



Pilotprojekt als Vorbild für alle?

Statt Hausmeister und Hausfrauen einzuspannen, soll die Schulverpflegung im Landkreis Marburg-Biedenkopf auf ein professionelles Niveau gehoben werden. Das Pilotprojekt in Kooperation mit der AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein setzt dabei auf ein temperaturentkoppeltes System, Umschulungsmaßnahmen und kontinuierliche Prozessüberwachung.

Auf einen Blick

Pilotprojekt der Schulverpflegung

Beteiligte: Landkreis Marburg-Biedenkopf, AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein, Sodexo, Integral

Projektzeitraum: 8/2011 bis 7/2013

Pilotschule: Gesamtschule Niederwalgern im Landkreis Marburg-Biedenkopf

Verpflegungssystem: Cook & Chill

Hypothesen:

Bei temperaturentkoppelten Systemen...

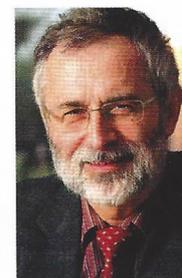
- ▶ können auch Nichtfachkräfte zu einer optimalen Schulverpflegung beitragen.
- ▶ liegen die Vollkosten deutlich unter den wahren Kosten.
- ▶ kann eine einwandfreie Hygiene gesichert werden.
- ▶ können die Qualitätsstandards der DGE eingehalten werden.
- ▶ kann eine hohe sensorische Qualität erzielt werden.
- ▶ kann auf der Basis eines einheitlichen QM-Konzepts eine größere Zahl von Schulen für relativ wenig Geld zertifiziert werden.

Statt für jede der 40 Schulen des Landkreises Marburg-Biedenkopf ein eigenes Süppchen zu kochen, will dieser zusammen mit der AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein (AGS) ein professionelles und zentralisiertes Modellsystem entwickeln und evaluieren. Der AGS kommt die Aufgabe zu, alle Prozesse mit den Instrumenten der Zertifizierungsmodule zu überwachen und kritisch zu begleiten – von der Speisenproduktion, über den Transport bis hin zur ordnungsgemäßen Behandlung in der Schule. Mit der Einhaltung der Zertifizierungsstandards der AGS werden automatisch die Qualitätsstandards der DGE umgesetzt.

Das Pilotprojekt, das am Beispiel des Verpflegungssystems Cook & Chill die Eignung temperaturentkoppelter Systeme prüft, wird sich zunächst auf eine Schule konzentrieren und erste Ergebnisse in einem Jahr hervorbringen.

Die Redaktion hat Prof. Dr. Volker Peinelt von der Hochschule Niederrhein, der das Projekt initiiert hat, dazu befragt:

Herr Peinelt, was will die AGS mit diesem Projekt primär beweisen?



Es soll gezeigt werden, dass die Arbeiten in Schulmensen, die als reine Ausgabeküchen mit temperaturentkoppelten Systemen ausgelegt sind, auch von Nichtfachkräften zur vollsten

Zufriedenheit erlernt werden können. Diese Anforderung gilt als erfüllt, wenn die verschiedenen Prozesse bei der Behandlung der Speisen in der Schule einwandfrei beherrscht werden. Dadurch kann sowohl die Vollwertigkeit der Speisen als auch deren hygienische Unbedenklichkeit sichergestellt

werden. Es soll auch gezeigt werden, dass die Kosten eines solchen Systems günstiger einzustufen sind als beim Selbstkochen. Hierbei werden die Vollkosten betrachtet, was sonst meist nicht der Fall ist. Wichtig ist der letztliche Ansatz, dass auf der Basis derartiger Mitarbeiter und mithilfe eines einheitlichen QM-Systems und gut umsetzbarer Arbeitsunterlagen eine Gruppen-Zertifizierung realisiert werden kann – mit geringerem Überprüfungsaufwand und Kosten.

Wie werden Sie die Qualifizierung des ungelerten Personals organisieren und prüfen?

Die berufsfachliche Qualifizierung der Nichtfachkräfte übernimmt unser Projektpartner Integral, ein Spezialist für Ausbildungen und Umschulungen unter anderem in der Großgastronomie. Unterstützt wird Integral von überregionalen Stellen wie der Bundesagentur für Arbeit. Das Personal hat nichts mit der Speisenproduktion zu tun, muss aber sämtliche Aufgaben in der Schulmensa erledigen – von der fachgerechten Speisenannahme bis zur Ausgabe. Die Qualifikation bezieht sich also auf die richtige Handhabung der Speisen in sogenannten Aufbereitungsküchen.

Diese Prozesse werden von der AGS durch regelmäßige und wesentlich ausführlichere Audits als sonst überwacht. Etwaige Schwachstellen und entsprechende Verbesserungsvorschläge können die Fachkräfte von Integral dann aufgreifen und nachschulen.

Warum wird das Personal nicht zu Fachkräften umgeschult?

Die Umschulung von Arbeitslosen ohne gastronomische Ausbildung zu Fachkräften wie Köchen wäre viel aufwendiger und teurer. Ein temperaturregeltes System benötigt außerdem weniger Köche als eine Zubereitungsküche. Erfahrungen weisen darauf hin, dass die erforderlichen Arbeiten von gut geschulten, ungelerten Kräften einwandfrei ausgeführt werden können. Das macht das Konzept ja so interessant.

Eingeweihte wissen, dass Köche ohnehin kaum motiviert sind, in einer Aufbereitungsküche zu arbeiten. Im Übrigen ist davon auszugehen, dass temperaturregelte Systeme zunehmen werden, nicht nur in der Schulverpflegung. Mit gut geschulten Mitarbeitern ließe sich der Bedarf wohl decken. Hier sehen die Arbeitsagenturen ein interessantes Betätigungsfeld. Das Projekt hat insofern auch einen wichtigen arbeitsmarktpolitischen Hintergrund.

Sie verfolgen den Anspruch, ein professionelles Schulverpflegungskonzept zu realisieren. Kommen dann zumindest in der Zentralküche Profis zum Einsatz?

Für die Speisenproduktion und den Transport haben wir das Hochheimer Cateringunternehmen Sodexo gewonnen. Es ist schon lange in der Schulverpflegung tätig und verfügt bei Cook & Chill über viel Erfahrung. Einzelne Produktionsstätten wurden von der AGS zertifiziert und mit dem höchsten Gütesiegel ausgezeichnet. Ein professionelles Konzept darf übrigens durchaus angelernte Kräfte einschließen. Selbst in den besten Küchen gibt es einige ungelerte Kräfte.

Was macht ein professionelles System im Wesentlichen aus?

Entscheidend ist, dass ein gutes QM-System besteht sowie jeder für seine spezifische Aufgabe qualifiziert ist und regelmäßig geschult und kontrolliert wird. Ein vereinfachtes QM-System für Aufberei-

tungsküchen in Schulen wird von der AGS zur Verfügung gestellt. Wir gewährleisten die Professionalität zudem durch die umfangreiche Prüfung und kritische Begleitung. Außerdem: Wer von uns zertifiziert wurde, hat nicht nur seine Professionalität bewiesen, sondern sich verpflichtet, diese beizubehalten.

Was ist, wenn den Schülern das Konzept nicht „schmeckt“?

Mit temperaturregelten Systemen kann eine sehr hohe sensorische Qualität erreicht werden. Um das zu belegen, werden Akzeptanzbefragungen durchgeführt. Wir gehen davon aus, dass die Qualität weit über dem Durchschnitt liegt

„Wir hoffen, dass sich die hochgesteckten Ziele erreichen lassen und der Ansatz als Vorbild für andere dienen kann.“

Prof. Dr. Volker Peinelt

und mindestens mit der Note „gut“ abschneidet. Im Reklamationsmanagementsystem, einer weiteren Zertifizierungsvoraussetzung, muss dargelegt werden, dass die Kritik von Schülern auch weiterverfolgt wird. Dann ist eine hohe Akzeptanz die logische Folge.

Wann ist mit ersten Ergebnissen zu rechnen?

Die Hauptphase dauert ein Jahr. Ein Erfolg ist erreicht, wenn Zentralküche und Schule die Zertifizierung bestehen. Doch die Aussichten hierfür sind sehr gut. Die zweite, einjährige Phase besteht in Nachkontrollen und Feinjustierungen.

Herr Peinelt, herzlichen Dank für das Gespräch!

kir

Für nachhaltigen Genuss

Energiesparende und qualitätserhaltende Brattechnik



Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse von silex®

Die spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch DURANEL®+plus Easy Clean in Verbindung mit der silex®-Digital-Steuerung wirkt effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit. Leistung mit Klasse – für mehr Rendite.
www.silex-de.com



Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

