

7-Punkte-Konzept für die Schulverpflegung

Erstpublikation: 24.3.20 - Letzter Stand: 4.4.23

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
1. Erlass einer Nationalen Schulverpflegungs-Verordnung	2
2. Auswahlverfahren für Dienstleister	3
3. Empfehlungen für das Verpflegungssystem	4
4. Qualitätsanforderungen an ein Verpflegungssystem	5
5. Kontrolle durch Zertifizierung	7
6. Ernährungsunterricht und Verzehrspflicht	8
7. Finanzierung	9
Fazit	12

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Festlegung einer Nationalen Schulverpflegungs-Verordnung.....	3
Abb. 2: Modus zur Auswahl der Catering-Dienstleistung.....	4
Abb. 3: Empfehlung für das Verpflegungssystem.....	5
Abb. 4: Festlegung eines ganzheitlichen QM-Systems.....	7
Abb. 5: Verpflichtung der Zertifizierung.....	8
Abb. 6: Lehrküchen für Schüler sind im Rahmen der Ernährungserziehung wichtig.....	9
Abb. 7: Die Finanzierung muss sichergestellt sein.....	11
Abb. 8: Übersicht über das 7-Punkte-Konzept für die Schulverpflegung.....	12

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Modelle für die Finanzierungsbeteiligung der Schulverpflegung.....	10
Tab. 2: Ungefähre Kosten der Gruppensertifizierung pro Essen, Stand: 8/18.....	11

Einführung

Die Schulverpflegung in Deutschland hat zahlreiche Schwachstellen, auf die in mehreren Publikationen über viele Jahre immer wieder und z.T. sehr ausführlich eingegangen wurde¹. Die Analysen sind zwar schon einige Jahre alt, haben aber nichts von ihrer Aktualität verloren. Das ist maßgeblich auf das am häufigsten anzutreffende Verpflegungssystem zurückzuführen, die Warmverpflegung, die gravierende Nachteile hat und unter deutschen Verhältnissen kaum zu optimieren ist. Bedauerlicherweise tritt Deutschland auf der Stelle, hat also noch nicht seinen Weg zu einer optimalen Schulverpflegung gefunden. Dabei ist dieser Weg immer wieder beschrieben und gut begründet empfohlen worden. Zusammenhängend und kompakt wurde er erstmals auf der INTERNORGA 2014 im Rahmen der Tagung „Schulforum“, das seit vielen Jahren vom Deutschen Fachverlag organisiert wird, vorgestellt. Er wurde auch in verschiedenen Artikeln publiziert, wobei die Publikation unter dem Namen „Masterplan“² besonders herauszuheben ist.

Die damaligen Vorschläge sind im Prinzip auch heute noch gültig. Sie wurden im Laufe der letzten Jahre noch modifiziert, insbesondere durch die Arbeiten an der zweiten Auflage des Buches über die japanische Schulverpflegung³. Insofern ist das hier vorgestellte „7-Punkte-Konzept“ eine aktualisierte Variante des bestehenden Masterplans. Neben der Aktualisierung ist dieses Konzept auch dadurch charakterisiert, dass es die Empfehlungen kompakt darstellt und grafisch veranschaulicht. Die ausführlichen Begründungen der einzelnen Forderungen sind in den genannten Quellen nachzulesen.

1. Erlass einer Nationalen Schulverpflegungs-Verordnung

Die Schulverpflegung ist in unserem föderalen System **Ländersache**. Daher gibt es 16 unterschiedliche Regelungen, wie die Schulverpflegung in den einzelnen Ländern zu gestalten ist. Dieser **Flickenteppich** ist zu beseitigen, indem zur Regelung aller wesentlichen Fragen zur Schulverpflegung eine Nationale Schulverpflegungs-Verordnung erlassen wird. Darin wird verbindlich geregelt, was in diesem 7-Punkte-Konzept vorgeschlagen wird. Sie gilt in allen Bundesländern, wozu eine **Grundgesetzänderung** notwendig ist.

In vielen Ländern, in denen eine gute Schulverpflegung existiert, wurden solche nationalen Regelungen festgelegt, z.B. in Japan sowie in den meisten europäischen Ländern. Im Interesse der Schulkinder sollte auch in Deutschland der Versuch unternommen werden, eine solche bundeseinheitliche Schulverpflegungs-Verordnung zu erlassen. Das Ergebnis wäre ein sehr hohes und gesichertes Qualitätsniveau der Schulverpflegung, wenn der Inhalt dieser Verordnung mit den Forderungen des hier vorgestellten 7-Punkte-Konzepts übereinstimmt.

¹ Peinelt V: Wo steht die deutsche Schulverpflegung? <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/bestandsanalyse/>

² Peinelt V: Masterplan Schulverpflegung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/masterplan-de/>

³ Peinelt V: Internationaler Vergleich der Schulverpflegung. Bericht über Japan. 7-Punkte-Konzept, in "Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen?" <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich>, Kap. 7.3



Abb. 1: Festlegung einer Nationalen Schulverpflegungs-Verordnung (© Peinelt)

Vorteil-1: Die Rechtslage für die Schulverpflegung ist einheitlich. Alle Schulträger müssen sich an dieser Verordnung orientieren.

2. Auswahlverfahren für Dienstleister

Die Schulverpflegung für alle Schulen in einer Stadt oder einem Landkreis wird vorzugsweise an einen **professionellen, externen Dienstleister** übertragen. Dieser ist für alle Fragen der Organisation der Schulverpflegung einschließlich der Einhaltung aller einschlägigen rechtlichen Bestimmungen zuständig und gegenüber dem Schulträger verantwortlich.

Die Wahl des Dienstleisters erfolgt im Rahmen der **Ausschreibung** auf der Basis eines einheitlichen Prüfverfahrens, in dem alle wesentlichen Aspekte einer guten Verpflegung berücksichtigt werden. Überprüfungen der Vollwertigkeit des Speisenplans oder des Geschmacks im Rahmen einer **Verkostung** reichen nicht. Auch der **Preis** als maßgebliches Entscheidungskriterium ist für die Auswahl eines Dienstleisters nicht ausreichend. Entscheidend ist die Erfüllung von Anforderungen eines **ganzheitlichen Prüfkonzpts** wie es von der Hochschule Niederrhein entwickelt wurde⁴. Hierfür sind Fragen auf der Basis einer Checkliste zu beantworten, wobei einige Fragen essentiellen Charakter besitzen. Nur wenn die Anforderungen der essentiellen Fragen als "erfüllt" beantwortet wurden, werden die Antworten ausgewertet, wobei ein Gesamtpunktwert ermittelt wird.

Ohne erfolgreiche Prüfung nach dem o.g. Konzept darf kein Vertrag mit einem Bewerber abgeschlossen werden, da das Vorliegen schwerwiegender Mängel nicht auszuschließen ist. Bestehen mehrere Bewerber die Prüfung, erfolgt die Auswahl aufgrund der erzielten Gesamtpunktzahl, evtl. in Verbindung mit nachgeordneten Kriterien, die vom Schulträger festzulegen sind. Hierzu gehören z.B. der Preis, besondere geschmackliche Qualitäten der Speisen oder bestimmte zusätzliche Dienstleistungen. Wird der Auftrag an einen internen Dienstleister verge-

⁴ Peinelt V: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". Konzeptdarstellung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>

ben, z.B. an einen Mensaverain, ist dieser in gleicher Weise zu überprüfen. Es sollte keine Unterschiede für **interne und externe Dienstleister** geben.

Die **Überprüfung** erfolgt einheitlich durch eine **qualifizierte Stelle**. Im Falle des Prüf- bzw. Zertifizierungskonzepts der **Hochschule Niederrhein** besteht eine Kooperation mit dem TÜV Rheinland, der über die erforderliche Kompetenz und Erfahrung verfügt. Der **TÜV Rheinland** ist in der Lage, alle Bewerberprüfungen in Deutschland durchzuführen. Werden andere Prüfstellen gewählt, so müssen sie über die gleiche Qualifikation verfügen.

Dieses Auswahlverfahren für Bewerber ist die Basis für die Zertifizierung, die vom Dienstleister anschließend durchgeführt werden muss. Die Zertifizierung ist Bestandteil des Vertrags, wobei jährliche Überprüfungen (Audits) stattfinden. Dies sichert dauerhaft eine hohe Qualität der Schulverpflegung auf allen Gebieten. Eine einmal bestandene Prüfung vor Beginn des Vertrags reicht jedenfalls nicht aus.

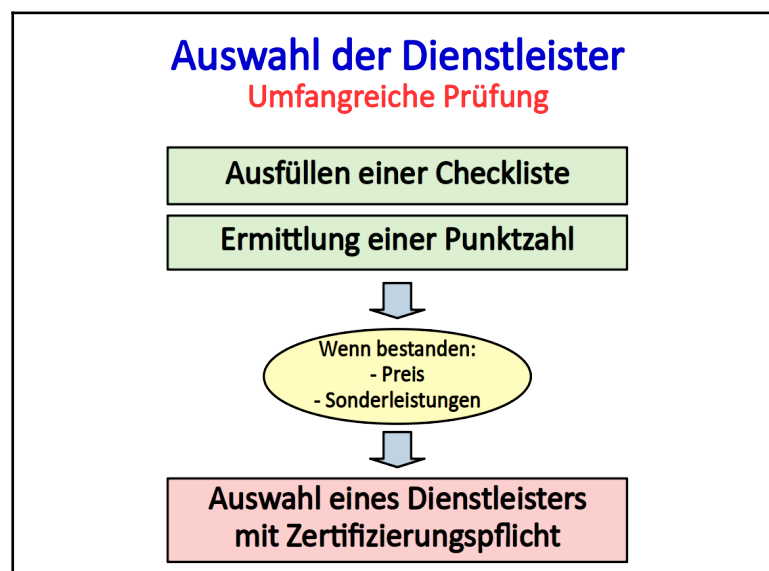


Abb. 2: Modus zur Auswahl der Catering-Dienstleistung (© Peinelt)

Vorteil-2: Eine einheitliche und qualifizierte Bewertung der Bewerber ist gesichert. Auch die Nachhaltigkeit der Entscheidung ist durch jährliche Audits im Rahmen der Zertifizierung gegeben.

3. Empfehlungen für das Verpflegungssystem

Grundsätzlich sollte ein **temperaturentkoppeltes System mit Zentralküche** zum Einsatz kommen, was folgendermaßen zu charakterisieren ist:

Die Produktion der Speisen erfolgt in **Zentralküchen** auf Basis von "Cook and Chill" oder "Cook and Freeze". Die Schulen bereiten in diesem System nicht selbst zu, sondern beziehen die vorgefertigten Speisen, um sie kurz vor der Ausgabe zu regenerieren. In den Schulen handelt es sich also um **Aufbereitungsküchen**. Nach Absprache mit qualifizierten Stellen und unter Berücksichtigung eines QM-Plans können bestimmte Speisen vor Ort hergestellt werden.

Für das **Personal** in der Schule reicht ein geringerer Qualifizierungsgrad als in der Zentralküche aus. Deren Aufgabe besteht v.a. in der Lagerung, Regeneration und Ausgabe angelieferter Speisen sowie in Reinigungs- und Entsorgungsarbeiten. Hierfür reichen relativ **kurze Schulungen** und Einweisungen in die Tätigkeiten sowie regelmäßige Kontrollen durch die Leitung oder Hygienebeauftragte aus.

Der Schulträger sorgt nach Absprache mit dem Dienstleister dafür, dass die Schulküche und angrenzenden Räume entsprechend den Anforderungen ausgestattet sind. Es dürfen auch andere als temperaturentkoppelte Systeme zum Einsatz kommen, z.B. die Frisch-/Mischküche oder Warmverpflegung. Insofern besteht **kein "Systemzwang"**. Bedingung für den Einsatz eines jeden Systems ist immer die Zertifizierung. Nur dann kann sichergestellt werden, dass das System ordnungsgemäß und nachhaltig korrekt betrieben wird.

Es wird allen Schulträgern empfohlen, sich auf ein bestimmtes System für die Schulen langfristig festzulegen, da bei einem Systemwechsel immer wieder Änderungen erforderlich sind. Dies bringt unnötige Reibungsverluste und betrifft das Personal sowie die Ausstattung. Investitionen bei einem System sind möglicherweise bei einem anderen nicht erforderlich, weshalb bei einem Systemwechsel zusätzliche Kosten entstehen können.

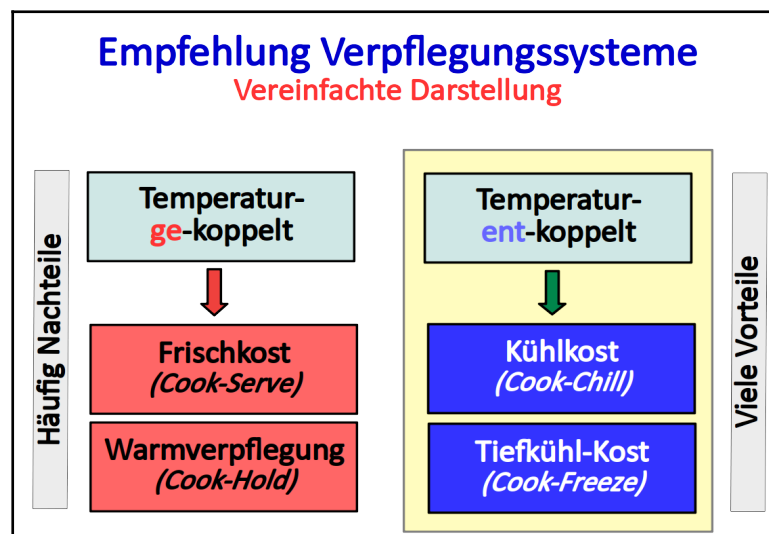


Abb. 3: Empfehlung für das Verpflegungssystem (© Peinelt)

Vorteil-3: Mit einem temperaturentkoppelten System kann auf die Produktion in Schulen verzichtet werden. Hiermit sind eine hohe Qualität sowie gemäßigte Kosten sicherzustellen. Das Personal in Schulen braucht nur relativ gering qualifiziert zu sein.

4. Qualitätsanforderungen an ein Verpflegungssystem

Alle Qualitätsanforderungen für die einzelnen Verpflegungssysteme sind im **Prüfkonzept** der **Hochschule Niederrhein** enthalten, das vom **TÜV Rheinland Cert** umgesetzt wird⁵. Hiermit ist auch der DGE-Standard inbegriffen. Wichtige Bereiche, die vom DGE-Standard nicht erfasst

⁵ Peinelt V: Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>

sind, werden auch mit abgeprüft. Die wichtigsten Qualitätskriterien werden nachfolgend kurz dargestellt.

Einzuhalten sind die **ernährungsphysiologischen** Anforderungen. Der Speisenplan ist durch eine gute Vielfalt und Abwechslung gekennzeichnet. Ferner ist auf einwandfreie **Hygiene** in allen Prozess-Stufen auf der Basis eines lückenlosen HACCP-Konzepts zu achten. Desweiteren müssen Speisen ein hohes **sensorisches** Niveau haben. Hierzu sind regelmäßige **Akzeptanzbefragungen** durchzuführen. Mit den **Schülern** ist ein enger Kontakt zu halten, um deren Wünsche zu kennen. Die Ergebnisse von Befragungen sind transparent zu machen und auszuwerten. Dabei aufgetretene Schwachstellen sind zu dokumentieren und zeitnah zu beseitigen. Auch ein **Beschwerde-Managementsystem** dient dem Erkennen von Stärken und Schwächen und muss daher vorliegen. Ein solches System ist weit mehr als ein "Kummerkasten", bei dem nur Kritik eingereicht wird. Beschwerden müssen ausgewertet und so weit wie sinnvollerweise möglich auch umgesetzt werden. Ferner werden die Wünsche der Schüler und anderer Gruppen durch regelmäßige Rückkopplungen in einem institutionalisierten Gremium (z.B. "**Mensa-Beirat**") berücksichtigt. Weitere Anforderungen beziehen sich u.a. auf den **Arbeitsschutz** und die **Nachhaltigkeit**. Qualitätsanforderungen sollten nicht nur für das Mittagessen, sondern auch für die **Pausenverpflegung**/Kioskverkauf aufgestellt und kontrolliert werden.

Für alle Arbeitsprozesse existiert für die Sicherung der Qualität sowohl für die Zentralküche, als auch für die belieferten Schulen ein **QM-System**. Es besteht eine transparente und jederzeit einsehbare Dokumentation. Die Anforderungen orientieren sich am Prüf-System der Hochschule Niederrhein, das auch der Eigenkontrolle dient. Qualität ist an strukturelle Voraussetzungen gebunden. Diese müssen daher an das verwendete System angepasst sein. So ist z.B. beim empfohlenen System der Temperaturentkopplung eine sehr gute fachliche **Qualifikation** des Personals sowie eine hochwertige technologische **Ausstattung** in der **Zentralküche** notwendig. Für **Schulen** ist beides auf einem geringeren Niveau ausreichend.

Damit die Mitarbeiter über die von ihnen verlangten Leistungen genau informiert sind, finden regelmäßige **Schulungen** in allen wichtigen Belangen statt. Diese sind vom Dienstleister zu organisieren. Eine Kooperation mit anderen Fachorganisationen, z.B. mit der jeweiligen Vernetzungsstelle für Schulverpflegung, Veranstaltungen von Fachorganisationen oder einschlägigen Fachfirmen, ist anzustreben. Es ist von der Leitung oder entsprechend qualifizierten Personen im Betrieb zu **kontrollieren**, ob die Anforderungen in der Praxis vom Personal eingehalten werden.

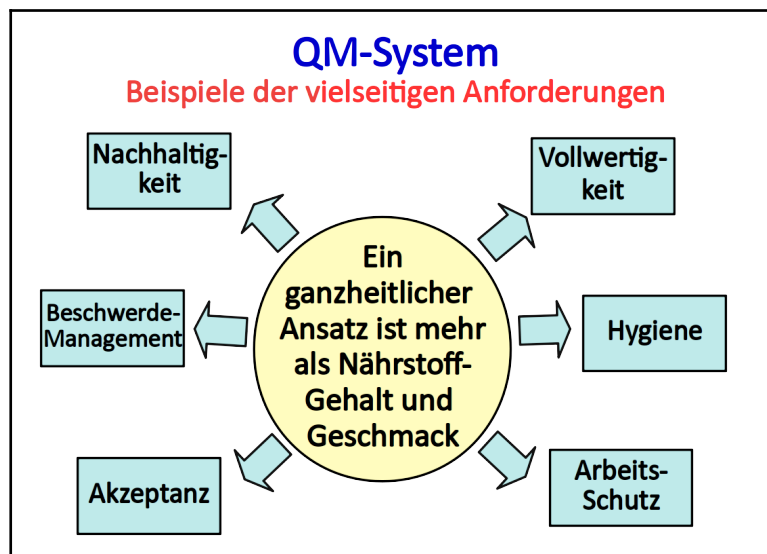


Abb. 4: Festlegung eines ganzheitlichen QM-Systems (© Peinelt)

Vorteil-4: Durch ein geeignetes QM-System werden alle relevanten Qualitätsaspekte berücksichtigt. Hierfür müssen die infrastrukturellen Voraussetzungen erfüllt sein und Schulungen und Kontrollen stattfinden.

5. Kontrolle durch Zertifizierung

Der Dienstleister wird von unabhängigen Dritten im Rahmen einer Zertifizierung regelmäßig kontrolliert, d.h. auditiert. Dies ist nicht mehr in die Entscheidungskompetenz des Schulträgers oder der Schule gestellt, sondern ist vielmehr Pflicht. Die verpflichtende Zertifizierung ist ein wesentliches Element für eine hohe Qualität der Schulverpflegung und steht daher nicht zur Disposition. Die Basis für eine solche umfassende Prüfung ist das bereits erwähnte **Prüfkonzept** der **Hochschule Niederrhein**, das vom **TÜV Rheinland Cert** angewendet wird.

Wenn ersatzweise andere Prüfkonzepte verwendet werden, müssen sie mindestens die gleichen Anforderungen erfüllen wie das oben genannte Konzept. Bei den Qualitätsstandards der DGE ist das zzt. nicht der Fall. Werden Prüfungen allein auf Basis der Qualitätsstandards der DGE vorgenommen, so kann dies nur als Einstieg in eine Prüfung gesehen werden. Als ein Ersatz des Prüfkonzepts des TÜV Rheinland Certs kann eine solche Prüfung nicht gelten. Daher müsste in diesem Fall noch zusätzlich eine Prüfung durch den TÜV Rheinland Cert erfolgen. Dies wäre eine missliche Situation. Daher wäre es effizienter, wenn nur die Prüfung vom TÜV Rheinland Cert durchgeführt würde, zumal die Anforderungen der DGE damit abgedeckt sind.

Wegen des verpflichtenden Charakters von Zertifizierungen sind diese entweder landesweit oder zentral für ganz Deutschland durch eine noch einzurichtende Stelle zu beauftragen. Eine zentrale Stelle für die Beauftragung sollte bevorzugt werden, weil dann auch leichter Vergleiche durchgeführt werden können. Ferner wäre gemeinsame Anlaufstelle für alle Länder vorhanden, so dass unvermeidliche Probleme bei den Zertifizierungen, die von allgemeinem Interesse sind, von dieser Stelle, gelöst werden können - natürlich mit Rückkopplung zu den zu-

ständigen Länderministerien. Dadurch wäre auch eine einheitliche Prüfung für alle Zentralküchen und Schulen gewährleistet. Dies hätte mehrere Vorteile, u.a. auch kostenmäßige.

Die einzelnen und zusammengefassten sowie ausgewerteten Ergebnisse werden den Ministerien mitgeteilt. Schwachstellen sind zu diskutieren, Vorschläge für deren Beseitigung sind vorzulegen. Hierbei werden u.a. auch die Vernetzungsstellen der Bundesländer einbezogen. Werden die Schwachstellen, sog. Abweichungen, nicht innerhalb eines bestimmten, von der Prüfungsstelle festzulegenden Zeitkorridors beseitigt, muss das Management der Schulverpflegung auf einen anderen Dienstleister übergehen. Für die Auswahl eines neuen Dienstleisters gilt natürlich wieder das unter Punkt 2 Gesagte.

Davon unberührt bleiben die Kontrollen im Rahmen der hoheitlichen Aufgaben der zuständigen Behörden, wie z.B. der Veterinärämter. Wegen der häufigen Überlastung der staatlichen Stellen sollten alle relevanten Aspekte der Schulverpflegung, also auch die Hygiene, im Rahmen der Zertifizierung geprüft werden. Nur dies kann eine hohe Qualität und Sicherheit der Schulverpflegung garantieren.



Abb. 5: Verpflichtung der Zertifizierung (© Peinelt)

Vorteil-5: Durch diese Überprüfung können Kommunen ihrer Aufsichtspflicht mit einem sehr geringen eigenen Aufwand nachkommen. Die Prüfungen werden neutral und auf höchstem Niveau durchgeführt.

6. Ernährungsunterricht und Verzehrspflicht

Das **Mittagessen** sollte Teil des Schulunterrichts sein. Es gehört somit zu den **inneren Schulangelegenheiten** und muss in den Lehrplan eingebunden werden. In diesem Unterricht lernt der Schüler ein gesundheitsförderndes **Ernährungsverhalten**. Außerdem sollte eine hohe Esskultur in Theorie und Praxis vermittelt werden. Daher ist die Anwesenheit für diesen Unterricht Pflicht. Die angebotenen Speisen sind Teil des Unterrichts, weshalb die **Verzehrspflicht** einzuführen ist.

Verzehrspflicht bedeutet nicht, dass ein Schüler alles essen muss, was angeboten wird. Auf **Unverträglichkeiten** ist durch eine abgewandelte Kostform selbstverständlich Rücksicht zu nehmen. Es gehört aber zum Konzept eines Ernährungsunterrichts dazu, dass die Schüler auch Speisen probieren, die sie noch nicht kennen. Schmecken ihnen bestimmte Speisen weniger gut, so sollten sie diese wenigstens in kleinen Mengen probieren. Dies erweitert die akzeptierte LM-Palette eines Schülers. Ferner ist vorzusehen, dass Schüler den praktischen Umgang mit LM erlernen. Hierzu sind **Lehrküchen** in den Schulen einzurichten und selbstverständlich ist auch qualifiziertes und pädagogisch geschultes Personal einzustellen.

Die Einführung der Verzehrspflicht darf allerdings erst dann erfolgen, wenn der **Dienstleister zertifiziert** wurde. Somit ist eine hohe Qualität gewährleistet, gerade auch in sensorischer Hinsicht, so dass den Schülern die Speisen "zugemutet" werden können. Gemäß Punkt 2 dieses Konzepts muss ein Dienstleister zertifiziert sein, so dass bei diesen Dienstleistern die Verzehrspflicht von Anfang an eingeführt werden kann. Liegt noch keine Zertifizierung des Dienstleisters vor, sollte auf die Verzehrspflicht verzichtet werden.



Abb. 6: Lehrküchen für Schüler sind im Rahmen der Ernährungserziehung wichtig (© Peinelt)

Vorteil-6: Ernährung muss ein fester Bestandteil des Lehrplans sein. Hierzu gehört auch die Verkostung des Mittagessens sowie die Zubereitung von Speisen in einer Lehrküche. Daraus leitet sich die Notwendigkeit einer Verzehrspflicht ab.

7. Finanzierung

Alle genannten Maßnahmen dürfen nicht an mangelnder Finanzierung scheitern. Daher muss in der Nationalen Schulverpflegungs-Verordnung auch die Finanzierung der Schulverpflegung geregelt werden. Hierbei sind die **Vollkosten** zu berücksichtigen, also nicht nur Teilkosten, wie allgemein üblich, z.B. nur die LM- und Produktionskosten. Auf der Basis von temperatur-entkoppelten Systemen mit zentraler Produktion und Aufbereitungsküchen in den Schulen kann von einem Preis für eine Mahlzeit von **5-6 Euro** ausgegangen werden (Stand: 2023).

Die Finanzierung der Kosten ist auf unterschiedlich viele Schultern zu verteilen und nicht überwiegend nur von den Eltern und vom Schulträger zu tragen. Daher sollten auch der Bund und die Länder an den Kosten beteiligt werden. Die Forderung nach einer Beteiligung des Bundes und der Länder an der Finanzierung ergibt sich aus dem großen Nutzen einer guten Ernährung für die Volksgesundheit. Dies setzt die Aufhebung des Kooperationsverbots voraus, was die bereits eingangs erwähnte Grundgesetzänderung notwendig macht. Meint man es wirklich ernst mit der Schulverpflegung, sollte eine Grundgesetzänderung kein wirkliches Hindernis darstellen. Darüber hinaus wäre es denkbar, die **Krankenkassen** im Rahmen ihrer Präventionsaufgaben zu beteiligen.

Somit gäbe es insgesamt vier Säulen für die Finanzierung, die nachfolgend in drei Varianten dargestellt werden (Gesamtpreis: 5 Euro):

Träger	Modell-1 (%)	Modell-1 (€)	Modell-2 (%)	Modell-2 (€)	Modell-3 (%)	Modell-3 (€)
Bund	25	1,25	35	1,75	50	2,50
Land	25	1,25	35	1,75	50	2,50
Schulträger	25	1,25	15	0,75	0	0
Eltern	25	1,25	15	0,75	0	0
Summe	100	5,00	100	5,00	100	5,00

Tab. 1: Modelle für die Finanzierungsbeteiligung der Schulverpflegung

Bei einer gleichmäßigen Verteilung auf alle Kostenträger wären die Eltern geringer als bisher belastet (**Modell-1**). Wegen der Bedeutung einer guten Schulverpflegung sollte der Staat ein starkes Interesse an einer entsprechenden Ausgestaltung haben und somit höhere Anteile finanzieren als die Eltern und die Schulträger (**Modell-2**). Aufgrund finanzieller Engpässe vieler Eltern, aber auch von Kommunen oder Landkreisen, die als Schulträger auftreten, wäre es noch empfehlenswerter, die beiden zuletzt genannten Gruppen ganz zu entlasten, so dass die Kosten für die Schulverpflegung nur vom Bund und den Ländern zu bezahlen wären. Dies würde auch bedeuten, dass der hohe Verwaltungsaufwand für die Eintreibung der Gelder von den Eltern entfallen würde. Damit sind übrigens nicht unerhebliche Kosten verbunden. Insofern erscheint das **Modell-3** am sinnvollsten zu sein.

Da **kein Systemzwang** besteht, wäre es grundsätzlich möglich, dass auf Wunsch der Schulgemeinde Systeme zum Einsatz kommen, von denen prinzipiell abzuraten ist, v.a. die Mischküche, vorausgesetzt, dieses System konnte die Überprüfung bestehen. Mit diesem System sind meist höhere Kosten verbunden, was dazu führen wird, dieses System bald wieder aufzugeben. Sinnvoll wäre es, die höheren Kosten der wenig geeigneten Systeme, wie der Mischküche, vom Schulträger und von den Eltern bezahlen zu lassen, da sie auf diesen Systemen bestanden haben. Es wäre nicht einzusehen, dass ein System vom Steuerzahler subventioniert wird, das keine Vorteile gegenüber dem Standard aufweist.

Die Finanzierung muss auch die Zertifizierungskosten berücksichtigen. Im Falle einer Gruppen-Zertifizierung (Zentralküche mit Aufbereitungsküchen in den Schulen) sind die Kosten

sehr gering. Auch wenn seit der letzten Kostenermittlung einige Jahre vergangen sind, so dürften die Kosten pro Mittagessen auch heute nur um ca. einen Cent höher liegen, z.T. sogar deutlich darunter⁶!

Zahl der belieferten Schulen (GTS) Essenzahl pro Tag und GTS	20 GTS 100/d/GTS	20 GTS 200/d/GTS	100 GTS 200/d/GTS	100 GTS 500/d/GTS
Zertifizierung der Zentralküche/a	1.750 €	1.750 €	1.750 €	1.750 €
Zertifizierung der ZKS/a				
Zertifizierung der Schulen á 150 €/a	3.000 €	3.000 €	15.000 €	15.000 €
Zwischensumme: Gesamte Zert.kosten/a	4.750 €	4.750 €	16.750 €	16.750 €
Essen pro Tag: Schulen x Schüler	2.000	4.000	20.000	50.000
Essen pro Monat: 4,5 Wo x 4 Tage = 18 Tage	36.000	72.000	360.000	900.000
Essen pro Jahr (= 9 Monate)	324.000	~648.000	~3.2 Mio	~8,1 Mio
Preis pro Jahr bei 5 € pro Essen (Zwischensumme: Gesamte Essenskosten/a)	~1,6 Mio €	~3,2 Mio €	~16 Mio €	~40 Mio
Kosten der Zertifizierung pro Essen	~1,4 Ct	~0,7 Ct	~0,5 Ct	~0,2 Ct

Tab. 2: Ungefähre Kosten der Gruppensertifizierung pro Essen, Stand: 8/18



Abb. 7: Die Finanzierung muss sichergestellt sein (© Peinelt)

Vorteil-7: Die Finanzierung des Mittagessens ist mit diesem Ansatz der Kostenverteilung gesichert. Ein temperaturentkoppeltes System kann die Gesamtkosten moderat halten. Die Regelung würde nicht nur Teil-, sondern Vollkosten einbeziehen.

⁶ Peinelt V: Ausgezeichnete GG (AGG) - Beschreibung und Veranschaulichung., <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/> s. Kap. 6

Die Umsetzung dieses 7-Punkte-Konzepts führt zu deutschlandweiten Verhältnissen bei der Schulverpflegung, die mit einer hohen Qualität einhergehen, zudem hygienisch sicher und kostengünstig sind. Auch die Anforderungen an die Nachhaltigkeit werden erfüllt. Appelle sind nicht mehr notwendig, denn durch die Zertifizierungen wird jährlich überprüft, ob die Verhältnisse noch in Ordnung sind. Andernfalls muss nachgebessert werden. Der Staat braucht sich also nicht mehr darum zu kümmern. Allerdings muss dieses Verfahren in rechtskonformer Weise von der Politik verpflichtend vorgeschrieben werden. Die Anforderungen für Kitas können im Prinzip in ähnlicher Weise kontrolliert werden.

Nachfolgend wird das 7-Punkte-Konzept noch einmal grafisch dargestellt.



Abb. 8: Übersicht über das 7-Punkte-Konzept für die Schulverpflegung (© Peinelt)

Fazit

Das hier vorgelegte "7-Punkte-Konzept" erhebt den Anspruch, die deutsche Schulverpflegung auf ein hohes, nie gekanntes Niveau zu heben. Es kann in allen Schulen umgesetzt werden, weist nur geringe Gesamtkosten auf und zeichnet sich ferner durch umsetzbare personelle und technische Voraussetzungen aus. Damit dies gelingt, muss der Staat allerdings die rechtliche Basis schaffen. Es geht hierbei um eine Grundgesetzänderung, damit der Bund ein Durchgriffsrecht hat und nicht - wie bisher - an der hochgezogenen Mauer föderaler Zuständigkeiten abblockt wird. Es war ja einmal vor nicht allzu langer Zeit möglich, das Grundgesetz zu ändern, um den Bund fast vollständig aus den Angelegenheiten der Schulen herauszudrängen. Dies war ein Fehler. Warum sollte nicht auch das Gegenteil möglich sein? Ferner müsste der Staat die im Konzept empfohlenen Verpflegungssysteme fördern und eine bessere Finanzierung sicherstellen. Die Etablierung eines geeigneten Verpflegungssystems erfolgt fast automatisch, wenn die Zertifizierungspflicht eingeführt wird.

Von entscheidender Bedeutung ist daher, ob der Staat eine Zertifizierung nach einem strengen, ganzheitlichen Modus verpflichtend vorschreibt. Ein solches Prüfkonzept liegt von der Hochschule Niederrhein bereits seit Jahren vor. Auch eine sehr kompetente und erfahrene Prüfstelle für die Zertifizierungen steht durch den "TÜV Rheinland Cert" zur Verfügung, von

dem das Konzept seit längerem angewendet wird. Eine großflächige Ausweitung dieser Zertifizierungen über ganz Deutschland wäre -laut Aussage des TÜV Rheinland Cert- in einem relativ kurzen Zeitraum möglich. Dabei ist diese Kontrolle mit sehr niedrigen Kosten verbunden. Einer Umsetzung dieses wirkungsvollen Instruments, d.h. der Realisierung einer hervorragenden Schulverpflegung, steht nichts mehr im Wege, vorausgesetzt, die Politik erledigt die hier skizzierten Aufgaben.

Zusammenfassend sind die Probleme der deutschen Schulverpflegung gewaltig. Zum Glück liegen effiziente und praktikable Lösungen auf dem Tisch, die in relativ kurzer Zeit, flächendeckend und zu moderaten Kosten umgesetzt werden könnten. Es sind nicht die Lösungen, die fehlen, sondern die nötigen politischen Maßnahmen.