preiswertes Prüfsystem erfolgen. Eine solche Überprüfung bieten nur wenige Stellen deutschlandweit an, so zum Beispiel die AGS (*Peinelt 2007*) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, www.schuleplusessen.de). Sie sollte wegen der Vergleichbarkeit möglichst einheitlich und in Deutsch-

land vorgeschrieben sein. Die entsprechende juristische Grundlage müsste natürlich noch geschaffen werden. Auf diese Weise ließen sich zumindest die Qualitätsstandards der DGE sicher umsetzen. Fällt der „Prüfling“ durch, sind Korrekturmaßnahmen in einem angemessenen Zeitraum zu erbringen. Es muss Konsequenzen geben, sonst hätte die Überprüfung keinen Sinn.

■ Schulungsmaßnahmen

Bisherige Schulungen, zum Beispiel durch die Vernetzungsstellen, richteten sich an alle Interessierten. Künftig sollte der Teilnehmerkreis jedoch eingeschränkt werden. Alle Schulungsmaßnahmen sollten sich dem Oberziel unterordnen: der Einführung entkoppelter Systeme in Verbindung mit einer strikten Professionalisierung. Für entsprechende Schulungen wären folgende Gruppen zu unterscheiden:

- (1) Dienstleister mit entkoppeltem System
- (2) Dienstleister ohne entkoppeltes System
- (3) Dienstleister nach der Umstellung
- (4) Schulen

Für die Gruppe 1 sind vor allem Spezialseminare geeignet, die unterschiedliche Anbieter mit Lösungsansätzen für die speziellen Probleme dieser Dienstleister durchführen.

Gruppe 2 sollte für die entkoppelten Systeme gewonnen werden. Oft ist eine solche Bereitschaft schon vorhanden. Da die Personen noch unsicher sind, müssen

AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein (AGS)

Die AGS bietet eine Zertifizierung der folgenden Bereiche an:

- Produktion und ggf. Transport der Speisen
- Behandlung der Speisen in der Schule (Ausgabe)
- Pausen- und Kioskverpflegung

Die beiden ersten Bereiche können separat oder gemeinsam zertifiziert werden, die Pausenverpflegung nur additiv. Dies ermöglicht eine getrennte Bewertung von Zentralküchen und Schulen. Fehler in Schulen fallen entsprechend nicht auf die zertifizierte Zentralküche zurück. Außerdem lässt sich das Angebot so nach und nach optimieren, was erfahrungsgemäß eher zu leisten ist. Für größere Einheiten, z.B. eine Kommune, besteht die Möglichkeit der kostengünstigen Gruppen-Zertifizierung von Schulen.

Die AGS verfolgt einen vielseitigen Bewertungsansatz, der keineswegs nur die Vollwertigkeit des Angebots prüft. Hier liegen einschlägige Rechtsvorschriften, DIN-Normen, Empfehlungen von Fachorganisationen sowie die Qualitätsstandards der DGE zugrunde. Folgende Einzelbereiche werden überprüft:

- Vollwertigkeit, Abwechslung
- Hygiene, Arbeitsschutz, Ökologie
- Kommunikation, Service, Schulung.

Die Bewertung erfolgt auf Basis einer Selbstauskunft mit einer Checkliste von 200 bis 250 Einzelfragen und durch Prüfung einzureichender Unterlagen, z.B. Speisepläne. Die Prüfung der Vollwertigkeit der Pläne erfolgt lebensmittelbasiert und berücksichtigt das Angebot mehrerer Menülinien. Ein neues, zurzeit erprobtes Bewertungssystem wird auch ein Free-Flow- oder Komponenten-Angebot einbeziehen. Die Hygiene ist neben der Vollwertigkeit der wichtigste Bereich. Hier sind zahlreiche Anforderungen essenziell. Erfüllt der Bewerber nur eine davon nicht, ist er durchgefallen.

Nach bestandener Prüfung stellt die AGS ein Zertifikat mit ein bis drei Kochmützen aus. Die Angaben werden zeitnah in einem Audit geprüft. Das vergebene Zertifikat ist drei Jahre gültig. In diesem Zeitraum sind jährliche interne Audits Pflicht.



Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)



Die DGE bietet für Schulen eine Basis- und eine Premium-Zertifizierung an, die sich inhaltlich auf die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Fachgesellschaft stützen.

Die Basis bildet die „Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung“. Sie bewertet drei Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel: Mittagsverpflegung
- Speisen: Planung und Zubereitung
- Lebenswelt: Rahmenbedingungen in der Schule

Die Schulen haben die Möglichkeit, mithilfe einer Checkliste eine Selbsteinschätzung vorzunehmen. Zur Zertifikatsvergabe erfolgt ein Audit vor Ort, in dem die Einhaltung der Kriterien geprüft wird. Erfüllt die Schule sie, darf sie das „Schule + Essen = Note 1-Zertifizierungs“-Logo führen.

Zusätzlich kann die Schule die „Schule + Essen = Note 1-Premium-Zertifizierung“ erlangen. Dazu muss sie zu den Basiselementen Kriterien der folgenden Bereiche erfüllen:

- Nährstoffoptimierte Speisepläne für vier Wochen
- Zwischenverpflegung

Die Zertifizierung hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Je nach Auditergebnis sind jährlich interne Audits oder Re-Audits durch die DGE notwendig.



Die Einrichtung von reinen Aufbereitungsküchen für Schulen, die „Cook and Chill“ anbieten, ist kostengünstiger als eine „Vollküche“.

sie durch verschiedene Maßnahmen überzeugt werden. Schulungen können alle Schulungszentren, Akademien, Hochschulen oder sonstigen einschlägigen Stellen anbieten, die über das nötige Know-how verfügen. Hier ist es sicher sinnvoll, auch Schulungsangebote der Industrie einzubinden. Am besten sollten die Schulungen in Kooperation mit Dienstleistern stattfinden, die bereits nach einem entkoppelten System arbeiten. Hier bieten sich auch Workshops an, die Umstellungsprobleme thematisieren.

Wenn die Dienstleister überzeugt sind, folgen Einführungs- und Umschulungsseminare, um den Einstieg zu erleichtern (Gruppe 3). Diese Seminare sind speziell für „Cook and Chill“ in größerer Zahl anzubieten, da bei vielen noch Unkenntnis über Details des Systems besteht. Das System „Cook and Freeze“ wenden meist nur große Firmen an, so dass hier kein zusätzlicher Schulungsbedarf besteht.

Bei den Schulen (Gruppe 4) geht es darum, sie von ihrer fixen Idee des Selberkochens oder ihrer Sympathie für die Warmverpflegung abzubringen und für das entkoppelte System zu gewinnen. Hier sind dieselben Veranstalter wie für Gruppe 2 geeignet – Überzeugungsarbeit ist gefragt. Allerdings sollten die Seminare zielgruppenspezifisch konzipiert sein. Wenn das entkoppelte System in der Schule bereits praktiziert wird, dürften für die Mitarbeiter keine separaten Schulungen notwendig sein, da diese vom Dienstleister vorzunehmen wären. Im Endeffekt würden so nach und nach die benötigten Kapazitäten für die Zentralküchen sowie die Mitarbeiter-Teams in den Schulen aufgebaut.

Grob geschätzt sind für die erste Versorgungsstufe nach diesem System mindestens zehn Jahre anzusetzen, allerdings nur, wenn eine positive, fördernde Haltung der Politik und der von ihnen alimentierten Beratungsstellen besteht. Die optimale Endstufe einer deutschlandweiten Versorgung dürfte ein bis zwei weitere Jahrzehnte beanspruchen. Länder mit gut entwickelter Schulverpflegung, wie zum Beispiel Japan, sind auf diesem Feld schon über ein halbes Jahrhundert tätig.

Kostenaspekte

Eine Zertifizierung von Zentral- und Aufbereitungsküchen ist notwendig, um die Qualität nachzuweisen und zu sichern. Am effizientesten und preiswertesten ist eine Gruppen-Zertifizierung, bei der eine Zentralküche eine größere Zahl von Schulen beliefert. Diese Art der Zertifizierung bietet die AGS an. Die Schulen müssen alle nach dem gleichen Schema unter der Kontrolle einer Zentrale arbeiten. Ein Audit ist dann nur noch für ein Drittel aller Schulen erforderlich. Das reduziert den Aufwand und die Kosten entsprechend. Die Zertifizierung hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Sie wäre für ganz Deutschland leicht leist- und finanzierbar (**Übersicht 1 und 2**):

Die Zahl von 40.000 Ganztagschulen (GTS) ist in Deutschland noch lange nicht erreicht. Realistisch ist aktuell eine Zahl von rund 10.000. Dennoch werden auch dann circa 110 Auditoren benötigt, da in der Anfangszeit noch nicht überall eine Gruppen-Zertifizierung zu organisieren ist. Da man hier zwei Küchen pro Woche besuchen kann, ist die notwendige Auditorenzahl weiter reduzierbar. Die Kalkulation ist daher konservativ, auch wenn man die Audits der Zentralküchen berücksichtigt.

Die Zahl von etwa hundert Auditoren lässt sich relativ gut rekrutieren, weil sich hier zum Beispiel Oecotrophologen anbieten, die mittlerweile in großer Zahl die Hochschulen verlassen. Selbstverständlich muss eine entsprechende Einarbeitung und Qualifizierung stattfinden. Dafür liegen bereits ausgearbeitete Programme der AGS vor. Die gesamte Organisation der Auswahl, Schulung und Einsatzplanung ließe sich am besten in Kooperation mit einem geeigneten Dienstleister realisieren.

Hinzu kämen Kosten für die Überprüfung von Checklisten sowie für regelmäßige Schulungsmaßnahmen (ca. 10–15 %). Rechnet man noch allgemeine Aufwendungen für die Mitarbeiter wie Büromaterial hinzu, sind mit insgesamt rund acht Millionen Euro pro Jahr sämtliche Zentralküchen und Schulen in ganz Deutschland überprüfbar. Das wären in Deutschland jährlich etwa eine halbe Millionen Euro pro Bundesland. Wollte man den Gesamtbetrag auf einen einzelnen Bürger umlegen, entspräche dies zehn Cent pro Kopf und Jahr. Einer Finanzierung der bundesweiten Zertifizierung durch den Staat sollte aufgrund der Kostenhöhe nichts im Wege stehen.

Entkoppelte Systeme haben nicht nur Qualitäts-, sondern auch Kostenvorteile. Dies liegt an der hohen Stückzahl, die sich ohne Qualitätsverlust produzieren lässt. Die Vollkosten des Mittagessens betragen erfahrungsgemäß vier bis fünf Euro (vgl. **Abb. 2**). Belastbare Zahlen liegen von seriösen Firmen mit langjähriger Erfahrung vor. Das ist günstiger als die realen Kosten des heutigen Essens von schlechter Qualität!

Auf dieser Basis lassen sich die Kosten für alle Mittagessen in Deutschland abschätzen. Die Vollkosten belaufen sich bei 100-prozentiger Teilnahme am Essen zurzeit für ganz Deutschland auf rund zwei Milliarden Euro pro Jahr. Geht man von einer Kostenbeteiligung von

zwei Euro und einer Teilnahme von nur 25 Prozent aus, was im Vergleich zu heute viel wäre, so fielen nur noch rund 300 Millionen Euro pro Jahr an. Durch Beschäftigungseffekte flösse ein Teil dieser Kosten wieder in Form von Steuern zurück.

Dieser Betrag ist in Beziehung zu anderen sozialen Leistungen oder Kosten zu sehen. So ist der Staat bereit, eine Erziehungsprämie dafür zu zahlen, dass Kinder zuhause erzogen und nicht in den Kindergarten gebracht werden („Herdprämie“). Hierfür müsste er jährlich vier Milliarden Euro aufbringen, also mehr als das Zehnfache der zweiten Kostenvariante. Beim Ehegattensplitting, einer ebenfalls kritisierten Leistung, werden sogar jährlich 20 Milliarden Euro fällig. Ernährungsmitbedingte Krankheiten verursachen jährlich 70 Milliarden Euro an Kosten. Um diese zumindest einzuschränken, muss man früh anfangen gegenzusteuern, am besten in Kitas und Schulen. Andere Länder sehen in einer hochwertigen Schulverpflegung eine Investition in die Zukunft. Die Beträge für die Zukunft Deutschlands in Form eines guten Mittagessens nehmen sich da geradezu bescheiden aus.

Schlussworte

Ein neuer Ansatz für die Schulverpflegung sollte zu einer höheren Qualität führen, preisgünstig sein und gleichzeitig die Belastung der Akteure vor Ort reduzieren. Wie die Ausführungen gezeigt haben, ist dies prinzipiell möglich. Dafür eignen sich entkoppelte Systeme am besten, die auf breiter Front mit systematischer staatlicher Unterstützung eingeführt werden müssten. Ferner müsste die Zertifizierung für alle Bereiche verpflichtend sein. Wie **Übersicht 2** zeigt, wäre dies leicht zu finanzieren. Das Modell bietet genügend Spielraum, um schulspezifische Wünsche zu berücksichtigen.

Die Wissenschaft hat hiermit realisierbare und wirkungsvolle Vorschläge für die technisch-organisatorischen Aspekte der Schulverpflegung gemacht. Nun ist die Politik am Zug. Sie muss einsehen, dass das vorhandene Regelwerk für eine optimale Schulverpflegung nicht ausreicht. Die bestehenden Gesetze müssten auf hemmende Tatbestände durchforstet und bereinigt werden. Ferner wäre eine spezielle, möglichst bundesweite Schulverpflegungsverordnung sinnvoll. Sie sollte die Erfordernisse für die Verpflegung konkret im hier beschriebenen Sinne enthalten, nicht in der bisherigen vagen und unverbindlichen Form.

Literatur

AG-Schulverpflegung (AGS): Erfahrungen bei der Bewertung und Zertifizierung von Angeboten der Schulverpflegung. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, AGS (2007-2011)

Bognar A: Qualität warmer Speisen. Angebotsformen in der Großküche. Ernährung im Fokus (1), 2-8 (2006)

Kirchner C, Peinelt V: Pilotprojekt als Vorbild für alle? Schulverpflegung 6 (3), 38-39, Verlag B&L MedienGesellschaft (2011)

Übersicht 1: Personalbedarf für eine bundesweite Zertifizierung

Benötigte Audit-Kapazität	Zahlen für ganz Deutschland
Gesamtzahl	max. 40.000 Schulen
Reduzierung durch Gruppenzertifizierung (1/3)	ca. 13.000 Schulen
Jährlicher Bedarf (1/3)	ca. 4.300 Schulen
Personalbedarf: 1 Audit/Person/Woche für ca. 40 Wochen	ca. 110 Personen

Übersicht 2: Personal- und Reisekosten für bundesweite Audits

Die Personalkosten inklusive Reisen für alle Audits lassen sich wie folgt kalkulieren:	
Audit-Kosten für die Zertifizierung	Betrag (ungefähr)
Oecotrophologe, Gehalt pro Monat	3.000 €
AG-Nebenkosten (ca. 1/3)	1.000 €
Reisekosten pro Monat (i. D. 200 € pro Einsatz)	800 €
Zwischensumme	4.800 €
Gesamtkosten pro Person pro Jahr (12,5 Monatsgehälter)	60.000 €
für 110 Oecotrophologen pro Jahr gesamt	6,6 Mio €

Kurokawa M: Nationaler Aktionsplan zur Förderung der gesunden Ernährung in Japan unter besonderer Berücksichtigung der Schulverpflegung. Diplomarbeit an der Hochschule Niederrhein, 114 S. (2007)

Peinelt V (verantwortlich): Konzept für die Zertifizierung und Bewertung der Verpflegung in Ganztagschulen sowie in Kindertagesstätten. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie. www.ag-schulverpflegung.de, seit 2007

Peinelt V, Rademacher U, Meusel U: Qualitätsmanagement-Leitfaden für Ausgabe- und Aufbereitungsküchen. In Ganztagschulen und Kindertagesstätten. Shaker-Verlag (2011)

Verbraucherzentrale und Vernetzungsstelle NRW (Hrsg): Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer optimalen Schulverpflegung. Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Febr. 2011, hier: S. 43 „Wie finde ich einen Caterer?“

Williams PG, Ross H, Miller JCB: Ascorbic acid and 5-methyltetrahydrofolate losses in vegetables with Cook/Chill or Cook/Hot-Hold Foodservice Systems. Journal of Food Science 60 (3), 541-546 (1995)

Wozniak D: Umsatzbesteuerung von Schulbestellung. Ernährung im Fokus (12), 522-527 (2010)

Der Autor

Prof. Dr. Volker Peinelt, Studium der Ernährungswissenschaft in Stuttgart-Hohenheim, 14 Jahre Mitarbeit bei der DGE, Referat Gemeinschaftsverpflegung, seit 1995 an der Hochschule Niederrhein im Fachbereich Oecotrophologie für den Bereich „Catering-Services und Lebensmittelhygiene“ zuständig. Schwerpunkte: Optimierung der Speiseplanung, Auditierung der Firmen des „Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie“ und der meisten Studentenwerke, Forschungsprojekte zu „Cook and Chill“, Zertifizierungen in der Schulverpflegung.



Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie
Rheydter Str. 277
41065 Mönchengladbach
volker.peinelt@hsnr.de