

Endbericht

des Forschungsprojekts "Wissenschaftliche Begleitung eines Pilotprojekts für die flächendeckende Schulverpflegung im Landkreis Marburg-Biedenkopf"

Inhaltsverzeichnis

1. Vorgeschichte.....	2
2. Planung und Durchführung der Überprüfungen.....	4
3. Ergebnisse der Audits.....	5
3.1 Gesamtschule Niederwalgern.....	6
3.1.1 Grundsätzliches.....	6
3.1.2 Mittagessen.....	7
a) Zur Vollwertigkeit.....	7
b) Zum Handling der Speisen.....	8
c) Zur Hygiene.....	9
d) Zur Sensorik.....	9
3.1.3 Kioskangebot.....	11
a) Vorbemerkungen und Kriterien.....	11
b) Ergebnisse.....	11
3.2 Freiherr vom Steinschule Gladenbach.....	12
3.2.1 Grundsätzliches.....	12
3.2.2 Mittagessen.....	13
a) Räumlichkeiten und Organisation.....	13
b) Qualität des Essens.....	15
4. Bewertung des Lieferanten ("Produzent").....	16
5. Fazit.....	16
6. Zusammenfassung.....	17
Anhang.....	19

1. Vorgeschichte

Der Landkreis Marburg-Biedenkopf beauftragte die Hochschule Niederrhein im Jahre 2009, von den 64 Schulen des Landkreises diejenigen Schulen zu untersuchen, die bereits ein warmes Mittagessen ausgaben. Zielsetzung war eine Ist-Analyse, die als Ausgangspunkt für die weiteren Planungen im Bereich der Mittagsversorgung der Schulen dienen sollte. Der Landkreis beabsichtigt, die Versorgung zu rationalisieren, wobei ausgelotet werden sollte, welches System am sinnvollsten wäre.

Die Untersuchung wurde vom 15.-19.6.2009 auf Basis eines vorab mit dem Landkreis abgestimmten Erhebungsbogen von zwei Studenten und einer Dipl.-Oecotrophologin durchgeführt. Die ausführlichen Ergebnisse dieser Untersuchung wurden in einem Bericht vom Juli 2009 zur Verfügung gestellt. Dort konnte als Ergebnis festgehalten werden, dass eine zentrale Produktion mit Aufbereitungsküchen in den Schulen eine sinnvolle Variante darstellt. Hiermit ließe sich eine qualitativ hochwertige und preisgünstige Verpflegung sicherstellen. Dieses System wird auch als "temperaturrentkoppelt" bezeichnet, da die Speisen nach der Zubereitung schnell gekühlt werden. Als Beispiel ist das System "Cook and Chill" zu nennen. Von einer sog. Frischküche in jeder einzelnen Schule oder von der Warmverpflegung ist hingegen abzuraten.

Um diese Empfehlung umzusetzen, wurde vom Landkreis beschlossen, zunächst ein Pilotprojekt durchzuführen, um die Probleme dieses Systems und die Lösungsansätze erkennen zu können. Als Schule wurde primär die Gesamtschule Niederwalgern ausgewählt. Für diese Schule wurde eine hochmoderne Mensa mit einer Aufbereitungsküche, einem Ausgabebereich in Selbstbedienung und einem multifunktionalen Speisesaal gebaut. Die Schule hat ungefähr 700 Schüler. Später kam noch eine zweite Schule in Gladenbach hinzu, allerdings mit wesentlich weniger Vorleistungen bzgl. der Räumlichkeiten.

Als Verpflegungssystem wurde "Cook and Chill" ausgewählt. Hierfür war es zunächst nötig, eine geeignete Zentralküche zu finden. Da diese nicht im Landkreis existierte, wurde auf die Kompetenz eines renommierten Dienstleisters mit viel Erfahrung auf diesem Gebiet zurückgegriffen, der auch aktiv in das Pilotprojekt eingebunden wurde. Es handelte sich um die Fa. Sodexo aus Rüsselsheim. Diese wiederum konnte für die Produktion der Speisen auf ein spezialisiertes Unternehmen, die Fa. Trendmeal, zurückgreifen. Somit war die Frage der Beschaffung der Speisen beantwortet.

Die nächste Frage war die Organisation des Managements in den Schulen, also das Handling der angelieferten Speisen in der Pilotschule. Neben den räumlichen und gerätemäßigen Voraussetzungen kam es auch auf das Personal an. Dieses Personal hätte auch von Sodexo gestellt werden können, wodurch allerdings die MwSt. höher gewesen wäre. Daher wurde die landkreiseigene Fa. Integral hier eingebunden. Sie hat u.a. die Aufgabe, Arbeitslose in den Arbeitsmarkt zu integrieren, mit denen es möglich sein sollte, das Pilotprojekt zu betreiben. Der Grund ist, dass die Arbeiten in einer Aufbereitungsküche vergleichsweise wenig Fachqualifikation verlangen. Die nötige Qualifikation kann durch entsprechende Schulungsmaßnahmen vermittelt werden. Diese Schulungen wurden von Integral in Kooperation mit der Sodexo und der Hochschule Niederrhein durchgeführt.

Nachdem die Fragen der Räumlichkeiten, Gerätschaften und Speisen sowie des Personals geklärt waren, kam es noch darauf an, das einwandfreie Zusammenspiel aller Beteiligten zu überprüfen. Dies sollte durch die Hochschule Niederrhein geschehen, und zwar durch die AG-Schulverpflegung

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

(AGS), die hierfür bereits ein Prüfsystem entwickelt hatte, das schon vielfach eingesetzt worden war. Dieses basiert auf einer Checkliste mit ca. 250 Fragen zu allen wichtigen Themen der Schulverpflegung. Die Fragen in Verbindung mit Prüfformularen, in denen Anforderungen zu verschiedenen Aspekten detailliert definiert sind, wurden in regelmäßigen Audits überprüft. Unterschieden wird bei dieser Überprüfung nach der "Produktion", der "Ausgabe" und dem "Kioskangebot". Für die erste Schule in Niederwalgern sollten die Ausgabe und das Kioskangebot überprüft werden, für die zweite in Gladenbach nur die Ausgabe. Die Produktion fand in der Zentralküche der Fa. Trendmeal statt und sollte ebenfalls in die Überprüfung einbezogen werden. Somit sind nahezu alle Bereiche der Schulverpflegung in die Überprüfung eingebunden. Die Zertifizierung dieser Zentralküche hat ebenfalls stattgefunden und die wichtigsten Ergebnisse werden im Rahmen dieses Abschlussberichts auch kurz vorgestellt (Kap. 5).

Ziel der Überprüfung durch die AGS war die Vergabe von Zertifikaten, möglichst für beide Schulen und alle untersuchten Bereiche. Ferner sollten Hinweise gegeben werden, wie evtl. auftretende Schwachstellen in diesem Konzept zu beheben sind. Das Konzept sieht in der Endstufe vor, dass möglichst viele Ganztagschulen des Landkreises auf einem hohen Niveau versorgt werden. Die Zentralküche spielt hierbei eine wichtige Rolle. Wenn die Schulen alle mit Aufbereitungsküchen versorgt sind und das temperaturentkoppelte Essen von einer solchen Zentralküche nur noch aufbereitet muss, liegt im Grunde die Voraussetzung für eine sog. Gruppen-Zertifizierung vor. Auch wenn diese Situation noch bei weitem nicht erreicht ist, wurde die beliefernde Zentralküche schon einmal zertifiziert. Hiermit soll gezeigt werden, ob der Lieferant ebenfalls über eine sehr gute Qualität auf allen Ebenen verfügt.

Ein Zertifikat wird vergeben, wenn die Mindestanforderungen erfüllt werden. Diese bestehen in einer Mindestpunktzahl und der kompletten Erfüllung der sog. Kat-3-Fragen. Hierbei handelt es sich um essentielle Fragen, wie z.B. das Vorhandensein eines Hygieneplans. Sollen mehr als 1 Kochmütze erzielt werden, sind nicht nur eine höhere Punktzahl erforderlich, sondern noch Zusatzbedingungen zu erfüllen. Dies sind z.B. gute Ergebnisse bei den Akzeptanzbefragungen, kurze Heißhaltezeiten oder die Beauftragung von mikrobiologischen Untersuchungen. Diese Zusatzbedingungen sind vom Prüfbereich abhängig.

Zu den Akzeptanzbefragungen ist zu sagen, dass diese bei den Schülern durchgeführt werden und zur Erfüllung der Anforderung mind. eine Durchschnittsnote von 2,5 ("gut") erzielt werden muss. Die Auswertung darf nicht durch den Dienstleister erfolgen. Bei einer oder zwei Kochmützen reicht ein Reklamationsmanagementsystem, aus dem hervorgeht, dass keine Qualitätsprobleme bestehen. Außerdem wird durch die Auditoren jedesmal eine ausführliche Verkostung vorgenommen, die ebenfalls Hinweise auf die Qualität gibt.

2. Planung und Durchführung der Überprüfungen

Die wissenschaftliche Begleitung durch die AGS kann in drei Phasen unterteilt werden:

a) Einführungsphase

➔ Vorbereitung, Konzeptentwicklung, Abstimmungen

b) Hauptphase

➔ Durchführung der Audits, Erstellung der Berichte, Besprechungen

c) Abschlussphase

➔ Erstellung des Abschlussberichts, Präsentation.

Üblicherweise wird die AGS nach einem Bewerbungsantrag aktiv, wobei das sog. "Checklistenverfahren" inkl. des "Belegverfahrens" durchgeführt wird. Hierbei trägt der Bewerber die Angaben in Selbstauskunft ein. Nach positiven Ergebnissen schließt das Verfahren mit einem Audit ab. Werden die Mindestanforderungen erfüllt, wird ein Zertifikat mit mind. einer Kochmütze vergeben. Mit einem solchen Verfahren wird die Ist-Situation überprüft und ein Ergebnis festgestellt, wobei in einem Auditbericht durchaus Erläuterungen und Hinweise für eine Verbesserung gegeben werden. Allerdings sind diese Hinweise i.d.R. nicht ausreichend, um die Schwachstellen zu beheben. Eine Wiederholung des Verfahrens hätte immer wieder nur zu einer Ja-Nein-Bewertung geführt. Das wäre bei diesem Pilotprojekt nicht ausreichend gewesen, da es ja wesentlich darauf ankam, mitzuteilen, welche Verbesserungsmaßnahmen zu ergreifen sind, um ein Zertifikat zu erreichen. Insofern war ein ausführlicher Auditbericht erforderlich, der konkrete Vorschläge unterbreitete.

Die Überprüfung der AGS war daher anders aufgebaut als sonst üblich. Es wurden Audits in bestimmten Intervallen in den Schulen durchgeführt, wobei die nötigen Angaben für die Checkliste sowie die Prüfformulare von den Auditoren selbst eingetragen wurden. Jedes Audit, das zunächst nur in Niederwalgern stattfand, dauerte zwei Tage. Grund für diese lange Auditdauer war die möglichst genaue Beobachtung der Abläufe sowie des Verhaltens der Mitarbeiter. Wenn das Audit nur an einem Tag ablaufen würde, bestand die Gefahr, dass die Mitarbeiter ein besonders konzentriertes Arbeiten zeigen würden. Insofern könnten Fehler in der alltäglichen Arbeit leichter übersehen werden. Am zweiten Tag hatten sich die Mitarbeiter aber schon an die Auditorin gewöhnt, so dass sie eher das normale Verhalten an den Tag legen. Somit konnten Fehler leichter erkannt werden.

Die Intervalle der Audits betragen ca. 2-3 Monate, so dass die Aktiven vor Ort bzw. die Fa. Sodexo, soweit sie davon betroffen war, genügend Zeit hatten, zumindest einige Kritikpunkte aufzugreifen und möglichst zu beseitigen. Im nächsten Audit wurden dann die Fortschritte oder das Fortbestehen der Fehler vermerkt.

Es fanden insgesamt sechs Audits statt, drei davon als Doppelaudits:

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

Nr.	Datum	Schule/Objekt
1.	Sept. 2011	Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk
2.	Nov. 2011	<ul style="list-style-type: none">• Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk• Freiherr vom Steinschule Gladenbach, Ausgabe
3.	Jan. 2012	Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk
4.	Febr. 2012	<ul style="list-style-type: none">• Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk• Freiherr vom Steinschule Gladenbach, Ausgabe
5.	April 2012	<ul style="list-style-type: none">• Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk• Freiherr vom Steinschule Gladenbach, Ausgabe
6.	Juni 2012	Gesamtschule Niederwalgern, Ausgabe und Kiosk

Der Landkreis hat eine weitere Schule in die Bewertung eingebunden, um an einer Schule mit älterer Ausstattung zu erkennen, ob Probleme auftreten. Dies war in der zweiten Schule eher anzunehmen, da die räumlichen Voraussetzungen nicht eigens für diese Untersuchung geschaffen wurden. Vielmehr wurde unter den bisherigen Verhältnissen weitergearbeitet. Allerdings investierte man schon bald, um Unzulänglichkeiten zu beseitigen, nicht nur in die Kühlagerkapazitäten. Dies war aber schon eine Konsequenz der Audits. Lediglich die Mitarbeiter in der Küche wurden von Integral für das neue System der Aufbereitungsküche geschult. Diese zweite Schule wurde etwa nur halb so oft auditiert wie die GS Niederwalgern. Das erste Audit in Gladenbach fand im Zeitraum des zweiten Audits von Niederwalgern statt.

Die Audits wurden meist von der wissenschaftlichen Mitarbeiterin der Hochschule Niederrhein, Frau Ute Rademacher (später Gorski), durchgeführt. Sie wurde teilweise von den Professoren Peinelt und Wetterau begleitet. Nach dem Ausscheiden von Frau Gorski wurde eine externe Firma ("S&F Consulting - Moderne Verpflegungsmanagement") beauftragt, ein Audit durchzuführen, ebenfalls in Begleitung der Professoren. Diese Fa. kooperiert seit 2012 mit der Hochschule Niederrhein und ist mit dem Zertifizierungssystem vertraut. Ferner waren immer Personen aller beteiligter Firmen zugegen, also von Integral und Sodexo. Auch vom Landkreis selbst waren zumindest gegen Ende des Audits Vertreter anwesend. Nach jedem Audit fand eine Besprechung statt.

Das letzte Mal wurde im Juni durch Herrn Prof. Dr. Peinelt, dem Leiter der AGS, die Schule in Niederwalgern auditiert.

3. Ergebnisse der Audits

Die Ergebnisse der Audits wurden in umfangreichen Berichten dargestellt. Daher soll in diesem Abschlussbericht darauf verzichtet werden, erneut zahlreiche Details der Audits auszubreiten. Nachfolgend werden lediglich einige schulspezifische Besonderheiten herausgegriffen, dabei nicht nur

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

die Ergebnisse, sondern auch die Verhältnisse, die Fortschritte sowie evtl. Probleme zusammengefasst und diskutiert.

3.1 Gesamtschule Niederwalgern

3.1.1 Grundsätzliches

Die neu gebaute Schulmensa mit angegliederter Aufbereitungsküche und Lagerräumen sowie einem großzügig bemessenen Speisesaal wurde sehr sorgfältig geplant und war daher sehr gut an die Anforderungen angepasst. Für den Küchenbereich bestehen ausreichende Kühlkapazitäten, genügend Arbeitsflächen sowie hochwertige Heißluftdämpfer, mit denen die angelieferten Speisen richtig behandelt werden können. Alle Mitarbeiter wurden genau auf ihre Aufgaben von Integral vorbereitet und waren sehr engagiert, die Vorgaben gewissenhaft einzuhalten.

Von Anfang an lagen Arbeitsanweisungen vor, woran sich auch die Schulung orientierte. Allerdings fehlten zunächst noch genauere Hinweise zu einigen Prozessen, z.B. zum Reklamationsmanagementsystem. Wie sich an verschiedenen Beispielen im Laufe der Audits zeigte, konnten Reklamationen, wie sie auch durch die Auditoren selbst geäußert wurden, zunächst nicht optimal bearbeitet werden. Diese Schwachstelle wurde jedoch zum Ende des Überprüfungszeitraums beseitigt, und zwar auf allen Ebenen.

Es gab längere Zeit Unklarheiten über Zuständigkeit, Art und Auswertung von Akzeptanzbefragungen. Dadurch sind sie erst spät durchgeführt worden. Diese Befragungen sind von großer Bedeutung, um mehr als zwei Kochmützen zu erwerben, da die von den Schülern empfundene Qualität für die Bewertung eine wichtige Rolle spielen muss. Letztlich kommt es, bei allem Bemühen um Vollwertigkeit des Angebots, primär auf die Akzeptanz bei der Zielgruppe an. Diese Untersuchungen wurden schließlich noch durchgeführt und mit einem guten Ergebnis abgeschlossen (s.u.). Bei einer oder zwei Kochmützen wird ein funktionierendes Reklamationsmanagementsystem als ausreichend angesehen, um Beschwerden "kundenfreundlich" zu behandeln.

Diverse kleinere Fehler, die in den Berichten moniert wurden, griffen die Beteiligten konsequent auf und stellten in aller Regel schon bald einwandfreie Verhältnisse her. Diese stete Bereitschaft, Fehler zu korrigieren, konnte von den Auditoren gerade in den jeweiligen Abschlussbesprechungen beobachtet werden, wobei zu konzedieren ist, dass die Beseitigung der Mängel u.U. nicht schon bis zum nächsten Audit erfolgen konnte.

Bei der Bewertung des Angebots und dem gesamten Handling der Speisen darf nicht der Einfluss durch die Schule selbst vernachlässigt werden. Wenn Schulverpflegung gelingen soll, sind alle aufgerufen, hierzu beizutragen. Dies trifft v.a. für die Schulleitung zu, aber auch für die Lehrer, die durch ihr Verhalten maßgeblich dazu beitragen können, ob die Schüler zum Mittagessen gehen oder sich lieber beim nächstgelegenen Bäcker oder Metzger bedienen. Auch ist die Frage des Verlassens des Schulgeländes in der Mittagspause durch Schüler bis zur Oberstufe ein echtes Problem. Die Verantwortlichen der Schule sehen sich aber außerstande, diese bestehende Vorschrift umzusetzen. Dies erschwert eine hohe Beteiligungsquote und erhöht somit den Preis pro Mittagessen. Durch zu hohe Preise wiederum nimmt die Beteiligung am Essen weiter ab. Es handelt sich also um

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

einen Teufelskreis. Somit kann durch mangelnde organisatorische Regelungen bzw. deren fehlende Umsetzung die Schulverpflegung zu Fall gebracht werden, ganz unabhängig von der Qualität der Verpflegung. Hier wäre z.B. durch eine Verzehrspflicht Abhilfe zu schaffen, die aber nur schwer einzuführen ist.

Die Auditoren mussten des öfteren feststellen, dass die Zusammenarbeit zwischen Schule und Dienstleister noch nicht optimal funktioniert. Dies kam z.B. dadurch zum Ausdruck, dass Informationen über Ausfallstunden nicht oder nicht rechtzeitig an die Küchenleitung weitergegeben wurden, so dass das Essen vorbereitet wurde, obwohl die Schüler schon zur Mittagspause frei hatten. Dadurch sind z.T. erhebliche Verluste eingetreten. Die Schulverpflegung scheint noch nicht ausreichend im Bewusstsein der Schulleitung verankert zu sein. Es empfiehlt sich, entsprechende organisatorische Regelungen festzulegen, um ein "Vergessen" in Zukunft zu vermeiden. In den Auditberichten wurde mehrfach auf diese Probleme eingegangen und Lösungsvorschläge unterbreitet, obwohl dies nichts direkt mit den Überprüfungen im Rahmen des Auditverfahrens zu tun hatte. Zum einen geschah dies, weil diese Probleme von verschiedenen Seiten immer wieder thematisiert wurden und weil der Erfolg natürlich auch von der Lösung dieser Probleme abhängig ist. Es könnte sonst der Fall eintreten, dass die Verpflegung zwar als sehr gut bewertet wird, aber dennoch eine geringe Akzeptanz und Beteiligung besteht. Um dieses Paradoxon zu vermeiden, sind die Randbedingungen zu beachten.

Inwieweit die kritischen Hinweise zwischenzeitlich von der Schulleitung aufgegriffen wurden, können die Auditoren nicht beurteilen. Sicher ist es notwendig, dass die Beteiligten dies weiter im Auge behalten und darauf drängen, die Kooperation zwischen Schule und Küche deutlich zu verbessern.

3.1.2 Mittagessen

Die Bewertung beim Mittagessen bezieht sich auf einen umfangreichen Kriterienkatalog, der in der Checkliste "Ausgabe" definiert wurde. Herausgehoben werden sollen im Rahmen dieses Abschlussberichtes die Vollwertigkeit, das Handling der Speisen, die Hygiene und der Geschmack (besser: Sensorik) sowie damit zusammenhängende Fragen.

a) Zur Vollwertigkeit

Das Angebot sollte über einen Zeitraum von vier Wochen ausgeglichen sein. Das bedeutet, dass durch das Angebot die Nährstoffzufuhr in diesem Zeitraum sicherzustellen wäre. Die Überprüfung erfolgt bei der AGS nicht durch eine Nährwertberechnung, da diese nicht notwendig ist und außerdem erhebliche Fehlerquellen aufweisen kann. Stattdessen wird die Vollwertigkeit anhand des Speisenangebots bewertet, wobei die Qualität, die Portionsmenge und die Häufigkeit der Speisen ermittelt werden. Dieser sog. "Lebensmittelbezogene Ansatz" ist auch im Rahmen der Qualitätsstandards der DGE vorgesehen, stellt also ein anerkanntes Verfahren dar.

Die Anforderungen an eine vollwertige Speisenplanung wurden im Wesentlichen eingehalten. Einige kleinere Abweichungen gab es zu Beginn der Auditierung noch bei Fisch und vegetarischen

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

Speisen. Es kommt nicht nur darauf an, dass diese Speisen überhaupt angeboten werden, sondern dass dabei auch eine gute Abwechslung erzielt wird. Fisch soll nicht überwiegend in paniertes Form, vegetarische Speisen nicht bevorzugt als Süßspeisen angeboten werden. Hier gab es anfangs noch ein paar Kritikpunkte, wohl wissend, dass Jugendliche nicht leicht von diesen beiden Speisengruppen zu überzeugen sind. Daher ist die Gefahr der Verweigerung groß, wenn man nicht behutsam vorgeht und gewohnte Zubereitungsarten ignoriert. Im Laufe der Audits hat es hier Verbesserungen gegeben, indem das Spektrum dieser Speisen erweitert und die Akzeptanz dennoch gehalten werden konnte.

b) Zum Handling der Speisen

Auch wenn eine sog. Aufbereitungsküche mit vergleichsweise wenigen Arbeiten verbunden ist, die dazu nur geringe Fachkenntnisse verlangen, können auch hier schwerwiegende Fehler gemacht werden. Es kommt daher darauf an, die Mitarbeiter auf diese Schwachstellen aufmerksam zu machen und das richtige Verhalten zu trainieren. Beim Handling der Speisen bedeutet dies, dass die angelieferten Speisen schnell in den Kühlraum verbracht werden müssen, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Ferner sollten die Speisen strikt nach Vorgaben des Herstellers regeneriert werden. Die Küche verfügte über neue, hochwertige Heißluftdämpfer, die eine einwandfreie Regeneration ermöglichen. Allerdings müssen noch einige Einstellungen vorgenommen werden, worauf die Mitarbeiter in der Küche zu achten haben. Dies betrifft v.a. die Temperatur- und Zeiteinstellungen. Auch müssen bestimmte Eingangsprüfungen vorgenommen werden, u.a. die Messung der Temperaturen. Letzteres trifft auch für die Regeneration zu, d.h. der Regeneriererfolg ist durch Temperaturmessungen kontrolliert worden.

Speziell zur Regeneration der Speisen ist anzumerken, dass die "Cook and Chill"-Speisen von der Lieferfirma in Beuteln angeliefert wurden, gleich um welche Speise es sich handelte. Die Regenerationsbedingungen waren ähnlich (20 min.), so dass auch empfindliche Speisen wie Broccoli über eine relativ lange Zeit regeneriert werden mussten. Im Ergebnis waren solche Speisen dann etwas zu weich. Aufgrund entsprechender Anregungen der Auditoren wurde intern darüber diskutiert, wie die Qualität durch geänderte Regenerationsbedingungen verbessert werden könnte. Da Integral über gute Fachleute verfügt, war es möglich, die vorgegebenen Regenerationsverfahren in Rücksprache mit der AGS und der Fa. Sodexo eigenständig weiter zu entwickeln und somit eine deutlich bessere Endqualität zu erzielen. Diese zielorientierte Flexibilität der Mitarbeiter von Integral sei an dieser Stelle ausdrücklich herausgehoben. Bei auftretenden Problemen sollte immer versucht werden, diese zu lösen, da eine optimale Qualität das oberste Ziel gastronomischer Bemühungen sein sollte. Gründe, warum das angeblich nicht anders geht, sind zu hinterfragen.

Desweiteren ist darauf zu achten, dass die Zutaten der kalten Speisen, wie z.B. Salate, richtig gelagert und einwandfrei verarbeitet werden, wobei z.B. Probleme bei der Trennung von reiner zu unreiner Seite auftreten können. Dies trifft im Übrigen auch im Spülbereich zu. Hierzu ist zu sagen, dass die Verantwortlichen bei Integral durch gute Vorarbeiten in Form von Arbeits- sowie Verfahrensanweisungen und entsprechende Kenntlichmachung diese Probleme nach anfänglichen Schwierigkeiten in den Griff bekommen haben, was bereits zum nächsten Thema überleitet.

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

c) Zur Hygiene

Es sei zunächst noch einmal auf den Ansatz des Projekts hingewiesen, dass nämlich neben Fachpersonal vorrangig ungelernte Kräfte tätig waren, die in die Thematik eingearbeitet werden mussten. Es handelte sich bei diesem Projekt auch um eine arbeitsmarktpolitische Maßnahme, die es zu erproben galt. Selbst nach guter Schulung und mehrwöchiger Kontrolle der Mitarbeiter wird man davon ausgehen müssen, dass noch nicht alle Maßnahmen in Sachen Hygiene "sitzen". Sie sind noch nicht in Fleisch und Blut übergegangen, was v.a. für die wichtige Forderung der Eigenverantwortung gilt. Es fragte sich, ob und ggf. wie sich dies im Laufe der Audits änderte.

Während im ersten Audit noch einige Schwachstellen zu monieren waren, die sich allerdings mehr auf die Mittel bezogen, weniger auf die Mitarbeiter, konnten bereits im nächsten Audit weitgehend einwandfreie Verhältnisse beim Verhalten der Mitarbeiter attestiert werden. Bei Arbeiten mit kalten, später nicht mehr erhitzten Speisen wurden häufig Handschuhe benutzt, z.T. dauerhaft. Da das Tragen von Handschuhen oft eine falsche Sicherheit vortäuscht, sollten die Mitarbeiter über die Notwendigkeit dieser Maßnahme und die damit verbundenen Gefahren (Kreuzkontamination, Hauterkrankungen) aufgeklärt werden, was auch geschah.

Kritik bot zunächst noch das sog. HACCP-Konzept, das noch nicht betriebsspezifisch genug ausgelegt war. Dieses umfassende Hygienekonzept ist von größter Bedeutung und muss in einwandfreier Form und auf den jeweiligen Betrieb bezogen vorliegen. Auch beim dritten Audit gab es diesbezüglich noch Defizite. Erst mit dem vierten Audit im Februar 2012 konnte festgestellt werden, dass das HACCP-Konzept "den Anforderungen der Zertifizierung weitgehend entsprach". Auch danach hat es noch weitere sinnvolle Verbesserungen gegeben. So wurden nach dem letzten Audit diverse überarbeitete Arbeitsanweisungen eingereicht, die sich insbesondere auf Fragen der Regeneration sowie der Behandlung von überproduzierter Ware bezogen. Die im Audit beobachteten Schwachstellen wurden beseitigt, was mit diesen Unterlagen nun auch in schriftlicher Form vorlag. Mit den letzten eingereichten Unterlagen wurde auch diese Lücke geschlossen.

d) Zur Sensorik

Die Hauptaussage für die Bewertung zu den sensorischen Eigenschaften kann nur von der Zielgruppe erfolgen, hier also die Schüler, die regelmäßig über einen längeren Zeitraum dort essen. Daher legt die AGS auch großen Wert auf eine sog. Akzeptanzbefragung bei den Schülern. Dies wurde gegen Ende des Untersuchungszeitraums bei beiden Schulen gemacht. Darüber hinaus fanden bei jedem Audit Verkostungen durch alle anwesenden Auditoren statt, die aber nur Anhaltspunkte für die Qualität geben können. Sie können die Akzeptanzbefragungen keineswegs ersetzen. Im negativen Fall, wenn hierbei also gravierende Fehler bei einer Auditverkostung festgestellt werden, besteht jedoch Handlungsbedarf.

Darüber hinaus kann auch ein funktionierendes Reklamationsmanagementsystem Hinweise geben, ob das Essen akzeptiert wird oder nicht. Wenn es immer wieder Beschwerden über die Qualität gibt, wäre das ein solcher Hinweis. Daher wird ein Reklamationsmanagementsystem auch

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

zwingend von der AGS im Rahmen der Zertifizierung verlangt. Da dieses System längere Zeit noch nicht vollständig eingerichtet war (s.o.), konnte hierüber keine Information über die Bewertung des Angebots gewonnen werden. Noch im fünften Auditbericht musste festgestellt werden, dass nur ein Beschwerdekasten vorlag, der keineswegs als ausreichend angesehen werden kann. Erst im letzten Bericht konnte die Kritik am Reklamationsmanagementsystem ausgeräumt werden. Nachfolgend die Ergebnisse:

- Die Akzeptanzbefragungen führten in der GS Niederwalgern zu einem guten Ergebnis. Im Durchschnitt konnte ein Notenwert von 2,4 ermittelt werden, was für 3 Kochmützen ausreicht.
- Die Auditverkostungen brachten durchweg gute bis sehr gute Ergebnisse, mit einem Trend zu sehr gut. Dies bestätigte die Ergebnisse der Akzeptanzbefragung.

Das bessere Ergebnis bei der Auditverkostung gegenüber der Akzeptanzbefragung zeigt, dass es bei der Einschätzung des Essens durch Erwachsene Unterschiede gibt gegenüber Schülern, was nicht weiter verwundern darf. Es ist jedenfalls zu empfehlen, dass öfters Akzeptanzbefragungen durchgeführt werden, um auszuschließen, dass sachfremde Einflüsse auftreten. Dies sei kurz erläutert.

Aufgrund von verschiedenen Informationen, die der AGS zugehen, können Vermutungen über diese Ursachen angestellt werden. Eine Ursache besteht in einem zu geringen Interesse an der Verpflegung seitens der Schule, was bereits angesprochen worden ist. Dadurch hat die Schulverpflegung nicht den nötigen Stellenwert und die Wertschätzung erhalten, die sie eigentlich haben sollte. Dann gab es vereinzelt auch Spannungen zwischen der Schule und dem Dienstleister, die sich z.B. an der angeblich zu geringen Nachschlagsmöglichkeiten entzündeten. Ferner kamen Vorwürfe auf, u.a. auch von den Eltern, dass nicht bis zum Ende der Ausgabezeit das gesamte Angebot aufrechterhalten wurde. Dies sind überzogene Forderungen, deren Erfüllung mit höheren Lebensmittelverlusten einhergehen würden, was eigentlich niemand wollen kann. Einige Schüler beschwerten sich, dass zu wenig Fleisch und zu viel Vegetarisches angeboten wurde. Von einer Reduktion des allgemein zu hohen Fleischkonsums und einer entsprechenden Gestaltung des Speiseplans kann aber nicht abgewichen werden. Hier ist also noch ein Entwicklungsprozess der Schüler erforderlich, der natürlich Zeit braucht. Weil ihre (minderwertigen) Lieblingsgerichte nicht ausreichend angeboten wurden, wird das Angebot von diesen Schülern möglicherweise schlecht bewertet. Dies hat mit der Qualität des Angebots selbst nichts zu tun, sondern spiegelt nur die problematischen Vorlieben vieler Jugendlicher wider. Natürlich muss das Angebot zielgruppengerecht sein, ohne allerdings andere Forderungen, wie z.B. die nach Vollwertigkeit, aufzugeben. Ferner spielte bei dieser schon etwas aufgeladenen Gemengelage eine Rolle, dass die von der Schule zugesagte Zahl der Essensteilnehmer erheblich unterschritten wurde, was natürlich Probleme verursachte und zu Schuldzuweisungen und weiteren Spannungen führte.

Diese insgesamt ungünstige Stimmung dürfte nicht spurlos an den Schülern vorübergegangen sein, so dass ihr Bewertungsverhalten -in Verbindung mit ungerechtfertigten und enttäuschten Erwartungen- dadurch möglicherweise negativ beeinflusst wurde. Dies alles verstärkt die Empfehlung für häufigere Akzeptanzbefragungen.

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

Abschließend sei noch erwähnt, dass die Auditoren zwei Beispiele für schlechte sensorische Qualitäten von Speisen zu monieren hatten. Dies betraf zum einen den zu weichen Broccoli, der bereits erwähnt wurde. Zum anderen ging es um einen Bohneneintopf, der ebenfalls zu weich und oben drein versalzen war. So etwas kann vorkommen. Es muss aber dann entsprechend auf Kritik reagiert werden. Ein vorhandenes Reklamationsmanagementsystem würde diese Kritik konstruktiv aufgreifen und versuchen, die Schwachstellen zu beseitigen. Dies ist letztlich auf Drängen von Sodexo bei der Lieferfirma dann auch geschehen.

Für das Mittagessen wurde ein sehr guter Wert von über 96% der erzielbaren Punkte erreicht. Alle Zusatzbedingungen wurden erfüllt, z.B. die kurze Heißhaltezeit, die systembedingt ist. Dies reicht für 3 Kochmützen.

→ Das detaillierte Endergebnis für das **Mittagessen in Niederwalgern** gemäß Checkliste ist dem Anhang zu entnehmen. Insgesamt konnten **3 Kochmützen** erzielt werden.

3.1.3 Kioskangebot

a) Vorbemerkungen und Kriterien

Bei der Bewertung dieses Teils der Verpflegung werden wiederum alle relevanten Bereiche angesprochen. Im Vordergrund steht ein möglichst vollwertiges Angebot, das durch hochwertige Backwaren sowie Obst, Gemüse und Mopro zum Ausdruck kommt. Auch das Getränkeangebot spielt hierbei eine wichtige Rolle. Ferner wird die Hygiene überprüft. Ein HACCP-Konzept für einen Verpflegungskomplex muss alle einzelnen Verpflegungsbereiche einbeziehen, so dass automatisch auch dieser Bereich berücksichtigt war. Die Anforderungen waren anfangs noch nicht erfüllt. Die Verhältnisse sind aber sukzessive verbessert worden und gaben zum Schluss keinen Anlass mehr zur Kritik.

Nachfolgend soll auf die Kriterien für die ernährungsphysiologische Qualität eingegangen werden. Es kommt darauf an, dass weniger wünschenswerte Angebote immer mehr zugunsten wertvoller Lebensmittel und Getränke verdrängt werden. Hierbei handelt es sich um folgende Aspekte:

- Mittlerer bis hoher Ausmahlungsgrad von Brot und sonstigen Backwaren
- Geringer Fettgehalt des Streichfetts sowie der Beläge
- Angebot von Obst, Gemüse und Milchprodukten
- Vermeidung des Angebots von Süßigkeiten
- Angebot von Wasser und wenig gesüßten Getränken, keine Cola-Getränke.

b) Ergebnisse

Anfangs dominierte das Angebot an Backwaren mit geringem Ausmahlungsgrad des Mehls. Dank intensiver Anstrengungen von Integral sowie des Landkreises bei den zuständigen Lieferanten konnte schließlich erreicht werden, dass das Backwarenangebot deutlich verbessert wurde. Nun

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

werden auch Brötchen aus 100% Vollkornmehl verkauft, allerdings nicht ausschließlich. Dies wäre auch übertrieben und ernährungsphysiologisch nicht notwendig. Inzwischen ist i.D. der Anteil von Vollkorn höher als 50%. Dies ist ein hervorragendes Ergebnis, das man realistischerweise kaum verbessern kann. Es wird immer Schüler geben, die solche Produkte ablehnen, so dass man diese "als Kunden" verlieren würde, wenn man es mit dem Vollkorn auf die Spitze triebe. Die Konsequenz wäre, dass diese Schüler zum Bäcker außerhalb der Schule gehen und sich mit minderwertigen Backwaren versorgen.

Besonders hervorzuheben ist auch die konsequente Reduzierung von Fett bei den Brötchen oder Baguettes. Die Größe der Wurst- oder Käsescheiben war genau kalibriert und lag am unteren Ende des Üblichen. Auf Streichfett wurde z.T. ganz verzichtet. Dies ist eine wichtige Maßnahme, da gerade über diese Speisen viel Fett aufgenommen werden kann. Erfreulich war ferner, dass bei verschiedenen Angeboten, z.B. Wraps, Gemüse in Form von Salatblättern in die Speisen eingebracht wurde. Dies wertet die Speisen noch zusätzlich auf.

Auch bei den Getränken war es nun möglich, den Zuckergehalt auf der Höhe von Saftschorle (ca. 5%) zu begrenzen. Normal gezuckerte Limonade mit ca. 10% Zucker sind inzwischen komplett verboten worden. Auch Säfte sind übrigens als Getränke weniger empfehlenswert, v.a. wegen des hohen Zuckergehalts. Und die Schüler haben diese Änderung auch akzeptiert, weil die Qualität der Getränke gut ist. Überhaupt ist es ein sehr gutes Prinzip, wenn der Dienstleister den Schülern nicht nur etwas "wegnimmt", sondern diese Angebote durch andere ersetzt, die ebenfalls akzeptiert werden, aber eben auch den Anforderungen der Zertifizierung entsprechen. Dies ist an verschiedenen Stellen im Angebot festzustellen gewesen. Colagetränke fehlen komplett im Angebot. Auch süßstoffgesüßte Getränke sind nicht erwünscht, weil sie aufgrund des hohen Süßgrades eine Geschmacksgewöhnung an eine hohe Süßschwelle fördern.

Die bisherigen Süßwaren ("Ballisto" etc.) werden nun gar nicht mehr angeboten. Stattdessen sind außer Obst und einem sehr guten Früchte-Müsli (ohne Zuckerzusatz, hoher Fruchtanteil) u.a. auch Speiseeis sowie Fruchtschnitten im Angebot. Letztere werden nur auf Anfrage herausgegeben, also nicht in Selbstbedienung. Somit werden die hohen, aber nicht radikalen Anforderungen bzgl. der Süßwaren und der Getränke vollauf erfüllt.

Für das Kioskangebot wurde ein Punktwert von über 90% erreicht, was für 3 Kochmützen reicht. Auch die Zusatzbedingungen für das Angebot an gesüßten Getränken sowie an süßen Backwaren wurden eingehalten, wie oben beschrieben.

➔ In der Summe ist es auch für das Kioskangebot in Niederwalgern möglich, **3 Kochmützen** zu vergeben. Einzelheiten sind wiederum der Anlage zu entnehmen.

3.2 Freiherr vom Steinschule Gladenbach

3.2.1 Grundsätzliches

Das erste Audit in dieser Schule fand zusammen mit dem zweiten Audit der GS Niederwalgern statt. Die Auditierung insgesamt erfolgte nur halb so häufig wie in Niederwalgern. Mit den Er-

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

kenntnissen über die Verpflegung in dieser Schule sollte noch besser eingeschätzt werden können, wie gut sich das angestrebte System im Schulalltag verwirklichen lässt.

Es handelte sich bei der Küche um den gleichen Typ wie in Niederwalgern, nämlich um eine Aufbereitungsküche, wo die angelieferten "Cook and Chill"-Speisen nur noch regeneriert werden. Im Unterschied zur GS Niederwalgern wurden aber in Gladenbach nur geringe Investitionen getätigt, d.h. die alten Verhältnisse bestanden im Wesentlichen fort. Somit waren die räumlichen Verhältnisse gegenüber Niederwalgern weniger günstig. Und dies sollte sich auch als die Ursache für verschiedene Probleme herausstellen. Auch die Ausstattung mit Geräten war nicht so gut.

In Gladenbach sollten nur die organisatorisch-räumlichen Verhältnisse sowie die Mitarbeiter im Zusammenhang mit dem Mittagessen beobachtet und begutachtet werden. Das Angebot in den kurzen Pausen ("Kiosk") stand nicht zur Debatte. Es handelte sich also um einen in doppelter Weise verkürzten Prüfungsauftrag.

3.2.2 Mittagessen

a) Räumlichkeiten und Organisation

Das Konzept für diese Küche sowie die damit zusammenhängenden Räume wies von Anfang einige Probleme auf, die im Laufe des gesamten Auditzeitraums nicht wesentlich verändert wurden. Dies war auch nicht anders zu erwarten, da vom Landkreis nicht zu verlangen ist, dass parallel zum Neubau in Niederwalgern sehr teure Um- und Neubaumaßnahmen in Gladenbach veranlasst werden. Daher konnte es primär nur darum gehen, die Organisation so zu gestalten, dass eine Gefährdung ausgeschlossen und der räumliche und technische Bestand optimal genutzt wird.

Bereits im allerersten Auditbericht im November 2011 wurde auf die Gefahr von Kreuzkontaminationen hingewiesen, die dadurch entstehen, dass im "reinen" Bereich, also in der Küche, "unreine" Tätigkeiten ausgeübt werden. Hierzu zählen das Geschirrspülen oder die Vorbereitung der Pausenverpflegung durch Waschen und Putzen von Salaten etc. Hier kam es also darauf an, derartige Tätigkeiten soweit wie möglich in einen anderen Bereich zu verlagern. Dies war bei Spülvorgängen möglich, so dass diese Tätigkeiten komplett in die Spülküche ausgelagert wurden.

Es verblieben aber die Vorbereitungen für die Pausenverpflegung, also das Waschen und Putzen von u.a. Salaten. Hierfür stand kein weiterer Raum zur Verfügung. Daher gab es grundsätzlich zwei Lösungsmöglichkeiten:

- Bezug von geputzter und gewaschener Ware, also von **Convenience-Produkten**, was die Arbeiten in der Küche überflüssig macht.
- Strikte **zeitliche** Trennung der Tätigkeiten, so dass die Zubereitung bzw. Regeneration und damit zusammenhängende Arbeiten nicht zeitgleich mit den unreinen Vorbereitungsarbeiten stattfinden.

Hierbei muss betont werden, dass die Gefahren einer Kontamination in einer Aufbereitungsküche deutlich geringer sind als in einer sog. Vollküche. Dennoch kann auf eine einwandfreie Regelung nicht verzichtet werden.

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

In der Zwischenzeit sind die entsprechenden Arbeitsanweisungen erstellt worden und verlangen von den Mitarbeitern, eine zeitliche Trennung der Tätigkeiten. Insofern kann die Kritik zum Thema "reine/unreine Arbeiten" zurückgenommen werden.

Neben diesem Themenkomplex sind jedoch noch andere räumliche Probleme vorhanden. Es geht hierbei zunächst um die Lagerung in einem sehr engen Flur, wo Lebensmittel und Non-Food-Produkte gemeinsam anzutreffen sind. Hier wurde immer wieder empfohlen, einen zusätzlichen Raum zu finden, in dem die Lebensmittel gelagert werden können. Der Flur sollte nicht als "Lageraum", was er per se ja auch gar nicht sein kann, genutzt werden. Die Verbesserung der Verhältnisse ist in Arbeit, d.h. die entsprechenden räumlichen Zuordnungen sind bereits erfolgt, so dass dieses Problem in Kürze als erledigt angesehen werden kann. Damit wäre dann auch das Problem gelöst, dass der Raum, in dem Lebensmittel gelagert werden, einen unmittelbaren Zugang nach außen hat, denn vom Flur kann man direkt ins Freie gelangen. Der Flur wäre dann nur noch dem Transport vorbehalten.

Das zweite räumliche Problem besteht in den Kühl- und TK-Kapazitäten. Hierfür existiert kein separater Raum. Daher wurden außerhalb des Gebäudes eine kombinierte Kühl- und TK-Zelle aufgestellt. Diese Zellen haben jedoch einen recht kleinen Innenraum und wiesen zunächst auch keinerlei Regale auf, so dass es nur schwer möglich war, bestimmte Speisen aus diesen Zellen zu entnehmen. Inzwischen wurde ein geeignetes Regalsystem angeschafft, so dass eine Übersichtlichkeit der eingelagerten Ware besteht. Erwähnt sei noch, dass die Abfalltonnen mit einem Schutz sowie einer Kühlung versehen wurden. Diese relativ teuren Investitionen erfüllen somit die Hygieneanforderungen bzgl. des Abfalls in vorbildlicher Weise.

Ein weiteres Problem stellte der Übergang vom Haus nach außen dar. Zunächst ist dieser Übergang nicht vor Regen geschützt. Außerdem ist der Weg holprig und ist mit einer erhöhten Randbegrenzung versehen, so dass Sturzgefahr besteht. Dies trifft umso mehr zu, wenn man bedenkt, dass beim Transport der Gegenstände (sperrige Gegenstände) dem Träger die Sicht genommen wird. Insofern wurde empfohlen, diese Schwachstellen zu beheben. Der Landkreis hat hier bereits entsprechende Maßnahmen beauftragt, die in Kürze ausgeführt werden, so dass auch diese Probleme demnächst gelöst sind.

Ein letztes hier anzusprechendes Problem ist der Bereich der Ausgabe, wo Selbstbedienung besteht. Dort gibt es eine Glastrennwand mit einer waagerechten Glasplatte in einer Höhe von 1,50 m. Dies kann zu Verletzungen im Kopfbereich führen, weshalb man dort ein farbiges Klebeband angebracht hat. Dieser Zustand wurde bereits im ersten Auditbericht moniert und sollte baldmöglichst so abgesichert werden, dass keine Verletzungsgefahr mehr besteht. Diese Gefahr war auch im letzten Auditbericht noch festzustellen. Entsprechende Maßnahmen wurden auch hier zugesichert.

Wenn diese genannten Punkte definitiv geklärt sind, können die räumlichen Verhältnisse auch in Gladenbach akzeptiert werden. Davon wird ausgegangen. Eine Ausführungsbestätigung, möglichst mit Fotos, wäre jedoch noch wünschenswert.

Zum Personal ist zu sagen, dass es einen tadellosen Eindruck hinterließ. Die Mitarbeiter von Integral trugen eine einwandfreie Kleidung und die vorgeschriebenen Haarnetze auf dem Kopf. Die Re-

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

generation wurde strikt nach Vorschrift durchgeführt. Nach dem Regenerationsvorgang wurde die Temperatur gemessen und ggf. nachregeneriert. Die Ausgabe erfolgte bei korrekter Temperatur.

Für die Schule in Gladenbach gilt im Übrigen das Gleiche, was bereits über die Kooperation zwischen Schule und Dienstleister für Niederwalgern angemerkt wurde: sie könnte besser sein. Auch hier sind Fälle bekannt geworden, an denen ganz offensichtlich die rechtzeitige Information an die Küche unterblieb, dass nämlich Unterricht ausfallen wird und somit die zu erwartende Gästezahl deutlich niedriger liegt. Am Tag des Audits im Februar ist dies von den Auditoren sogar beobachtet worden. Dies führte zu einer massiven Überproduktion und zu einer Vernichtung der meisten Speisen. Daher kann der Appell an alle Beteiligten nur erneut gegeben werden, sich besser abzustimmen.

b) Qualität des Essens

Da es sich um denselben Lieferanten bei beiden Schulen handelt, kann davon ausgegangen werden, dass die Qualität die gleiche ist. Dennoch ist eine Überprüfung sinnvoll, da ja nicht nur die Ausgangsqualität, sondern die Endqualität von Belang ist. Es könnte sein, dass durch ungleiche, vielleicht sogar fehlerhafte Regenerationsverhältnisse verschiedene Endqualitäten erzielt werden. Außerdem ist die Schülerschaft natürlich nicht identisch, so dass schon von daher Unterschiede resultieren können. Von den möglichen Störfaktoren für die Bewertung können in dieser Schule ganz andere zum Tragen kommen, die bereits unter 3.2.1 d diskutiert wurden. Daher wurden auch in dieser Schule jedesmal Auditorenverkostungen durchgeführt und die Schüler im Rahmen einer Akzeptanzbefragung um ihre Meinung gebeten.

- Bei der **Auditorenverkostung** konnte i.D. ein gutes bis sehr gutes Ergebnis (Tendenz: gut) erzielt werden.
- Die **Akzeptanzbefragung** ergab jedoch ein Ergebnis von 2,6 - also etwas schlechter als in Niederwalgern. Diese Bewertung reicht nicht für 3 Kochmützen, was aber realistischerweise bei der nächsten Zertifizierung möglich ist.

Auch hier können wir bei der Auswertung wieder nur die Ergebnisse der Akzeptanzbefragung zugrundelegen. Interessanterweise stimmen die Tendenzen der Befragungen in den beiden Schulen überein: beide Verkostungsarten führen in Gladenbach zu etwas schlechteren Ergebnissen als in Niederwalgern. Da die Unterschiede aber nur gering sind, ist es nicht sinnvoll, dies erklären zu wollen.

Die Gesamtpunktzahl für die Schule in Gladenbach erreicht auch den hohen Wert von fast 95%, der für 3 Kochmützen ausreicht. Aufgrund der Akzeptanzbefragung kann hier aber leider keine bessere Bewertung als 2 Kochmütze vergeben werden. Mittelfristig dürften 3 Kochmützen möglich sein.

- ➔ Ein Zertifikat mit **2 Kochmützen** konnte für das Mittagessen in Gladenbach erzielt werden. Wegen Einzelheiten verweisen wir auf den Anhang.

4. Bewertung des Lieferanten ("Produzent")

Beim Lieferanten handelt es sich z.Z. um die Fa. Trendmeal aus Wernberg-Köblitz, die von Sodexo ins Projekt eingeführt wurde. Diese Firma ist schon seit vielen Jahren für die Verpflegung in Kitas und Ganztagschulen tätig und verfügt über exzellente Erfahrungen auf dem Gebiet des Verpflegungssystems "Cook and Chill". Täglich werden bis zu 35.000 Essen produziert.

Die Firma hat sich dem normalen Zertifizierungsverfahren der AGS unterzogen, das aus dem "Checklistenverfahren", dem "Belegverfahren" sowie einem abschließenden Audit besteht. Hier wurde also keine Begleitung der Produktionsverhältnisse über einen längeren Zeitraum vorgenommen. Das Audit fand Anfang August 2012 statt.

Wie dem Auditbericht zu entnehmen ist, wurde bei der Begehung des Betriebs ein optimales Ergebnis erzielt. Auch die Überprüfung der Unterlagen, womit die Angaben des "Checklistenverfahrens" verifiziert werden, gab nur wenig Anlass zur Kritik.

Die umfangreichen Verkostungen verschiedener Speisen zeigten ein ausgezeichnetes Ergebnis, was den Auditverkostungen in den beiden Schulen entsprach, diese sogar noch überbot. Wie sich bei der Untersuchung herausstellte, existiert bei Trendmeal ein sehr gut ausgearbeitetes System für die sensorische Kontrolle der Speisen, so dass Fehlproduktionen nahezu ausgeschlossen sind. Das Ergebnis ist noch vorläufig.

→ Die Zertifizierung wurde mit ca. 95% der maximalen Punktzahl abgeschlossen. Es konnten vorläufig **2 Kochmützen** erreicht werden. Möglicherweise werden es im weiteren Verlauf der Überprüfung sogar noch drei.

Dies alles zeigt, dass mit dem Lieferanten eine sehr gute Firma gewonnen werden konnte.

5. Fazit

Die Schulverpflegungen der beiden Schulen in Gladenbach und Niederwalgern wurden über einen Zeitraum von einem Schuljahr durch die AGS der Hochschule Niederrhein untersucht. Die Frage des Projekts, ob es möglich ist, ein temperaturentkoppeltes System mit überwiegend angelernten Kräften unter professioneller Kontrolle gut zu managen, kann abschließend mit einem klaren "Ja" beantwortet werden.

Es war nicht zu erwarten, dass in diesem Projekt fehlerlos gearbeitet wurde. Wichtig hierbei ist aber, dass es gelungen ist, die unvermeidlichen Fehler in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu minimieren und schließlich weitgehend zu eliminieren. Dies war nur möglich aufgrund der sehr guten Teamleistung sowie der zielstrebigem Bemühungen aller Beteiligten. Der Dienstleister, die Fa. Integral, entwickelte die nötigen Arbeitsanweisungen und sorgte auch durch gute Schulungsmaßnahmen dafür, dass die Mitarbeiter für ihre Aufgaben gerüstet waren. Das Cateringunternehmen, hier die Fa. Sodexo, war für einen vollwertigen und akzeptierten Speisenplan zuständig und der Landkreis stellte eine konstruktive Kooperation aller Partner sicher. Schwachstellen

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

wurden durch die regelmäßigen Audits und Berichte der AGS aufgedeckt und gaben die Richtung für weitere Optimierungen vor.

Im Endeffekt führte dies zu einwandfreien Verhältnissen in der Schule in Niederwalgern, und zwar sowohl beim Mittagessen als auch beim Kioskangebot. Die Vergleichsschule in Gladenbach hat auch sehr gut abgeschnitten, obgleich die Ausgangssituation deutlich ungünstiger war, insbesondere die räumlichen Verhältnisse. Diese waren Anlass für einige Kritikpunkte. Daraus leitet sich die Schlussfolgerung ab, die strukturellen Voraussetzungen möglichst frühzeitig zu schaffen, damit u.a. die hygienischen Anforderungen erfüllt werden können. Nachträgliche Baumaßnahmen bzw. Maßnahmen im laufenden Betrieb sind aufwändiger und sollten vermieden werden. Diese Maßnahmen sind daher langfristig zu planen.

Insgesamt können folgende Schlussfolgerungen gezogen werden:

- 1. Der Landkreis Marburg-Biedenkopf hat mit diesem Projekt ein System erprobt, das für alle Ganztagschulen des Landkreises erfolgreich, d.h. qualitativ hochwertig und finanziell tragbar, eingesetzt werden kann. Die erzielte Personalqualifikation der geschulten Mitarbeiter entsprach den Anforderungen.**
- 2. Als weitere, übergeordnete Schlussfolgerung ist festzuhalten, dass dieses Pilotprojekt für ganz Deutschland einen Vorbildcharakter hat. Die Erkenntnisse sind also keineswegs auf diesen Landkreis beschränkt. Aus verschiedenen Gründen ist es unmöglich, dass Deutschland das Kochen in der Schule flächendeckend einführt, was immer wieder gefordert wird. Dies wird bereits aufgrund des Fachkräftemangels verhindert. Mithilfe eines temperaturentkoppelten Systems ist es aber möglich, mit Personal zu arbeiten, das nur über geringe Fachkenntnisse verfügt. Dieses Personal kann durch Umschulungsmaßnahmen problemlos gewonnen werden. Die Hygiene und die Speisenqualität, um die wichtigsten Kriterien zu nennen, können mit diesem System auf einem hohen Niveau gehalten werden.**

6. Zusammenfassung

Nach analytischen Vorarbeiten der AGS über die Eignung der Verhältnisse in den Schulen für die Schulverpflegung wurde das System "Cook and Chill" als besonders geeignet in die engere Wahl gezogen. Der Landkreis Marburg-Biedenkopf beauftragte die Hochschule Niederrhein mit der Überprüfung eines Pilotprojekts. Es bestand darin, dass zwei Ganztagschulen mit Aufbereitungsküchen von einer Zentralküche nach dem System "Cook and Chill" beliefert werden. Eine dieser Schulen war mit einer neuen Mensa und Küche ausgestattet worden. Die zweite Schule verfügte über eine ältere Einrichtung, deren Eignung für das System geprüft werden sollte. An diesem Projekt war eine landkreiseigene Tochtergesellschaft für die Umschulung von Arbeitslosen, die Fa. Integral, sowie ein erfahrenes Cateringunternehmen, die Fa. Sodexo, beteiligt. Es sollte nicht nur ermittelt werden, wie gut die Qualität der Speisen dieses Systems ist, sondern auch, ob das System mit überwiegend angelernten Kräften erfolgreich geführt werden kann.

Abschlussbericht "Schulverpflegung Landkreis Marburg-Biedenkopf" am 10.8.12

Die Hochschule Niederrhein führte die Überprüfungen mit der "AG-Schulverpflegung" des Fachbereichs Oecotrophologie durch. Diese hat, unter der Leitung von Prof. Dr. Peinelt, ein Überprüfungssystem entwickelt, bei dem alle relevanten Bereiche der Schulverpflegung geprüft werden können. Hierbei handelt es sich nicht nur um die Vollwertigkeit des Angebots. Vielmehr werden auch hygienische, organisatorische oder ökologische Fragen gestellt und nicht zuletzt auch die Akzeptanz in die Bewertung mit einbezogen. Die Anforderungen wurden im Rahmen von regelmäßigen Audits überprüft, die etwa alle zwei Monate stattfanden, und der jeweilige Stand wurde genau protokolliert. Somit konnten sich die Partner des Projekts um die Verbesserung der Schwachstellen kümmern und beim nächsten Audit eine bessere Bewertung erzielen.

Im Ergebnis ist festzuhalten, dass alle Beteiligten erfolgreich anfängliche Fehler beseitigten. So wurde z.B. der Hygieneplan nach und nach an den erforderlichen Standard herangeführt und wies schließlich keine Schwächen mehr auf. Während zunächst noch ein funktionierendes Reklamationsmanagementsystem fehlte, hat auch dieses am Schluss der Untersuchung die Anforderungen erfüllt. Beim Speisenplan gab es nur wenig zu monieren, da die langjährige Erfahrung des Cateringunternehmens über zielgruppengerechte und vollwertige Speisenpläne verfügte, die in das Projekt eingebracht werden konnten. Ähnliches trifft auch für das Kiosk-Angebot zu, das bezüglich der Backwaren, des Obst- sowie des Getränkeangebots schlussendlich einwandfreie Verhältnisse aufwies.

Das Handling der angelieferten Speisen gab jedoch teilweise noch ein wenig Anlass zur Kritik, da bei einigen Speisen die Regeneration mit einer unnötigen thermischen Belastung verbunden war. Doch auch diese Kritik konnte schließlich durch optimierte Verfahrens- und Arbeitsanweisungen entkräftet werden, was das große Engagement der Fa. Integral um eine hohe Qualität zum Ausdruck bringt. Schwierig ist es, in bestehenden Räumlichkeiten, die nicht richtig für den Küchenbetrieb ausgelegt sind, einwandfreie hygienische und reibungslose Arbeitsverhältnisse zu schaffen. Hier wird empfohlen, vor Beginn des Küchenbetriebs die minimalen Voraussetzungen rechtzeitig zu planen und zu schaffen, um zeitaufwändige Nachbesserungen zu vermeiden.

Insgesamt verlief das Projekt sehr erfolgreich. Es wurde zweimal die höchste und einmal die zweithöchste Auszeichnung vergeben. Das Konzept ist als Blaupause für weitere Schulen geeignet.

Mönchengladbach, 10.8.12

Prof. Dr. Volker Peinelt

Anhang

- ◆ **Auswertung des Mittagessens GS Niederwalgern**
- ◆ **Auswertung des Kioskangebots GS Niederwalgern**
- ◆ **Auswertung des Mittagessens der Freiherr von Steinschule Gladenbach**