

Stellungnahme zu den Aussagen der DGE über Verpflegungssysteme unter besonderer Berücksichtigung der Schulverpflegung

Erstpublikation: 22.2.18 - Letzter Stand: 5.8.20

Inhaltsverzeichnis

1. Vorbemerkungen.....	1
2. Bewertung der Aussagen zu den Systemen.....	3
2.1 Auswahl des Dienstleisters.....	3
2.2 Aussagen zum Frischkostsystem ("Mischküche").....	4
2.3 Cook and Chill.....	5
2.4 Cook and Freeze.....	6
2.5 Warmverpflegungssystem.....	6
2.6 Beurteilung von Dienstleistern.....	7
3. Gesamtfazit der DGE-Positionen.....	8

1. Vorbemerkungen

Die DGE spielt eine wichtige Rolle bei der Optimierung der Schulverpflegung, die sie durch ihre gemachten oder unterlassenen Aussagen fördern, verlangsamen oder sogar verhindern kann. Sie ist im Auftrag des BMEL tätig und wird von diesem Ministerium maßgeblich finanziert, übt somit eine quasi hoheitliche Funktion aus. Die DGE hat den Qualitätsstandard für die Schulverpflegung erarbeitet, der für alle staatlichen Stellen als Beratungsgrundlage vorgegeben ist, insbesondere für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung. Er soll in ganz Deutschland zur Anwendung kommen. Wenn die vorzüglichen japanischen Ergebnisse in der Schulverpflegung¹ auch in Deutschland mit einem ähnlichen Ergebnis umgesetzt werden sollen, so müssten die Vorgaben der DGE hierfür geeignet sein, d.h. mit den im Buch vorgetragenen Erkenntnissen übereinstimmen.

Es wurde allerdings festgestellt, dass der Qualitätsstandard der DGE Schwachstellen aufweist. Hierzu existieren ausführliche Stellungnahmen². In diesem Artikel geht es speziell um die Position der DGE zu Verpflegungssystemen, die ein wichtiger Teil eines Standards sein sollten. Es wird nachfolgend analysiert, ob im Wesentlichen die gleichen Empfehlungen für eine Optimierung der Schulverpflegung ausgesprochen werden. Insbesondere werden die Aussagen der DGE mit den Aussagen und Erkenntnissen über die temperaturgekoppelten Systeme³ vergli-

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

2 Peinelt V, Wetterau J: Kritik an den DGE-Standards. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel>, s. Kap. 3.5

3 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? Rhombos-Verlag, 2. Aufl. 2018. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich>, s. Kap. 5.4, 6.2 und 6.3

chen. Sollten Abweichung vorliegen, wird geprüft, ob und ggf. wie dies von der DGE begründet wird und was das für die Empfehlung der Systeme bedeutet. Im Endeffekt ist die Frage zu beantworten, ob die Aussagen der DGE dazu beitragen, ein höheres Qualitätsniveau der Schulverpflegung in Deutschland zu erreichen.

Die DGE vertritt von je her die **Gleichberechtigung** der gängigen **Verpflegungssysteme**, d.h. sie werden in ihren Ergebnissen im Wesentlichen gleich gut bewertet und somit kein System bevorzugt. Dies ist allerdings nur aufgrund der Aussagen in Spezialpublikationen zu erkennen, insbesondere über die "Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme"⁴. Der DGE-Standard für die Schulverpflegung selbst stellt in der 2. Auflage (2009)⁵ immerhin noch im Anhang die einzelnen Verpflegungssysteme kurz vor, was aufgrund der Oberflächlichkeit der Darstellung für eine Entscheidung nur wenig hilfreich ist. Ab der 3. Auflage (2011)⁶ geht der DGE-Standard mit keinem Wort mehr auf die Verpflegungssysteme ein, noch nicht einmal als Hinweis auf andere Publikationen, obwohl die Spezialpublikation zu den Verpflegungssystemen bereits im Jahr 2010 erschienen war. Immerhin wird in dieser Auflage ein Hinweis zu den Garmethoden gegeben (S. 19). Der neueste DGE-Standard in der 4. Auflage (2015)⁷ enthält ebenfalls keinen Hinweis auf die Spezialpublikation über die Verpflegungssysteme, obwohl inzwischen eine überarbeitete Version erschienen war (2014). Ein Literaturverzeichnis im Standard fehlt völlig. Dieses Fehlen von Vorgaben oder Empfehlungen für die Verpflegungssysteme ist befremdlich, da sie doch maßgeblich für die Qualität verantwortlich sind. Wie kann eine Schule oder ein Dienstleister Kenntnis über Informationen zu diesem wichtigen Thema erlangen, wenn der Standard selbst keinen Hinweis hierzu gibt und auch keine Quelle nennt?

Als Quelle für Aussagen zu den Verpflegungssystemen kann also nicht auf den Qualitätsstandard der DGE, sondern auf die separate Publikation "DGE-Praxiswissen" Bezug genommen werden. Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf die neueste Version von 2014 dieser Publikation, gleichfalls die Seitenangaben im Text. Die Aussage von der Gleichberechtigung der Systeme leitet die DGE von der Tatsache ab, dass "mit jeder Variante eine hohe Speisenqualität zu erzielen ist" (S. 28). Es hätte ergänzt werden müssen, "unter optimalen Bedingungen". Es wird sich zeigen, ob wenigstens in dieser Publikation diese Bedingungen genannt werden und ob Aussagen über die Einhaltung dieser Bedingungen für die einzelnen Verpflegungssysteme in der Praxis in Deutschland (!) zu finden sind. Wenn die Einhaltung sehr unterschiedlich ist, müsste diese Erkenntnis in die Empfehlungen zu den Verpflegungssystemen einfließen.

In den Kap. 6.2 und 6.3 des genannten Japanbuches¹ wurde ausführlich dargelegt, dass die nötigen Voraussetzungen für die temperaturgekoppelten Systeme, also "Cook and Serve" und "Cook and Hold", in Deutschland nur in Ausnahmefällen eingehalten werden und dass dies prinzipiell hierzulande auch kaum besser möglich ist. Werden diese Ergebnisse von der DGE in irgendeiner Weise kommuniziert und aufgegriffen? Wie werden die verschiedenen Systeme in der Publikation behandelt? Diese Fragen werden nachfolgenden behandelt. Die genannten Seitenzahlen beziehen sich auf die Publikation der DGE.

4 DGE (Hrsg): DGE-Praxiswissen. Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme. 2014. www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Vollwertige_Schulverpflegung.pdf, s.S. 12-28

5 DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 2. Auflage 2009, 41 S., DGE e.V., Bonn, s.S. 31ff

6 DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 3. Auflage 2011, 50 S., DGE e.V., Bonn, s.S. 19ff

7 DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage 11/2014, 54 S., DGE e.V., Bonn, s.S. 20ff

2. Bewertung der Aussagen zu den Systemen

2.1 Auswahl des Dienstleisters

Es wird davon ausgegangen, dass jede Schule ihren Dienstleister finden soll, und zwar mit einem schulspezifischen Verfahren (S. 7f). Dies ist das umständlichste Verfahren, da der gesamte Aufwand der Ausschreibung und des Auswahlverfahrens für jede Schule notwendig ist. Es fragt sich, ob die nötige Fachkompetenz in jeder Schule vorhanden ist. Vermutlich nicht. Daher müssen die zuständigen Personen der Elternpflegschaft, der Schulleiter und die Lehrer sich erst noch in die Materie einarbeiten, wenn sie ihre Aufgabe ernst nehmen. Dieser immense zusätzliche Aufwand wird den Lehrkräften nicht vergütet und stellt somit eine erhebliche Mehrbelastung dar. Dies sollte eigentlich vermieden werden, da die Lehrkräfte schon mehr als genug zu tun haben (Stichwort: Inklusion, G9/G8-Umstellung, stärkere Sozialarbeiterfunktion etc.). Auch von den Elternvertretern kann man nicht verlangen, dass sie sich intensiv in eine fremde Materie einarbeiten. Und selbst dann wären sie noch keine Fachleute.

Es wird verlangt, dass Ziele und Vorstellungen entwickelt und klar formuliert werden, was man mit der Schulverpflegung zu erreichen gedenkt, welches pädagogische Konzept anzuwenden ist u.v.a.m. Im Grunde sollte das Ziel der Schulverpflegung klar sein: eine hochwertige, schmackhafte Verpflegung mit einer gewissen Auswahl zu moderaten Kosten bei geringem Aufwand für Lehrer und Eltern. Wenn man sich daran orientiert, was in Deutschland am besten funktioniert, also diese Eigenschaften am ehesten gewährleistet, nämlich die temperatur-**ent**koppelten Systeme, so gäbe es hier auch nicht allzu viel zu überlegen. Die Voraussetzungen für diese Systeme, sowohl in den Zentralküchen, als auch in den Schulen, sind den Fachleuten wohlbekannt. Diese müssen die Laien nicht kennen, sondern die ausgewählten Dienstleister.

Die Qualifikation der Dienstleister ist allerdings zu prüfen, was am besten durch ein einheitliches Verfahren erfolgt, das von externen Spezialisten anhand eines umfangreichen Kriterienkatalogs durchgeführt wird. Es würde die Schulgemeinschaft völlig überfordern, wollte man verlangen, dass sie ein solches Prüfsystem entwickeln. Niedrigschwellige Prüfmethode⁸, die auch von Laien durchführbar sind, werden zwar immer wieder gefordert⁸, reichen aber für eine umfassende Prüfung nicht aus. Prüfungen, die nur oberflächlich durchgeführt werden, sind nicht akzeptabel, da sie kaum eine Aussagekraft haben. Richtige, umfassende Überprüfungen schließen automatisch die Qualitätsanforderungen ein, die daher nicht völlig neu entwickelt werden müssen.

Fazit "Auswahl Dienstleister": Der Aufwand für die Auswahl eines Dienstleisters für Vertreter der Schule oder der Elternschaft ließe sich erheblich reduzieren und sollte überhaupt an Dritte delegiert werden.

⁸ BMEL (Hrsg): Arens-Azevedo U et al: Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Stand 5/2015. www.in-form.de

2.2 Aussagen zum Frischkostsystem ("Mischküche")

Im DGE-Praxiswissen wird von Mischküche oder "Zubereiten vor Ort" gesprochen, da LM unterschiedlicher Fertigungsgrade verwendet werden. Frischkostsystem oder Frischküche sind Synonyme.

Es wird gefordert, dass bei diesem System eine **Warmhaltezeit** von max. 30 Min. eingehalten wird. Dies ist aber unrealistisch, auch wenn chargenweise gegart wird. Bei der Vorbereitung und Produktion treten Haltezeiten auf, die noch durch die Zeit in der Ausgabe verlängert werden. Die DGE selbst definiert die Heißhaltezeit so, dass die Zeit vom Ende der Produktion bis zum letzten Gast gemessen werden muss. Selbst wenn in zwei Chargen produziert wird, so ist das bei einer Ausgabezeit von insgesamt zwei Stunden immer noch eine Stunde. Wegen des zentralen Verzehrs in einer Mensa fallen Heißhaltezeiten in der Ausgabe in viel höherem Maße an - im Unterschied zu Japan, wo in den Klassen gegessen wird. Weitere Aspekte wurden in Kap. 5.4 ausgeführt.

Insofern kann man in der GG nicht davon ausgehen, dass dieses System in seiner idealen Form, also mit sehr kurzen Heißhaltezeiten, zum Einsatz kommt. Im Grunde handelt es sich bestenfalls um das System "Cook and Hold" mit kurzen Heißhaltezeiten, das für Japan mit dem Begriff "Premium-C&H" bezeichnet wurde. Wie sich unter optimalen Bedingungen in japanischen Schulen gezeigt hat, ist dort tatsächlich im Normalfall eine Heißhaltezeit von ca. einer Stunde zu erreichen.

Die genannten **Vorteile** dieses Systems, wie Flexibilität, Berücksichtigung von LM-Unverträglichkeiten, eine gute Kommunikation oder Partizipation, sind mit anderen Systemen, insbesondere temperaturentkoppelten, auch möglich, was eine entsprechende Organisation voraussetzt. In allen Systemen sollten Ansprechpartner da sein und für eine gute Kommunikation und Partizipation gesorgt werden.

Die **Vitaminverluste** sind zwar bei der Mischküche im Idealzustand am geringsten, unterscheiden sich aber selbst im Idealfall nur wenig von temperaturentkoppelten Systemen. Es sei auf Kap. 5.4.4 verwiesen, wo die Vitaminverluste dargestellt wurden. Da der Idealzustand bei der Mischküche nur selten anzutreffen ist, muss davon ausgegangen werden, dass die Vitaminverluste höher sind als bei temperaturentkoppelten Systemen, wo systembedingt die optimalen Voraussetzungen gut eingehalten werden können. Auch bei den temperaturentkoppelten Systemen sind alle **Speisenkomponenten** problemlos herstellbar. Die früheren Einschränkungen bestehen heute dank besserer Technik und angepasster LM nicht mehr.

Es wird richtig darauf hingewiesen, dass die Mischküche die **höchsten Ansprüche** stellt, und zwar an die Gerätschaften, das Personal und die Finanzierung. Mit keinem Wort wird jedoch erwähnt, wie schwierig insbesondere die Personalsituation heute ist (Kap. 6.2.1). Auch die extreme Preissensibilität in Deutschland und die geringe Bereitschaft der Eltern, einen angemessenen Preis für eine gute Qualität zu bezahlen, wird nicht aufgegriffen. Es reicht nicht, nur einige Voraussetzungen anzusprechen, wenn doch eigentlich bekannt ist, dass diese Voraussetzungen kaum erfüllbar sind. Der **Tipp**, "Spenden oder Sponsorengelder einzuwerben", kann ja wohl keine Dauerlösung sein, um die hohen Kosten zu decken. Wenn eingeräumt wird, dass ohne diese Zusatzgelder das System nicht laufen kann (S. 15), kommt das einem Ausschluss des Systems gleich. Es fehlt eine Aussage zur notwendigen Subvention durch den Staat.

Fazit "Mischküche": Eine Mischküche mit sehr kurzen Heißhaltezeiten ist in der GG nicht machbar. Wesentliche Voraussetzungen sind in Deutschland nicht einzuhalten, insbesondere die Personalqualifikation. Eine Warnung wäre daher angemessen. Derartige Hinweise fehlen aber weitgehend.

2.3 Cook and Chill

Es werden einige Aspekte für die Herstellung und Behandlung von Speisen nach dem Verfahren "Cook and Chill" beschrieben, was sehr fragmentarisch bleibt. Die "**hohen hygienischen Standards**" (S. 17) sind mit den geeigneten Geräten (GN-Behälter, Chiller und Regeneriergerät), die den entsprechenden Normen genügen, problemlos einzuhalten. Diese Geräte werden von Profis auch ordnungsgemäß verwendet. Sie sorgen dann automatisch für eine einwandfreie Hygiene. Unmittelbar nach dem Garen muss ein schnelles Chillen erfolgen, was eine entsprechende Organisation verlangt. Doch diese Aspekte gehören zum Einmaleins eines Profis, gerade in derartigen hochprofessionellen Spezialküchen. Wer unterstellt, dass auch in solchen Küchen gravierende Fehler gemacht werden, müsste den Mischküchen in den Schulen mit allergrößtem Misstrauen begegnen. Der entscheidende Punkt ist, dass die professionellen Verhältnisse bei "Cook and Chill" - genauso wie bei "Cook and Freeze" - nur in diesen zentralen Produktionsküchen bestehen müssen, während in den zahlreicheren Schulen viel einfachere Verhältnisse ausreichen, wofür keine Fachkräfte notwendig sind⁹. Bei der Einführung der Mischküche in möglichst vielen Schulen müssen die **professionellen Verhältnisse aber in jeder Schule** vorliegen. Und das ist in Deutschland nicht zu leisten.

Die Bewertung des **Nährstoffgehalts** und der **Sensorik** für das System "Cook and Chill" ist in der Publikation relativ ungünstig dargestellt. Es heißt dort, dass diese Verluste "unter den Verlusten bei der Warmverpflegung liegen, wenn *mehrere Stunden* warm gehalten wird". Tatsächlich liegen die Verluste, wie bereits erwähnt, nur knapp unter denen der Mischküche im Idealzustand¹⁰. Es handelt sich also um **Spitzenwerte**, während die Warmverpflegung mit Abstand die schlechtesten Werte aufweist. Die Bewertung hätte also ganz anders, nämlich positiver, formuliert werden müssen. Die angeblichen **Nachteile** einer eingeschränkte Produktion der Speisenkomponenten sowie einer schlechteren Konsistenz bestimmter Speisen, sind i.d.R. nicht vorhanden. Heute können auch panierte Speisen mit "Cook and Chill" hergestellt und in guter Qualität regeneriert werden. Die Qualität ist inzwischen so gut, dass sogar Pommes frites gechillt und so regeneriert werden können, dass zwischen dem frischen Original und der regenerierte Ware kaum ein Unterschied besteht! Dies macht man üblicherweise natürlich nicht. Es wäre aber möglich!

Die Aussagen zur **Personalqualifikation** sind missverständlich. Natürlich müssen damit beauftragte Personen in den Schulen Einweisungen und auch Schulungen erhalten, u.a. über Hygiene. Der erforderliche Wissensstand kann jedoch deutlich niedriger sein als bei der Mischküche. Angesichts der gravierenden Probleme bei der Rekrutierung von Fachpersonal für die

⁹ Peinelt V: Abschlussbericht Landkreis Marburg-Biedenkopf. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/loesungen-fuer-deutschland/>

¹⁰ Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? Rhombos-Verlag, 2. Aufl. 2018. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich, s. Kap. 5.4.4>

Mischküche¹¹ ist dies ein entscheidender Vorteil des Systems "Cook and Chill", was leider mit keinem Wort erwähnt wird.

Fazit "Cook and Chill": Die Vorteile dieses Systems werden unter- und die Nachteile überschätzt. Insbesondere die sehr gute Qualität wird nicht angemessen beschrieben und die Lösung des Personalproblems bleibt unerwähnt. Somit fehlen Anreize, sich mit diesem System zu befassen.

2.4 Cook and Freeze

Auch hier wird wieder auf die **hohen hygienischen Standards** verwiesen, die eingehalten werden sollen. Andererseits wird betont, dass es sich bei diesem System um große LM-Firmen handelt, die speziell für Schulen produzieren. Da sollte man doch annehmen, dass die Hygiene-Standards eingehalten werden. Und diese Annahme wird durch ein vorzügliches QM-System gestützt, das solche Unternehmen vorweisen können, ganz im Unterschied zu vielen Schulen mit Mischküche. Insofern sind diese Aussagen für die Schulen oder Schulträger wenig hilfreich.

Was die **Qualität**, also den Nähr- und Genusswert, von TK-Speisen betrifft, so ist das Gleiche anzumerken wie bereits bei "Cook and Chill", worauf daher verwiesen wird. Die angeführten Nachteile treffen auch in der genannten Grundsätzlichkeit nicht zu. Konsistenz und Sensorik hängen von der richtigen Endbehandlung der Speisen ab, also mit welchem Geräte wie regeneriert wird. Werden hier Fehler gemacht oder werden ungeeignete Geräte verwendet, so wirkt sich dies natürlich auf die Qualität aus. Daher müssen die Personen in den Schulen daraufhin geschult werden. Die geeigneten Geräte werden von den TK-Firmen in der Regel für eine geringe Pachtgebühr gestellt. Eine reduzierte Qualität sollte sich bei einem Minimum an Schulung der Mitarbeiter vermeiden lassen.

Fazit "Cook and Freeze": Hier ist Ähnliches festzustellen wie bei "Cook and Chill". Die genannten Nachteile stammen noch aus alten Zeiten. Hygiene und Qualität sind inzwischen sehr gut. Ein Aussagen-Update der DGE wäre also erforderlich.

2.5 Warmverpflegungssystem

Auch hier wird wieder nur mitgeteilt, dass dieses System unter bestimmten Voraussetzungen eine gute Qualität liefern kann. Mit keinem Wort wird jedoch erwähnt, dass dies aufgrund der Bedingungen in Deutschland **so gut wie nie möglich ist**¹². Es wird empfohlen, die Hersteller und Lieferanten "kritisch zu prüfen". Wie soll das denn geschehen? Richtig wäre ein Hinweis, dass hier - wie bei allen anderen Dienstleistern auch - eine Überprüfung durch externe Spezialisten durchgeführt werden sollte¹³. Nur diese sind in der Lage, in Verbindung mit einem umfassenden Prüf-Konzept, wie dies von der Hochschule Niederrhein entwickelt wurde, die Qua-

11 Ebda, s. Kap. 6.2.1

12 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? Rhombos-Verlag, 2. Aufl. 2018. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich>, s. Kap. 6.3

13 Ebda, s. Kap. 6.4.2

lifikation des Lieferanten festzustellen. Diese Überprüfung müsste daher im Leistungsverzeichnis für das Ausschreibungsverfahren enthalten sein. Im Übrigen reicht es nicht, die Kriterien in das Leistungsverzeichnis zu schreiben, wenn die Einhaltung nicht überprüft wird bzw. die Art der Überprüfung nicht definiert wird. Leider ist es Usus, dass auf eine Kontrolle der zugesagten Leistungen verzichtet wird.

Wenn dann im Text bzgl. der **Warmhaltezeit** die Einhaltung bestimmter Obergrenzen gefordert wird, so stellt sich doch die Frage, wie das von der Schule geleistet werden soll. Die Warmhaltedauer der Speisen bis zur Anlieferung ist der Schule doch unbekannt. Hier ist man auf die Hilfe des Lieferanten angewiesen. Um Falschangaben zu erkennen, ist eben eine externe Kontrolle notwendig (s.o.). Das Qualitätskriterium der Warmhaltezeit wird zwar im Tipp noch einmal thematisiert, womit die Problematik der Ermittlung der Dauer nicht gelöst wird.

Die Anforderungen bzgl. der **Qualifikation** des Personals ist nun gerade bei diesem System am geringsten. Insofern ist der Hinweis auf qualifiziertes Personal zumindest irreführend. Gemeint ist wohl, dass auch in diesem einfachsten System für das Personal in den Schulen noch eine gewisse Schulung oder Anleitung erfolgen muss. Dies ist bei jedem System eine Selbstverständlichkeit.

Die Eignung der **Transportbehältnisse** ist von einem Laien, wie z.B. Lehrern, kaum erkennbar. Es gibt diverse Ausführungen bei den Thermoporten, so dass auch die Bewertung des geeigneten Transportbehältnisses in die Hand von Fachleuten im Rahmen der bereits mehrfach angesprochenen Überprüfung gehört. Die Mindest-Temperatur der Speisen kann meist auch ohne Elektroanschluss während der Fahrt eingehalten werden, wenn auf verschiedene Bedingungen geachtet wird, deren Einhaltung aber von Laien nicht festzustellen ist.

Fazit "Warmverpflegung": Die notwendigen Änderungen dieses Systems sind hierzulande kaum möglich. Hierfür gibt es mehrere Gründe, die aber nicht mitgeteilt werden. Vielmehr wird der Eindruck vermittelt, mit ein paar Maßnahmen ließe sich dieses Verpflegungssystem managen. Stattdessen müsste von diesem System dringend abgeraten werden, wozu die DGE aber offensichtlich nicht bereit ist.

2.6 Beurteilung von Dienstleistern

Dieser Punkt überschneidet sich in den Anforderungen mit Punkt 1, denn auch bei der Auswahl der Dienstleister ist ja eine Checkliste für deren Beurteilung wichtig. Die angegebene Liste enthält zweifellos einige sinnvolle Punkte für eine Beurteilung. Dennoch wird noch einmal der Mangel dieser Publikation bei diesem Thema offengelegt. Im Wesentlichen wird das übliche Vorgehen für die Auswahl eines Dienstleisters empfohlen, das darin besteht, ein **Probeessen** zu erhalten. Selbst wenn dieses Essen "unter Realbedingungen", also in einem laufenden Betrieb, verkostet wird, so handelt es sich doch nur um eine Momentaufnahme. Diese eine Verkostung sagt wenig aus. Entscheidend ist ein längerer Zeitraum sowie ein vorliegendes, gut geführtes Beschwerdemanagement, in das Einsicht genommen werden müsste. Es fragt sich auch, wer an der Verkostung teilnimmt und wie die Ergebnisse ausgewertet werden. Ferner wären Gespräche mit den Mitgliedern mehrerer Mensabeiräte, wo das Essen schon angeboten wird, sinnvoll.

Noch wichtiger wäre die **Überprüfung** mit einem umfangreichen **Prüf-Konzept**, wie bereits mehrfach erwähnt. Aber es wird noch nicht einmal die Möglichkeit einer solchen Überprüfung, geschweige denn wie wünschenswert dies wäre, angesprochen. Die Einsichtnahme in ein **Qualitäts-** und **Hygiene-Konzept** ist für den Laien wenig hilfreich. Hierzu müsste erst einmal bekannt sein, was alles in ein solches Konzept gehört. Und dann müsste im Einzelnen geprüft werden, ob die Festlegungen sinnvoll sind bzw. dem aktuellen rechtlichen Stand entsprechen. Dazu sind die Schulvertreter höchstwahrscheinlich nicht in der Lage. Warum wird das dann gefordert?

Fazit "Beurteilung Dienstleister": Eine Überprüfung der Dienstleister kann sinnvollerweise nur von Experten mit einem umfassenden Prüf-Konzept durchgeführt werden. Verkostungen sind hierfür viel zu wenig. Die Forderung nach einer umfassenden Prüfung wird aber in der DGE-Publikation nicht gestellt. Vielmehr wird der Eindruck vermittelt, als könnten die Prüfungen auch von Laien geleistet werden. Diese Fehleinschätzung hat gravierende Auswirkungen auf die Qualität der Verpflegung.

3. Gesamtfazit der DGE-Positionen

Zunächst ist festzuhalten, dass die DGE im aktuellen Standard für die Schulverpflegung keine Aussagen zu den Verpflegungssystemen macht, von Ausnahmen abgesehen, wie z.B. über die Heißhaltezeit. Sie nennt auch keine Quellen, wo man sich weiter informieren kann. Wenn in einem Standard zu diesem wichtigen Thema so gut wie nichts gesagt wird, ist der Standard als defizitär zu bezeichnen. Schon aus diesem Grund ist er für die umfassende Sicherstellung einer guten Schulverpflegung wenig geeignet. Er bedarf der Ergänzung durch andere Festlegungen oder Vorgaben. Von wem sollen diese Ergänzungen kommen, damit die DGE sie anerkennt? Es gibt ja keine Verordnungswerte für die Verpflegungssysteme, sondern nur DIN-Normen. Diese haben nur Empfehlungscharakter. Inwieweit fließen diese Ergänzungen in eine Zertifizierung der DGE ein, wenn sie doch gar nicht im Standard angesprochen wurden, also keinerlei Vorgaben gemacht wurden?

In einer Spezialpublikation der DGE finden sich dann doch noch Aussagen über die wichtigsten Verpflegungssysteme für Schulen. Da der DGE-Standard nicht ausdrücklich darauf verweist und sie einbezieht, sind sie kein Bestandteil des Standards und dürfen somit auch nicht in eine Prüfung einbezogen werden. Dies ist aber wenig sinnvoll, da der Standard alles regeln sollte, was für ein einwandfreies System wichtig ist. Davon einmal abgesehen, sind die Aussagen zu den Systemen in mehrfacher Hinsicht unbefriedigend.

Der Hauptkritikpunkt an dieser Publikation ist zum einen, dass die Meinung vertreten wird, die Entscheidung über das geeignete Verpflegungssystem könne von den zuständigen Personen der Schulgemeinde getroffen werden. Selbst wenn mit der Publikation deutlich mehr Informationen gegeben würden, könnte dies von "Laien", und um nichts anderes handelt es sich, nicht geleistet werden. Hierzu fehlt ganz einfach die Kompetenz, was man ihnen auch nicht vorwerfen kann. Auch die Auswahl der Dienstleister liegt weit außerhalb der Bewertungskompetenz einer Schulgemeinde. Hierfür wäre ein umfangreicher Prüfkatalog zugrunde zu legen.

Abgesehen davon, dass dieser meist nicht existiert, wären die Laien in der Schule oder Kommune kaum in der Lage, einen solchen Katalog richtig anzuwenden.

Daher ist es ein falscher Ansatz, wenn die Auswahl von Dienstleistern durch Laien getroffen werden soll. Die Publikation der DGE scheint aber genau das zum Ziel zu haben, was fatalerweise auch durch die BMEL-Studie empfohlen wird⁸. Eine solche Überprüfung könnte bestenfalls ergänzend erfolgen. Richtig wäre es stattdessen, wenn die Prüfungen in professionelle Hände gelegt würden. Hiermit kämen nicht nur bessere Ergebnisse zustande, sondern nebenbei ließe sich der Aufwand für die Schulgemeinde erheblich reduzieren.

Zum anderen ist zu kritisieren, dass mit keinem Wort über die Einhaltung der nötigen Systembedingungen in der Praxis gesprochen wurde. Es wird stillschweigend angenommen, dass diese Bedingungen eingehalten werden. Ein fataler Irrtum! Tatsache ist, dass die temperaturgekoppelten Systeme, also die Mischküche und die Warmverpflegung, in Deutschland nur in seltenen Fällen korrekt ausgeführt werden. Die Gründe hierfür wurden ausführlich dargestellt¹⁴. Diese Gründe müssten den Autoren der DGE bekannt sein, so dass zu erwarten gewesen wäre, dass darauf in der Spezial-Publikation eingegangen wird. Doch kein Wort wird über die Problematik des gravierenden Personalmangels in der Gastronomie oder die ungünstigen Bedingungen für die Warmverpflegung verloren, die eine Optimierung dieser beiden Systeme sehr unwahrscheinlich macht. Wenn aber Systeme nicht zu verbessern sind, dann darf man sie auch nicht empfehlen.

Die Tatsache, dass es immer positive Beispiele gibt, wo diese Systeme ausnahmsweise funktionieren, macht eine Warnung vor deren Einsatz nicht überflüssig. Wenn Systeme nur selten korrekt betrieben werden können, so sind sie ungeeignet für eine flächendeckende Verbreitung. Und das sollte doch das Ziel von Beschreibungen und Empfehlungen für Verpflegungssysteme sein. Eine Bewertung und davon abgeleitete Empfehlungen, wie gut die beiden temperaturgekoppelten Systeme in der Praxis funktionieren, ist leider in der Publikation der DGE nicht zu finden, und somit wird der Leser über dieses Thema schlecht informiert. Denn er wünscht ja nicht nur einige Fakten zu erfahren, sondern will auch wissen, wie gut sie zu managen sind. Wenn es hier schwerwiegende Probleme gibt, würden andere Systeme bevorzugt werden, die eine größere Sicherheit und auch eine bessere Qualität geben können.

Daher ist die Aussage der DGE über die Gleichberechtigung der Systeme unbegründet. Die Erkenntnis, dass die temperaturentkoppelten Systeme für die Schulverpflegung in Deutschland in mehrfacher Hinsicht am besten geeignet sind, wird leider verschwiegen. Auch hätte darauf hingewiesen werden müssen, dass die temperaturgekoppelten Systeme wegen mangelhafter Durchführung meist erhebliche Qualitätsprobleme aufweisen. Da auch die inhaltlichen Aussagen zu den einzelnen Systemen lückenhaft und z.T. missverständlich sind, wird der Schulgemeinde mit dieser Publikation nicht geholfen.

¹⁴ Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? Rhombos-Verlag, 2. Aufl. 2018. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich>, s. Kap. 5.4, 6.2 und 6.3