

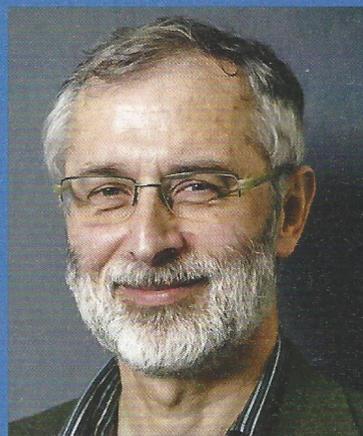
Schulessen

## 4 Cent mehr und dann?



PRO

Dr. M. Ernestine  
Tecklenburg,  
DGE, Leiterin des  
Referats Gemein-  
schaftsverpflegung  
und Qualitäts-  
sicherung, Bonn



CONTRA

Prof. Dr. Volker  
Peinelt, Experte für  
Schulverpflegung,  
Mönchengladbach

Bundesministerin Julia Klöckner hat jetzt die Ergebnisse einer von ihr in Auftrag gegebenen Studie kommentiert. Ergebnis: Mit 4 Cent mehr gibt es ein gesünderes Schulessen. Für Verwunderung ist reichlich gesorgt.

Für nur 4 Cent mehr gibt es ein gesünderes Schulessen“, verkündete Bundesministerin Julia Klöckner auf dem 2. Bundeskongress Schulverpflegung als Ergebnis der KuPS-Studie. Was verbirgt sich hinter diesen 4 Cent?

Die Modellrechnung setzt bestimmte Grundannahmen zu den Strukturen und Rahmenbedingungen voraus, damit ein Vergleich zwischen Betrieben, die den DGE-Qualitätsstandard ohne DGE-Zertifizierung umsetzen, und jenen, die dies nicht tun, möglich ist. Dazu wurden Modell-Betriebe gewählt, deren Strukturen und Rahmenbedingungen wie Personalressourcen und Ausstattung ansonsten übereinstimmen.

Unter diesen Voraussetzungen kommt es zu den Mehrkosten von 4 Cent am Beispiel einer Grundschule mit Mischküche in Eigenbewirtschaftung bei durchschnittlich 200 Essen pro Tag. Bei einer Grundschule mit Warmverpflegung oder Tiefkühlkostsystem in kombinierter Bewirtschaftung bei ebenfalls durchschnittlich 200 Essen pro Tag kommt es hingegen zu Mehrkosten von 5 Cent. Die 4 Cent Unterschied sind damit ein spannendes Ergebnis der KuPS-Studie, die noch Ergebnisse vieler weiterer Varianten und Szenario-Rechnungen beinhaltet, mit deren Hilfe die Kosten- und Preisstruktur der Schulverpflegung transparenter wird – auch solche, die die DGE-Zertifizierung mitbetrachten.

Durch die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards erhöhen sich die Personalkosten geringfügig, allerdings nicht die Wareneinstandskosten. Dies wurde im Rahmen der Studie in Befragungen und Fokusgruppendifkussionen mit Schulträgern und Essensanbietern sowie durch eine Analyse von Vierwochenspeiseplänen inklusive Rezepturen aus der Praxis festgestellt. Mehr dazu finden Leserinnen und Leser im KuPS-Ergebnisbericht.

Schon Lenin soll gesagt haben, „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!“ Dieser Ausspruch hat besonders in der Schulverpflegung seine Berechtigung, denn dort gibt es viele Schwachstellen, die nicht von selbst verschwinden. Die Gründe hierfür sind in der geringen Professionalität dieses Verpflegungsbereiches zu sehen und im harten Wettbewerb, der zu Sparmaßnahmen zwingt. Dies führt dazu, dass unzertifizierte Betriebe zahlreiche Anforderungen nicht erfüllen. Mit den umfassenden Überprüfungen der Hochschule Niederrhein konnte das immer wieder bestätigt werden. Oft waren es gravierende Fehler. Beispielsweise hatte ein erschreckend hoher Anteil der Schulen kein Hygienekonzept oder sie waren ungenügend. Die Parameter für die Verpflegungssysteme wurden schlecht eingehalten, zum Beispiel mit zu langen Heißhaltezeiten. Viele Speisepläne wiesen schwerwiegende Mängel auf, ein Beschwerdemanagement fehlte oft ganz und auch der Arbeitsschutz hatte viel Luft nach oben. Anforderungen zur Nachhaltigkeit waren unbekannt oder wurden aus Kostengründen ignoriert. So viel zur Realität der Schulverpflegung.

Unzertifizierte Betriebe werden normalerweise nicht vom Schulträger kontrolliert und die amtliche Lebensmittel-Kontrolle ist seit Längerem unterbesetzt. Daher sieht man keinen Grund, die Schwachstellen zu beseitigen, zumal Kosten entstünden, die sich im Preis widerspiegeln würden. Die Betriebe hätten dann Wettbewerbsnachteile, weil Qualität in Ausschreibungen unterbewertet wird. Diese Nachteile wären nur durch eine Zertifizierungspflicht zu vermeiden, die im Gegensatz zu den teuren Korrekturmaßnahmen nur Peanuts kosten würde. Doch dazu konnte sich die Politik bislang nicht durchringen. Stattdessen werden irreführende Zahlen in die Welt gesetzt.