



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Schule isst gesund

Schritt für Schritt zu einer
optimalen Mittagsverpflegung

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Inhalt

	Seite
Vorwort	
1. Checkliste „Schule isst gesund“	6
2. Gesunde Schule – Nationaler Aktionsplan IN FORM	7
2.1 Bundeseinheitliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung	8
3. Schulverpflegung – eine gemeinsame Aufgabe für Schulträger und Schule	10
3.1 Schulverpflegung als kommunaler Auftrag	10
3.2 Schulverpflegung als innere Schulangelegenheit	11
3.3 Zusammenwirken von Schulträger und Schule	12
4. Erfolgsfaktoren für eine gute Schulverpflegung	14
4.1 Zentrale Organisation	14
4.2 Qualitätszirkel für die Schulverpflegung	15
4.3 Professionelles Verpflegungsmanagement	16
4.4 Akzeptanzförderung	17
5. Worauf es ankommt – Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept	22
Das 10-Schritte-Programm im Überblick	22
5.1 Schritt 1: Das Verpflegungsteam und die Interessen der Beteiligten	23
5.2 Schritt 2: Situationsanalyse und Zieldefinition	30
5.3 Schritt 3: Bewirtschaftungssysteme	35
5.3.1 Eigen- oder Fremddregie und schulische Initiativen	35
5.3.2 Mögliche Rechtsformen	40
5.4 Schritt 4: Verpflegungssystem	45
5.4.1 Bestell- und Abrechnungssystem	46
5.4.2 Wareneinsatzsystem – Auswahl der Lebensmittel	50
5.4.2.1 Empfehlungen für die Mittagsverpflegung	52
5.4.2.2 Speisenplananalyse und Speisenplangestaltung	58
5.4.3 Produktionssysteme	60

	Seite
5.4.4 Logistik	67
5.4.5 Ausgabesysteme	70
5.5 Schritt 5: Servicequalität	72
5.6 Schritt 6: Partizipation und Ernährungsbildung	75
5.6.1 Beteiligung von Schüler/innen	75
5.6.2 Beteiligung von Eltern	77
5.6.3 Ernährungsbildung	78
5.6.4 Schulprogramm und Gestaltung des Ganztages	79
5.7 Schritt 7: Lebensmittelrecht und Hygienemanagement	80
5.8 Schritt 8: Küchenfachplanung	90
5.9 Schritt 9: Kostenschätzung und Entscheidung	100
5.10 Schritt 10: Erstellen von Leistungsverzeichnissen	102
5.10.1 Leistungsverzeichnis für Bauvorhaben und Raum- und Geräteausstattung	102
5.10.2 Leistungsverzeichnis für die Verpflegung	102
5.11 Das fertige Verpflegungskonzept	105
5.11.1 Beispiel für kommunale Schulverpflegungsleitsätze	106
5.12 Das richtige Rezept	108
6. Wissenswertes zum Schluss	109
6.1 Häufig gestellte Fragen im Überblick	109
6.2 Ansprechpartner zum Thema Ernährung, Hygiene und Schule	110
6.3 Arbeitsmaterialien	112
6.4 Quellenverzeichnis	116
6.5 Anhang	119





Vorwort

„Was gibt’s zu essen?“ – mit dieser Frage kommen Kinder und Jugendliche mittags hungrig aus dem Unterricht. Sie freuen sich auf ein leckeres Mittagessen, das satt macht und bei dem sie sich mit ihren Freunden austauschen können. Damit die Schulmahlzeit zum runden Genuss wird, sind die Verantwortlichen aufgefordert, sich mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Ob Sie sich als interessierte/r Vertreter/in von Schule oder Träger ganz neu mit der Schulverpflegung befassen oder bereits Profi auf diesem Gebiet sind – der vorliegende Leitfaden bietet Hilfestellung für alle. Er wendet sich an:

- **Schulen aller Schulformen: Schulleitungen, Lehrer/innen und pädagogische Fachkräfte**
- **Schulträger**
- **Bau- und Gesundheitsämter**
- **staatliche und freie Träger der Betreuung**
- **Eltern und Schüler/innen**
- **Dienstleister/innen für die Schulverpflegung**
- **Service- und Hauswirtschaftskräfte**
- **Architektinnen und Architekten und Küchenfachplaner/innen**

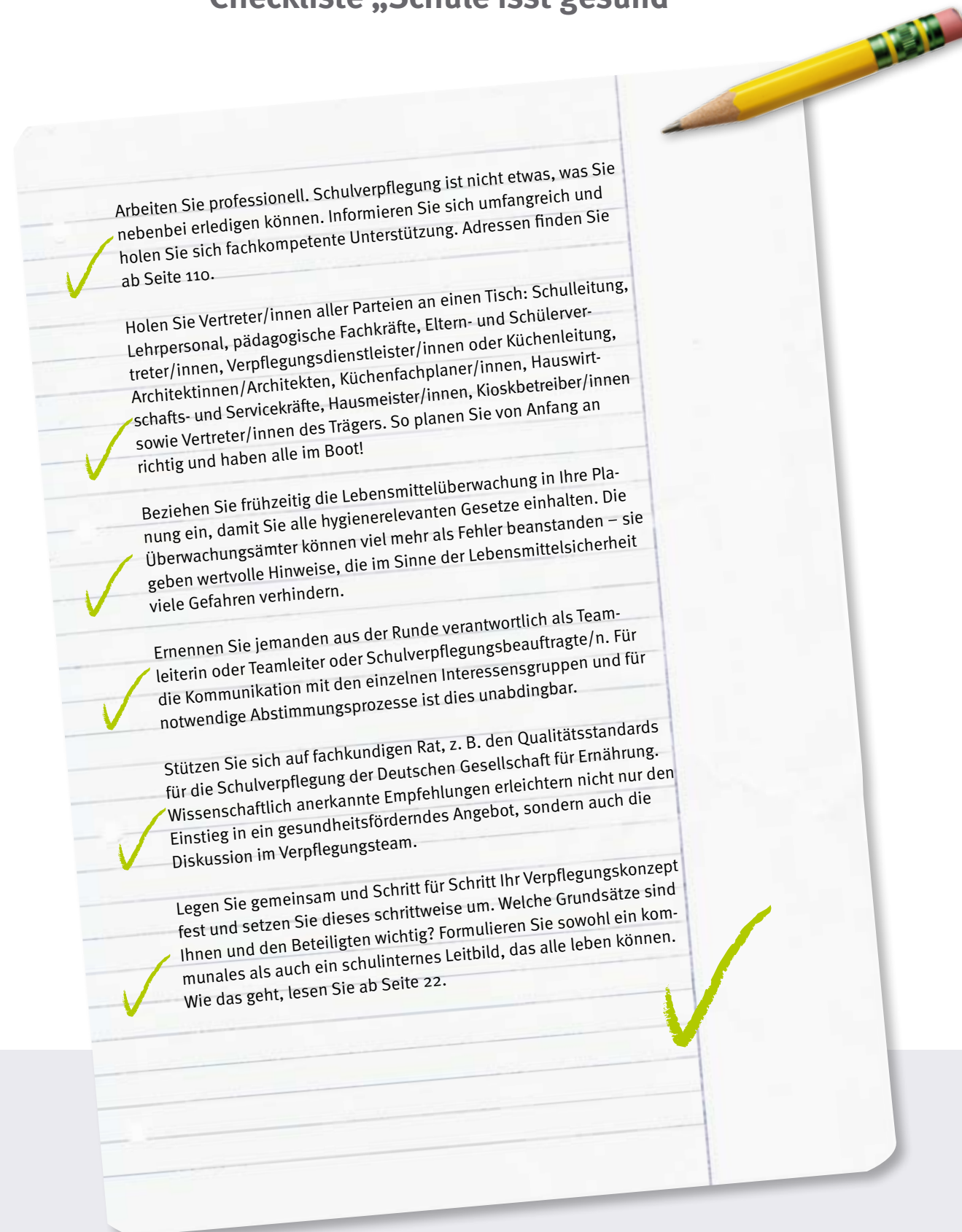
Sie finden entweder praxisorientierte Hinweise für erste Schritte oder Sie können Ihr bestehendes Angebot anhand konkreter Kriterien überprüfen und bewerten. In verschiedenen Themenkomplexen werden die wichtigsten Aspekte von der Planung bis zur Umsetzung der Schulverpflegung dargestellt. Argumente, die die Notwendigkeit gesundheitsfördernder Schulmahlzeiten unterstreichen, sollen Ihnen den unerlässlichen Diskussionsprozess mit allen beteiligten Akteurinnen und Akteuren erleichtern, denn eine sachgerechte und kontinuierliche Abstimmung ist eine wichtige Voraussetzung für gutes Gelingen.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW bietet Ihnen über diesen Leitfaden hinaus eine Fülle von kostenlosen Beratungsleistungen an. In regelmäßigen und in ganz NRW stattfindenden Informations- und Fortbildungsveranstaltungen, über unsere Telefon-Hotline oder bei einer Vor-Ort-Beratung durch unsere Expertinnen und Experten sind wir für Ihre Fragen Ansprechpartnerin. Unsere Kontaktdaten finden Sie im Impressum oder unter www.schulverpflegung.vz-nrw.de. Oder abonnieren Sie gleich unseren Newsletter, der Sie über aktuelle Termine und Neuigkeiten stets auf dem Laufenden hält.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und viel Erfolg bei der Umsetzung!



Checkliste „Schule isst gesund“



Gesunde Schule – Nationaler Aktionsplan IN FORM

„Gesundheit für alle“ – diesen Leitgedanken formuliert die Weltgesundheitsorganisation für das 21. Jahrhundert und beschreibt damit die Gesundheit als ein Menschenrecht. Eine der Hauptstrategien zur Umsetzung dieses Leitgedankens ist, einen partizipatorischen Gesundheitsentwicklungsprozess anzustoßen, der alle relevanten Partnerinnen und Partner für die Gesundheit auf allen Ebenen – zu Hause, in der Schule, am Arbeitsplatz, in der örtlichen Gemeinde und auf Landesebene – einbezieht und der ein gemeinsames Vorgehen im Entscheidungsprozess und bei der Umsetzung fördert.¹ Damit wird einerseits der Schule als Lebenswelt ein wichtiger Stellenwert zugewiesen, gleichzeitig wird auch der Weg hin zur Gesundheitsförderung beschrieben, der genauso für das Gelingen einer guten Schulverpflegung gilt: der Anstoß eines *gemeinsamen* Entwicklungsprozesses mit allen relevanten Akteurinnen und Akteuren.

Ziel einer gesunden Schule sollte sein, dass Bildung und Gesundheit gleichermaßen gefördert und in gemeinsamer Verantwortung von Schulträger, Lehrer/innen, Schüler/innen und Eltern umgesetzt werden. Ein wichtiger Baustein ist eine gute Zwischen- und Mittagsverpflegung, denn nur wer das Richtige zur rechten Zeit isst, kann gesund und leistungsfähig sein. Deshalb brauchen Schulen als Lern- und Lebensort eine verlässliche, ausgewogene und von allen akzeptierte Verpflegung. Entsprechende Rahmenbedingungen und Maßnahmen sind notwendig, um dieses Ziel zu realisieren.

Nationaler Aktionsplan IN FORM

Im Jahr 2008 stellte die Bundesregierung den Nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ vor. Ein deutlicher Trend zu Übergewicht und Adipositas in allen Altersgruppen, Bewegungsmangel, vermehrtes Auftreten von gestörtem Essverhalten sowie Fehl- und Mangelernährung kennzeichnen die Ausgangslage, vor deren Hintergrund diese Initialmaßnahme entstand. In Bezug auf Kinder und Jugendliche im Alter von 3-17 Jahren stellte die KIGGS-Studie² des Robert-Koch-Institutes 2006 fest, dass 15 % dieser Altersgruppe übergewichtig sind, 6 % von ihnen sogar adipös. Das entspricht etwa 1,9 Millionen übergewichtigen bzw. 800.000 adipösen Kindern und Jugendlichen. Die Ziele von IN FORM sind deshalb eindeutig. Es sollen bundesweit nachhaltige Rahmenbedingungen geschaffen werden, die es Kindern und Erwachsenen ermöglichen, gesünder aufzuwachsen und gesünder zu leben, so dass alle Menschen von einem gesundheitsförderlichen Lebensstil profitieren können. Ein wichtiger Aspekt in diesem Zusammenhang ist die Verbesserung der Qualität der Außer-Haus-Verpflegung und die notwendige Verknüpfung von Verhaltens- und Verhältnisprävention nicht nur im Setting Schule.



¹ Weltgesundheitsorganisation Regionalbüro für Europa. www.euro.int/de/home (Suchbegriff „Europäische Schriftenreihe Gesundheit für alle Nr. 5“)

² Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland, Robert-Koch-Institut. www.kiggs.de



2.1 Bundeseinheitliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Im Rahmen von IN FORM und im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) legte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Jahr 2007 erstmals bundeseinheitliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung vor (2. überarbeitete Auflage 2009), die mit konkreten Ernährungsempfehlungen die Basis für eine vollwertige sowie alters- und bedarfsgerechte Zwischen- und Mittagsverpflegung in Schulen bilden. Insgesamt wenden sie sich an alle Entscheidungsträger/innen in Schulen, Schulverwaltung sowie an dienstleistende Verpflegungsunternehmen und dienen gleichermaßen der Schaffung sowie Sicherung einer qualitativ hochwertigen Verpflegung in Schulen. Für die ebenfalls im Zuge von IN FORM bundesweit eingerichteten und auf Länderebene arbeitenden Vernetzungsstellen Schulverpflegung sind die Qualitätsstandards Basis ihrer Beratungsarbeit.

Kernstück der Qualitätsstandards sind die Empfehlungen für die Speisen- und Getränkeversorgung sowohl für die Zwischen- als auch für die Mittagsverpflegung. Die Qualitätsstandards berücksichtigen ebenso pädagogische und organisatorische Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Gemeinschaftsverpflegung. Während bei den Speisen- und Getränkestandards sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die altersgerechten Mengen und Häufigkeiten für die Speisenplanung konkret als Empfehlung beschrieben sind, zeigen die Rahmenbedingungen eher Möglichkeiten auf, für die sich die Akteurinnen und Akteure wahlweise entscheiden können. Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung können als Broschüre bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. gegen Übernahme der Versandkosten angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de als Download abgerufen werden.



Der Sinn der Qualitätsstandards wird schnell deutlich, wenn die bei Kindern und Jugendlichen – und die in unserer Gesellschaft überhaupt – vorherrschenden Essgewohnheiten betrachtet werden. Zu viel, zu fett, zu süß – mit diesen Attributen lassen sich die von Kindern und Jugendlichen bevorzugten Lebensmittel kennzeichnen. Fast Food in fast allen Varianten, Pizza, Pommes frites, Nudelgerichte, Nuggets – die Liste der beliebten Speisen ließe sich in dieser Weise fortsetzen. Trotzdem besteht durchaus eine große Aufgeschlossenheit für frisches Obst, Gemüserohkost, Quark- und Joghurtspeisen und energiearme und durstlöschende Getränke,³ wie eine im westfälischen Recklinghausen durchgeführte Befragung von jugendlichen Schüler/innen zeigte. Auch ist immerhin die Hälfte der befragten Schüler/innen mit zwei Fleischmahlzeiten pro Woche zufrieden. Im Sinne von Gesundheit und Akzeptanz muss es in der schulischen Speisenplanung gelingen, nachfolgende Anforderungen unter einen Hut zu bekommen. Das Speisenangebot soll

- **ausgewogen und vollwertig sein**
- **die Vorlieben der Zielgruppe berücksichtigen**
- **einen hohen Genusswert haben**



Um diese Anforderungen zu erfüllen, bieten Qualitätsstandards eine gute Basis, auf der sich alle Beteiligten treffen können. Weil Schulverpflegung immer ein Anliegen vieler Akteure ist und naturgemäß jeder unter einer „gesunden Ernährung“ etwas anderes versteht und umgesetzt wissen möchte, ist eine solche Basis besonders wichtig. Nicht nur, dass die Qualitätsstandards Anforderungen an alle Dienstleister definieren, sie ermöglichen auch bei konkreter Anwendung eine überprüf- und modifizierbare Verpflegungsleistung. Damit schaffen sie die Grundlage für einheitliche Verhältnisse und sollten deshalb unverzichtbarer Bestandteil in der Diskussion um eine gute Verpflegung sein.



Bundesweite Vernetzungsstellen Schulverpflegung
Lesen Sie mehr zu IN FORM und der Arbeit der Vernetzungsstellen unter
www.schulverpflegung.vz-nrw.de
www.in-form.de/vernetzungsstelleschule
www.schuleplusessen.de

Argumente für eine gute Schulverpflegung

- Schmackhafte und ausgewogene Mahlzeiten in angenehmer Atmosphäre
- ermöglichen neue Geschmacks- und Genusslebnisse
 - wecken die Neugierde und erhöhen die Bereitschaft, Neues auszuprobieren
 - fördern das soziale Miteinander und vermitteln Esskultur
 - leisten einen wichtigen Beitrag zur Energie- und Nährstoffversorgung
 - gleichen Ernährungsdefizite aus, die außerhalb der Schule begründet sind
 - tragen dazu bei, ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen

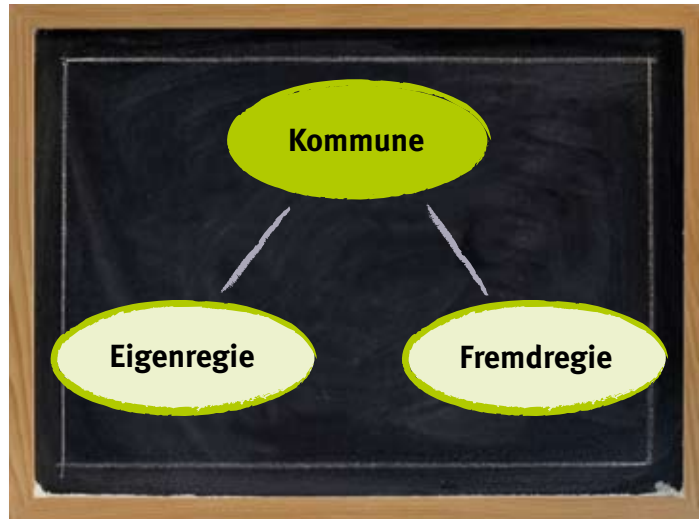
³ Befragung von 509 jugendlichen Schüler/innen an Recklinghäuser Schulen im Jahr 2009; aus „Handlungskonzept Schulverpflegung“ der Stadt Recklinghausen, teilnehmende Stadt im Modellprojekt „Schule isst gesund“ der Verbraucherzentrale NRW



3.

Schulverpflegung – eine gemeinsame Aufgabe für Schulträger und Schule

3.1 Schulverpflegung als kommunaler Auftrag



In Nordrhein-Westfalen gehört die Schulverpflegung zu den äußeren Schulangelegenheiten und ist daher Aufgabe der Schulträger. Schülerinnen und Schülern, die Ganztagschulen besuchen oder die im Rahmen eines Ganztagsangebotes mittags in der Schule bleiben, ist die Gelegenheit zur Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses zu ermöglichen. In Ganztagschulen stellt der Schulträger dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit und trägt die sächlichen Betriebskosten.⁴ Damit umfasst der Verantwortungsbereich des Schulträgers als sogenanntem Sachaufwandsträger die Errichtung und den Betrieb von Schulküchen und alle damit zusammenhängenden Tätigkeiten wie z. B. das Erstellen von Leistungsverzeichnissen und Ausschreibungen, die Verantwortlichkeit für Verträge oder die Instandhaltung und Reinigung von Ausstattung und Räumlichkeiten. Es liegen also alle technisch-organisatorischen und logistischen Aufgaben, die für eine gesunde und für alle finanzierbare Schulverpflegung

anfallen, als äußere Schulangelegenheit in der Verantwortung des Schulträgers. Dieser kann entscheiden, ob die Schulverpflegung in kommunaler Hand bleiben (Stadt/Gemeinde oder Kreis) oder ob diese in Verantwortung privater Dienstleister oder in freie Trägerschaft gestellt werden soll. Freie Träger können z. B. Wohlfahrts- oder Kinderschutzverbände, Eltern- oder Mensavereine oder Anbieter von Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit sein. Auch kann der Schulträger jeder einzelnen Schule selbst die Organisation der Verpflegung überlassen. Demnach lassen sich grundsätzlich zwei verschiedene kommunale Organisations- bzw. Steuerungsformen unterscheiden: **Eigen- und Fremdregie.**

Die Bandbreite der verschiedenen Organisationsstrukturen reicht damit vom Schulträger, der ausschließlich die komplette Gestaltung und Durchführung der Verpflegung übernimmt bis hin zum Schulträger, der alle Organisationsbereiche in andere Hände gibt. Unabhängig davon, für welche Lösung sich eine Kommune entscheidet: Grundlage für eine gute Schulverpflegung ist die Schaffung geeigneter baulicher, technischer und damit auch hygienischer Gegebenheiten. Dies muss der Schulträger als eine kommunale Aufgabe begreifen, der er sich mit Verantwortungsbewusstsein stellt. Auch vor dem Hintergrund angespannter Finanzlagen in vielen Kommunen lassen sich im Rahmen des Möglichen entsprechende Bedingungen für eine gute Schulverpflegung schaffen – vorausgesetzt, die Kommune setzt sich bei allen Investitions- und Organisationsentscheidungen mit den Kriterien einer Qualitätsentwicklung und -sicherung auseinander (zentrale Organisation siehe Seite 14). Dabei müssen natürlich Grenzen berücksichtigt werden, die sich aus haushaltswirtschaftlichen Situationen



ergeben. Wünschenswert ist die Festschreibung der Grundsätze einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen, vollwertigen und altersgerechten Ernährung in Anlehnung an neueste wissenschaftliche Erkenntnisse in allen Vergabeverfahren und Vertragsabschlüssen (mit Dienstleistern, freien Betreuungsträgern etc.). Hierfür bilden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE eine hilfreiche Grundlage. Lesen Sie mehr zur Erstellung von Leistungsverzeichnissen ab Seite 102.

3.2 Schulverpflegung als innere Schulangelegenheit

Unabhängig von den äußeren Organisationsstrukturen wird Schulverpflegung über die reine Versorgungsaufgabe hinaus zu einer inneren Schulangelegenheit, wenn es darum geht, qualitative Ansprüche im Sinne einer Einbindung in das Schul- oder Ganztagsprogramm zu formulieren. Hier gibt das Schulgesetz den Rahmen vor und beschreibt den Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule. Dieser besagt, dass Schüler/innen lernen sollen, selbstständig und eigenverantwortlich zu handeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben.⁵ Für eine Akzeptanz auf allen Ebenen ist die Beteiligung von Schulleitung, Kollegium sowie Schüler- und Elternschaft an der Gestaltung des Mahlzeitenangebotes ein unverzichtbarer Bestandteil und fällt damit in den Verantwortungsbereich der Schule. In dieser Hinsicht beschreibt das Schulgesetz, dass Art und Umfang des Speisen- und Getränkeangebotes, das im Rahmen einer wirtschaftlichen Betätigung in Pausen und Freistunden in der Schule angeboten bzw. verkauft wird, unter Beteiligung der Schulkonferenz und im Einvernehmen mit dem Schulträger festgelegt werden soll.⁶ Es ist deshalb sinnvoll, dass alle Beteiligten die Grundsätze und Ziele einer gesundheitsfördernden Verpflegung und die Einbindung von Ernährungsbildung in Unterricht und Nachmittagsbetreuung in den schulischen Mitwirkungsgremien diskutieren und im Schulprogramm und im Ganztagskonzept festschreiben. Damit werden diesbezügliche schulprogrammatische und pädagogische Aufgaben als ein für alle verbindliches Leitbild und als Handlungsgrundlage für künftige Aktivitäten festgelegt. Wichtige Bereiche der Schulprogrammarbeit, bei denen die Schulverpflegung eine Rolle spielt, sind z. B.:

- **Ganztags- oder Betreuungskonzept**
- **spezielle Förderkonzepte oder pädagogische Schwerpunkte**
- **Gesundheitsförderung (z. B. Sport- und Bewegungsangebote, Grundsätze einer gesundheitsfördernden Verpflegung)**
- **schulprogrammatische Zielsetzungen (z. B. Einbindung der Verpflegung in ein Konzept der Erziehung zur Nachhaltigkeit)**
- **Installation eines regelmäßig tagenden Mensaausschusses als Qualitätssicherungsgremium**



⁴ Runderlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung vom 23.12.2010 „Gebundene und offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I“ (BASS 12 – 63 Nr. 2)

⁵ § 2 Absatz 5 SchulG NRW (Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule)
⁶ § 55 Absatz 1 SchulG NRW (Wirtschaftliche Betätigungen, Geldsammlungen)

Wichtig!

- Schulträger und Schulen sollten auf allen Ebenen eine enge Zusammenarbeit suchen.
- Schulträger und Schulen tragen gemeinsam die Verantwortung für eine optimale Schulverpflegung!

3.3 Zusammenwirken von Schulträger und Schule

Die Festlegung von möglichst detaillierten Verantwortlichkeiten bei der Planung und Umsetzung einer Schulverpflegung – im Abstimmungs- und Entwicklungsprozess mit allen Akteuren – ist Voraussetzung für gutes Gelingen. Schulträger und Schule sollten auf allen Ebenen eine enge Zusammenarbeit suchen und Verpflegungskonzepte sowohl auf kommunaler als auch auf schulischer Ebene formulieren und festschreiben. Dabei sollte in Leistungsbeschreibungen oder Verpflegungskonzepten nicht nur allgemein auf eine Orientierung an ernährungswissenschaftlichen Standards hingewiesen werden. Denn die Qualitätsstandards setzen keine strikten Vorgaben, sondern geben lediglich einen Empfehlungsrahmen vor, der in vielerlei Hinsicht Spielraum lässt. Je detaillierter sich also Schulträger und Schule über die Verpflegungskriterien verständigen und diese festschreiben, umso messbarer und veränderbarer werden sie. Dabei ist es sinnvoll, dies in einer Kooperationsvereinbarung zwischen Schulträger, Schule und außerschulischem Träger festzuhalten.⁷ Der vorliegende Leitfaden beschreibt ausführlich, wie Sie Verpflegungskonzepte erstellen können.



Häufig gestellte Fragen

„Was kennzeichnet eine Ganztagschule?“

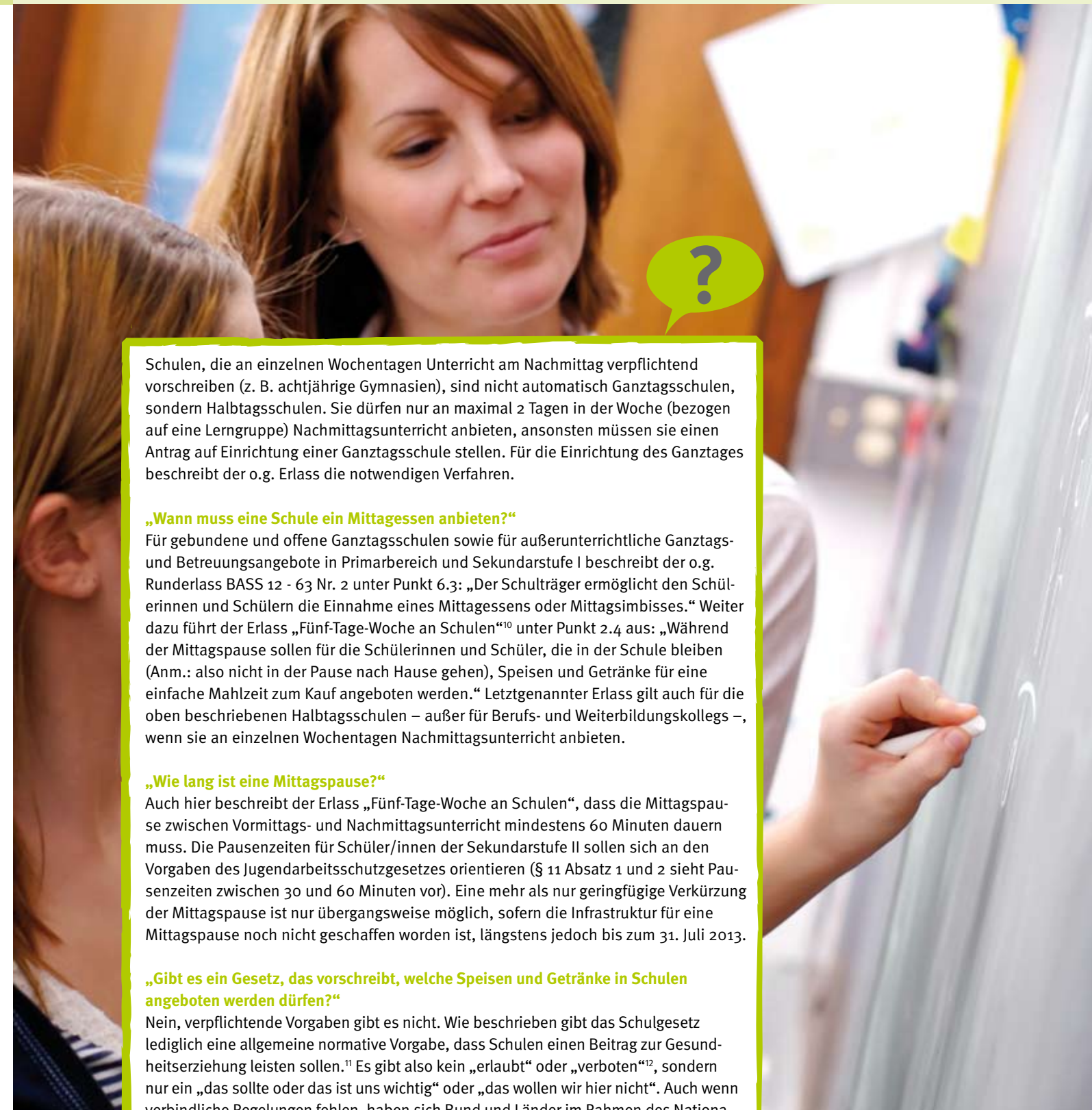
In Nordrhein-Westfalen gibt es gebundene Ganztagschulen (diese auch als erweiterte gebundene Ganztagschulen) und offene Ganztagschulen im Primarbereich. Davon zu unterscheiden sind außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote an Schulen.⁸ Der Runderlass⁹ des Ministeriums für Schule und Weiterbildung des Landes NRW zum Ganztags vom 23.12.2010 „Gebundene und offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I“ (BASS 12 – 63 Nr. 2) beschreibt die Ganztagsangebote hinsichtlich der Teilnahmepflichten und -möglichkeiten folgendermaßen:

- „In einer *gebundenen Ganztagschule* (§ 9 Absatz 1 SchulG) nehmen alle Schülerinnen und Schüler der Schule an den Ganztagsangeboten teil. Mit Aufnahme der Schülerinnen und Schüler in die gebundene Ganztagschule wird die regelmäßige Teilnahme an den Ganztagsangeboten dieser Schule für sie im beschriebenen Zeitrahmen verpflichtend.“
- „In einer *offenen Ganztagschule im Primarbereich* (§ 9 Absatz 3 SchulG) nimmt ein Teil der Schülerinnen und Schüler an den außerunterrichtlichen Angeboten teil. Die Anmeldung bindet für die Dauer eines Schuljahres und verpflichtet in der Regel zur regelmäßigen und täglichen Teilnahme an diesen Angeboten.“
- „Zu den *außerunterrichtlichen Ganztags- und Betreuungsangeboten* (§ 9 Absatz 2 SchulG) gehören im Primarbereich die ‚Schule von acht bis eins‘, ‚Dreizehn Plus‘ und ‚Silentien‘, in der Sekundarstufe I die ‚pädagogische Übermittagsbetreuung und weitere Ganztags- und Betreuungsangebote‘. An diesen Angeboten nimmt ein Teil der Schülerinnen und Schüler der Schule teil. Eine regelmäßige und tägliche Teilnahme ist nicht erforderlich.“

⁷ Runderlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung vom 23.12.2010 „Gebundene und offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I“ (BASS 12 – 63 Nr. 2, Punkt 6.8)

⁸ § 9 SchulG NRW (Ganztagschule, Ergänzende Angebote, Offene Ganztagschule)

⁹ Ein Erlass ist ein Schreiben einer obersten Bundes- oder Landesbehörde an ihr unterstellte Behörden und Institutionen. Erlasse haben keinen Gesetzescharakter, sind aber verbindlich umzusetzen.



Schulen, die an einzelnen Wochentagen Unterricht am Nachmittag verpflichtend vorschreiben (z. B. achtjährige Gymnasien), sind nicht automatisch Ganztagschulen, sondern Halbtagschulen. Sie dürfen nur an maximal 2 Tagen in der Woche (bezogen auf eine Lerngruppe) Nachmittagsunterricht anbieten, ansonsten müssen sie einen Antrag auf Einrichtung einer Ganztagschule stellen. Für die Einrichtung des Ganztages beschreibt der o.g. Erlass die notwendigen Verfahren.

„Wann muss eine Schule ein Mittagessen anbieten?“

Für gebundene und offene Ganztagschulen sowie für außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I beschreibt der o.g. Runderlass BASS 12 - 63 Nr. 2 unter Punkt 6.3: „Der Schulträger ermöglicht den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder Mittagsimbisses.“ Weiter dazu führt der Erlass „Fünf-Tage-Woche an Schulen“¹⁰ unter Punkt 2.4 aus: „Während der Mittagspause sollen für die Schülerinnen und Schüler, die in der Schule bleiben (Anm.: also nicht in der Pause nach Hause gehen), Speisen und Getränke für eine einfache Mahlzeit zum Kauf angeboten werden.“ Letztgenannter Erlass gilt auch für die oben beschriebenen Halbtagschulen – außer für Berufs- und Weiterbildungskollegs –, wenn sie an einzelnen Wochentagen Nachmittagsunterricht anbieten.

„Wie lang ist eine Mittagspause?“

Auch hier beschreibt der Erlass „Fünf-Tage-Woche an Schulen“, dass die Mittagspause zwischen Vormittags- und Nachmittagsunterricht mindestens 60 Minuten dauern muss. Die Pausenzeiten für Schüler/innen der Sekundarstufe II sollen sich an den Vorgaben des Jugendarbeitsschutzgesetzes orientieren (§ 11 Absatz 1 und 2 sieht Pausenzeiten zwischen 30 und 60 Minuten vor). Eine mehr als nur geringfügige Verkürzung der Mittagspause ist nur übergangsweise möglich, sofern die Infrastruktur für eine Mittagspause noch nicht geschaffen worden ist, längstens jedoch bis zum 31. Juli 2013.

„Gibt es ein Gesetz, das vorschreibt, welche Speisen und Getränke in Schulen angeboten werden dürfen?“

Nein, verpflichtende Vorgaben gibt es nicht. Wie beschrieben gibt das Schulgesetz lediglich eine allgemeine normative Vorgabe, dass Schulen einen Beitrag zur Gesundheitserziehung leisten sollen.¹¹ Es gibt also kein „erlaubt“ oder „verboten“¹², sondern nur ein „das sollte oder das ist uns wichtig“ oder „das wollen wir hier nicht“. Auch wenn verbindliche Regelungen fehlen, haben sich Bund und Länder im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM auf einen gemeinsamen und gesundheitsförderlichen Weg geeinigt, den auch Schulen und Schulträger als kommunale Institutionen mitfinanzieren und deshalb mitgehen sollten. In diesen Rahmen fallen die Qualitätsstandards der DGE – zwar nicht als Vorgabe, aber dafür als konkrete Empfehlung für eine ausgewogene und vollwertige Schulverpflegung.

¹⁰ Runderlass des Kultusministeriums Nr. 12 - 62 Nr. 1 vom 24.6.1992

¹¹ § 2 Absatz 5 SchulG NRW

¹² außer in Bezug auf Alkoholkonsum: § 54 Absatz 5 SchulG NRW

4.

Erfolgsfaktoren für eine gute Schulverpflegung

Die Zusammenarbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW mit Schulen und Verantwortlichen der Schulverpflegung hat vier wesentliche strukturelle Faktoren aufgezeigt, die zum Gelingen einer guten Verpflegung an Schulen beitragen. Es handelt sich um:



- die zentrale Organisation einzelner oder aller Verpflegungsbereiche durch die zuständigen Träger
- die Gründung von Qualitätszirkeln für die Schulverpflegung
- die Umsetzung eines professionellen Verpflegungsmanagements
- die Akzeptanzförderung

4.1 Zentrale Organisation

Ein wesentlicher struktureller Erfolgsfaktor für eine gute Schulverpflegung ist die zentrale Steuerung einzelner oder aller Schulverpflegungsbereiche durch die zuständigen Schul- oder Betreuungsträger. Immer dann, wenn (Teil-)Bereiche der Verpflegung zentral, einheitlich und innerhalb eines definierten Qualitätsrahmens organisiert sind, zeigt sich eine gute hygienische und ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung. Mögliche einheitlich organisierte Bereiche für **eine Gruppe von Schulen** oder **alle Schulen einer Kommune** können sein:

- Definition eines ernährungsphysiologischen Qualitätsrahmens
- Verpflichtung nur eines Verpflegungsdienstleisters
- Erstellung einheitlicher Hygienekonzepte für ein bestimmtes Verpflegungssystem
- Beauftragung nur eines dienstleistenden Unternehmens, das die Speisenausgabe sowie Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten übernimmt
- zentrale Organisation und sukzessive Optimierung der Speisenplanung
- Installation eines kommunalen (internetbasierten) Bestell- und Abrechnungssystems
- Verpflichtung zur Teilnahme am Mittagessen, z. B. für Schüler/innen der Offenen Ganztagschule im Primarbereich
- Vergabe der Übermittagsbetreuung an nur einen freien Träger



Diese Vorgehensweise ist gut geeignet, kontinuierlich eine sehr hohe Qualität der Schulverpflegung in allen Bereichen zu erzielen. Schulen erfahren wertvolle Unterstützung und Entlastung und sind in Fragen der Organisation der Verpflegung – die nicht zu ihren Kernkompetenzen gehören – nicht auf sich allein gestellt. Weiterer Vorteil: Die Zusammenfassung gleicher Arbeits- und Organisationsvorgänge schafft eine hohe Effizienz und spart damit Zeit und Kosten. Ebenfalls muss entsprechendes Fachwissen nur an zentraler Stelle vorhanden



sein.¹³ Es ist beispielsweise ein Unterschied, ob sich jede Schule einzeln mit einem geeigneten Bestellsystem auseinandersetzt, oder ob sie auf ein funktionierendes auf kommunaler Ebene angeschafftes System zurückgreifen kann. Auch wenn sich in Kommunen zunächst hinsichtlich bestehender Organisationsstrukturen eine heterogene Situation darstellt, können einzelne Erfolgsfaktoren übertragen werden. Maßgebend dafür ist, dass zunächst von den Verantwortlichen mit allen relevanten Schulpartnerinnen und -partnern eine einheitliche und für alle geltende Qualität diskutiert und definiert wird, die in einem nächsten Schritt umgesetzt und kontrolliert wird.

Befürchtungen, dass die Selbstständigkeit der Schulen durch eine zentrale Steuerung eingeschränkt wird, können schnell zerstreut werden. Nach wie vor können – und müssen – die Schulen das Speisenangebot individuell in ihren Schulalltag einbetten. Und indem jeder Schule in ausreichendem Umfang Wahlmöglichkeiten zugestanden werden, bleibt ihre Individualität berücksichtigt, ohne dass damit das zentrale Prinzip grundsätzlich aufgelöst wird. Ein Beispiel: Trotz zentraler Gestaltung der Speisenpläne auf Basis der Qualitätsstandards können Schulen individuell einzelne Komponenten tauschen. Ein weiteres Beispiel ist die übergeordnete Erstellung von Hygienekonzepten und deren Anwendung in einzelnen Schulküchen. Dies schafft für die Schulen große Erleichterung, schränkt aber ihre Individualität keineswegs ein. Für eine übergeordnete Organisation ist es hilfreich, Schulen mit gleichartigen Rahmenbedingungen zusammenzufassen, z. B. alle Offenen Ganztagsgrundschulen. Ebenfalls unberücksichtigt von einer zentralen Steuerung bleibt die Möglichkeit, die Verpflegung an einzelnen Schulen z. B. über Mensavereine zu gestalten.

4.2 Qualitätszirkel für die Schulverpflegung

Ein weiterer wichtiger Erfolgsfaktor ist die Bildung von Netzwerken in Qualitätszirkeln als notwendige Steuerungsgremien. Wichtige Qualitätskriterien, Handlungsempfehlungen und strategische Ziele können in einem Gremium, das sich aus allen relevanten Verwaltungs- und Schulkräften zusammensetzt, besprochen, definiert und umgesetzt werden. Ein solches Steuerungsgremium kann sich u.a.

- in einer Schule, z. B. als **Mensaausschuss**
- bei einem Träger, z. B. als **Fachgruppe Mittagsverpflegung aller Schulen der Stadt X**
- als eine **regionale Interessensgemeinschaft, z. B. Arbeitsgruppe „Hygienemanagement“ im Kreis X in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung**

konstituieren. Nicht nur in den ersten Planungs- und Organisationsphasen, sondern auch nach erfolgreicher Umsetzung sind solche Qualitätszirkel sinnvoll. Sie begleiten die Schulverpflegung kritisch und konstruktiv, sind durch die Zusammensetzung mit allen Entschei-

¹³ in Anlehnung an das „Handlungskonzept Schulverpflegung“ der Stadt Recklinghausen, teilnehmende Stadt im Modellprojekt „Schule isst gesund“ der Verbraucherzentrale NRW

Tipp

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

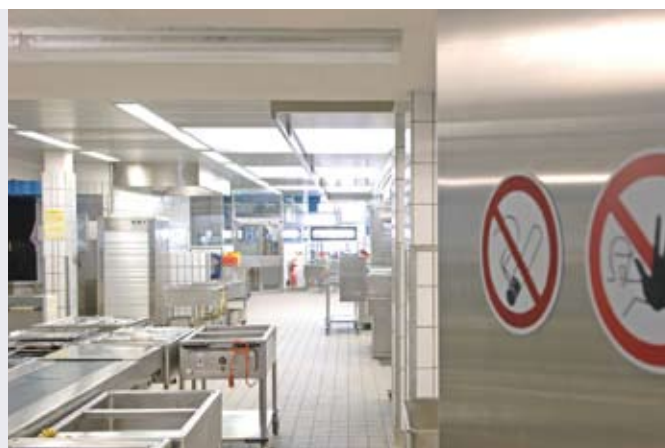
Wir unterstützen Sie aktiv bei der Bildung von Qualitätszirkeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf! Unsere Kontaktdaten finden Sie auf Seite 110.

dungsträgerinnen und -trägern schnell handlungsfähig und können u. U. auch politische Signalwirkung entfalten. Auch wenn Ihnen die Diskussion und Abstimmung mit allen Beteiligten zunächst aufwändig erscheint – das Gelingen einer gemeinsam beschlossenen und von allen getragenen Maßnahme wird für sich sprechen. Und wenn es einmal nichts zu besprechen gibt, klopfen Sie sich gegenseitig auf die Schultern und erfreuen sich Ihres mit vereinten Kräften erreichten Erfolges!

4.3 Professionelles Verpflegungsmanagement

Schulen (und Schulträger), die eine Verpflegung anbieten, sind Verpflegungsbetriebe, die wirtschaftliche, gesetzliche, hygienerechtliche sowie ernährungsphysiologische Bedingungen erfüllen müssen. So müssen sich Schulen und ihre Träger mit den Anforderungen eines zeitgemäßen Verpflegungsmanagements auseinandersetzen, um ihrer neuen und zusätzlichen Aufgabe gerecht zu werden. Entsprechende Kriterien müssen in allen Planungs-, Organisations- und Umsetzungsphasen konsequent und kontinuierlich berücksichtigt werden, wenn Schulverpflegung auf Dauer gelingen und vor allem ökonomischen Aspekten Rechnung tragen soll. Für viele Akteure ist die Auseinandersetzung mit den vielschichtigen Verpflegungsaspekten von der Küchen- bis hin zur Speisenplanung verständlicherweise ein neues Terrain, das inhaltlich mit ihren eigentlichen Arbeitsbereichen keine oder kaum Schnittmengen aufweist. Unter Zeitdruck getroffene und fachlich nicht fundierte Entscheidungen, Fehlinvestitionen, eine inakzeptable ernährungsphysiologische und hygienische Qualität, mangelndes Verständnis für die berechtigten Interessen der jeweils anderen Parteien, Akzeptanzprobleme und in der Folge Unmut bei allen Beteiligten sind dann erwartbare Konsequenzen. Unabdingbar ist deshalb, dass sich die Akteure auf allen Ebenen entweder entsprechend fortbilden und/oder sich fachkompetente Hilfe holen. Weil die

Aufgaben eines Schulverpflegungsbetriebes vielschichtig und komplex – aber nicht unlösbar – sind, ist Fachkompetenz gefragt. Zu adäquaten Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern gehören auf Gemeinschafts- bzw. Schulverpflegung spezialisierte Hauswirtschafts- und Ernährungsfachkräfte sowie Fachplaner/innen speziell für den Bau und die Einrichtung gewerblicher Küchen und natürlich die Lebensmittelüberwachung. Daneben bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW umfangreiche Beratungsleistungen an und vermittelt sowie vernetzt darüber hinaus entsprechende Expertinnen und Experten.

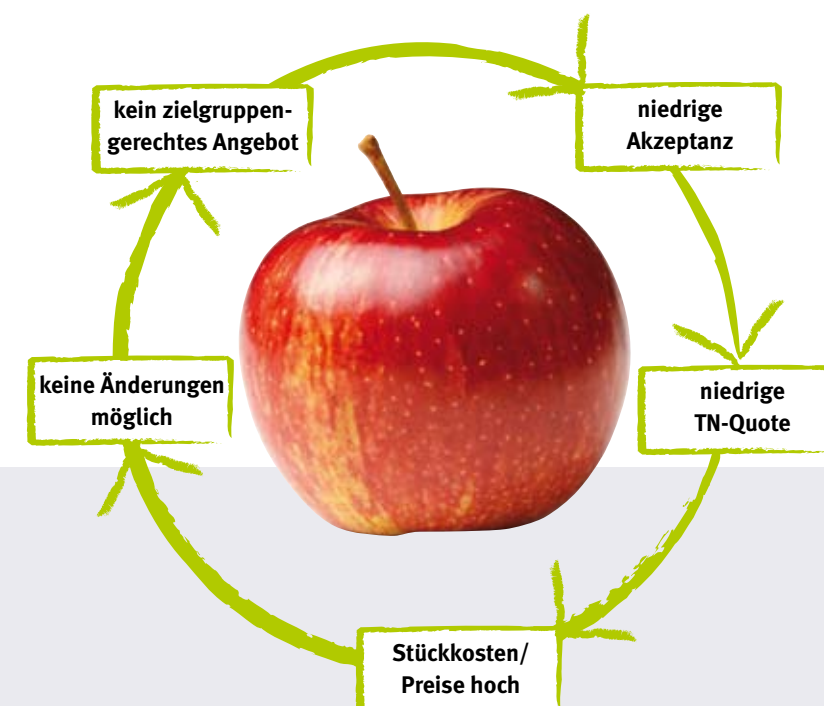


4.4 Akzeptanzförderung

„Nein, meine Suppe ess' ich nicht!“ – so oder ähnlich lauten Sätze, die schon viele Eltern, aber auch betreuendes pädagogisches Personal und Küchenleitungen in Schulen zur Verzweiflung gebracht haben. Während jüngere Schüler/innen ihren Unmut eher verbal äußern, stimmen Jugendliche einfach „mit den Füßen ab“ und bleiben der Mensa fern. Insgesamt geringe Teilnahmequoten und Unzufriedenheit bei Schüler/innen, Eltern und beim Verpflegungsbetrieb sind die Folge, was nicht nur unter den sehr wichtigen gesundheitsförderlichen Gesichtspunkten problematisch ist, sondern auch rein wirtschaftlich betrachtet negative Konsequenzen hat. Denn mit nur wenigen Verpflegungsteilnehmern sinkt der Auslastungsgrad einer Schulküche, der wiederum eine notwendige Voraussetzung für betriebswirtschaftlichen Erfolg darstellt. Dabei ist die Rechnung einfach: Je mehr Tischgäste sich die Summe der fixen Kosten¹⁴ teilen, desto geringer ist der Anteil der Einzelnen.

Entscheidend dabei: Die Möglichkeiten für eine gute Verpflegungsqualität sind insbesondere vom Meinungsbild der älteren Schüler/innen abhängig. Oftmals entsteht gerade in weiterführenden Schulen ein Circulus vitiosus: Weil die Qualität der Verpflegung entweder zu wünschen übrig lässt oder trotz guter Qualität von den Schüler/innen nicht akzeptiert wird, sinken die Teilnahmequoten am Mittagessen. Bei sinkenden Quoten rechnen sich Veränderungen im Speisenplan oder in der Angebotsgestaltung (z. B. Komponentenwahl, Angebot von Salat- oder Dessertbars, vor Ort vitaminschonend und fettsparend zubereitete zielgruppengerechte Speisekomponenten wie Pizza oder Kartoffelecken) und damit verbundene Anschaffungen entsprechender Küchenausstattung wirtschaftlich nicht, was aber zu einer höheren Akzeptanz und damit höheren Teilnahmequoten führen würde. Deshalb müssen Bemühungen, ein schmackhaftes und von allen – oder möglichst vielen – akzeptiertes Essen anzubieten, elementarer Bestandteil der Verpflegungsorganisation sein.

Der Circulus vitiosus zeigt, wie wichtig akzeptanzfördernde Maßnahmen sind!



¹⁴ Fixe Kosten: Teil der Gesamtkosten, der von äußeren Faktoren unberücksichtigt und deshalb in einem Zeitraum konstant bleibt, wie z. B. Kosten für die Küchenausstattung. Gegensatz: Variable Kosten, die von der Anzahl der Schülergäste abhängen, z. B. Kosten für Lebensmittel (Wareneinstandskosten).



Individualisiertes Essverhalten

„Früher wurde bei uns gegessen, was auf den Tisch kam“ mögen Sie vielleicht kopfschüttelnd denken und haben damit zweifelsohne Recht. Denn etwa seit den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts sind in vielen gesellschaftlichen Institutionen und so auch in der Familie Prozesse zu beobachten, die bis dato geltende Traditionen mehr und mehr aufbrechen. Die damals übliche Fleisch-Kartoffeln-Gemüse-Mahlzeit zum häuslichen Mittagessen war eingebettet in feste Essenszeiten und Rituale, die in nachkriegsgeprägten Zeiten einen verlässlichen Mahlzeitenrhythmus versprachen.¹⁵ Ein gesellschaftlicher Wandel durch veränderte Lebens- und Arbeitsverhältnisse und ein geändertes Rollenverständnis von Frauen und Männern führte auch zu einer Veränderung von Essgewohnheiten. Dazu beigetragen haben ebenfalls die Fast-Food-Ketten, die vor etwa 40 Jahren in Europa ihren Einzug hielten. Die Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung und der Angebotsvielfalt von Lebensmitteln überhaupt, der Anstieg des Anteils von Fertigprodukten im Angebot und die gleichzeitige Abnahme der Kompetenzen zur Essenszubereitung sind nur einige Beispiele für Trends, die sich aus den vergangenen Jahrzehnten ablesen lassen. Die sich aus diesen Trends ergebenden asynchronen Tagesabläufe in Familien führen gleichzeitig vermehrt zu einem individualisierten Essverhalten der Kinder und Jugendlichen. Damit gehen der Verlust der traditionellen Zuständigkeit der Familie für die Mahlzeiten sowie ein Verlust der elterlichen Kontrolle für diese einher, was eine entsprechende Verlagerung in Institutionen wie Kindertagesstätte und Schule bedingt. Deshalb sollten Schulen und Verantwortliche für die Schulverpflegung mehr als bisher die Sozialisationswirkung von gemeinsamen Mahlzeiten verstehen und nutzen.

Verführte Jugend oder Trendsetter einer zukünftigen Generation?

Ob jedoch die heutigen Schüler/innen in ihrem Essverhalten als eine durch Fertiggerichte, Fast Food und Snacks verführte Jugend anzusehen ist, bleibt so stereotyp sicher dahingestellt. Fast Food wird von Jugendlichen meistens nicht als schmackhafter und Familienmahlzeiten nicht grundsätzlich als überflüssig beurteilt.¹⁶ Es ist eher der entwicklungsstypische und als Ablösung von der Familie verstandene Wunsch, gemeinsam mit Gleichaltrigen in trendiger Umgebung zu essen – meistens dann auch wegen des schmalen Budgets Snacks und Fast Food. Dennoch ändert sich das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen vor dem Hintergrund veränderter Mahlzeitengewohnheiten und einer zunehmenden Vielfalt von Speisenangeboten rasant. Das häufig als defizitär wahrgenommene Essverhalten kann deshalb auch als Jugendesskultur verstanden werden, bei der die Jugendlichen in einer anderen und neuen Zeit agieren und vielleicht sogar als Trendsetter einem allgemeinen Wandel vorangehen.¹⁷ Gefragt ist also ein reflektierter Umgang mit den veränderten Essgewohnheiten, der einerseits die soziale Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten bewahrt, aber andererseits nicht das Rad zurückdreht und uniform ein überkommenes Ernährungskonzept überstülpt. Vielmehr sollen individuelle Vorlieben wahrgenommen und Kinder und Jugendliche als sich orientierende und zunehmend selbstständig agierende Konsumenten verstanden werden.



Gesundheitsförderung versus Akzeptanz?

Vor diesem Hintergrund erscheint die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung mitunter als eine Sisyphos-Aufgabe. Auch wenn jugendliche Einstellungen zur gesunden Ernährung nicht per se negativ sind und grundsätzlich eine Akzeptanz auch für gesundheitsförderliche Lebensmittel besteht, hat dieser Aspekt als Auswahlkriterium für Schüler/innen eher eine untergeordnete Bedeutung.¹⁸ Das hat im Wesentlichen zwei Gründe: Zum einen ist die Ablehnung nachvollziehbar und verständlich, wenn Schüler/innen diese Lebensmittel nicht kennen. Das, was uns unbekannt ist und was nicht unseren täglichen Ernährungsgewohnheiten entspricht, lehnen wir zunächst mit Unbehagen ab. Zum anderen ist der Aspekt der Gesundheit für die Auswahl eigentlich sogar kontraproduktiv: Kinder lernen früh, dass von Eltern, Großeltern und Erziehern propagierte sogenannte gesunde Lebensmittel („Iss bitte Gemüse, das ist gesund“) auf Anhieb eher nicht schmecken, dagegen als ungesund eingestufte Lebensmittel sehr gut schmecken („Iss nicht so viel Schokolade, das ist ungesund“). Die Formeln „gesund=nicht lecker“ und „ungesund=lecker“ prägen sich also schon früh ein und setzen sich bis ins Erwachsenenalter fort.¹⁹ Das immer wieder vorgebrachte Argument, Schüler/innen würden gesundheitsfördernde Lebensmittel ja nicht essen, weshalb ein entsprechendes Angebot angeblich für die Katz ist, entbehrt aus genannten Gründen jeder Grundlage. Wie aber lässt es sich umsetzen?

Essen lernen

Für eine Antwort auf diese Frage ist ein kleiner Blick durch die Brille der Ernährungspsychologie hilfreich. Jeder Mensch hat einen individuell geprägten Geschmack, der sich im Laufe seines Lebens durch tägliches Erfahrungstraining festigt. Das, was wir gerne essen, wird durch unsere Erziehung, Tradition und vor allem durch Gewohnheit beeinflusst. Diese Entwicklung ist der Grund dafür, dass z. B. Asiaten anders essen als Europäer oder es in Deutschland zwischen Nord und Süd oder West und Ost regionaltypische Speisenvorlieben gibt. Entscheidend dabei: Allein durch Erfahrung und Kontakt mit bestimmten Speisen entwickeln wir dafür Vorlieben. Wir mögen also Speisen hauptsächlich deshalb, weil wir sie täglich essen! Erklären lässt sich dieses Verhalten durch die Evolution: Erkennt der Esser Speisen am Geschmack wieder, identifiziert er sie als sicher (nicht giftig) und isst sie beruhigt ein weiteres Mal. Getreu dem Prinzip „Ich esse nur, was ich kenne“ verursachen uns neue und unbekannte Lebensmittel großes Unbehagen (Neophobie), was oftmals spontane Ablehnungen zur Folge hat.²⁰ Es braucht deshalb viel Zeit und vor allem Regelmäßigkeit, bis aus Unbekanntem etwas Gewohntes wird. Ablehnungen müssen deswegen keinesfalls dauerhaft gelten.

Dieses Erfahrungstraining als lebenslanger Lernprozess führt zu Gewohnheit und stabilem Verhalten. Im Prozess des Aufwachsens wird das Essverhalten ein Teil der Identität, wobei das eigene Ernährungsverhalten als ganz normal erlebt und nicht hinterfragt wird.²¹ Dies erklärt, warum das Essverhalten sich nur schwer und langsam verändern lässt. Vor diesem



¹⁵ Heindl, Ines: Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung – eine Bildungsoffensive. www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de

¹⁶ Methfessel, Barbara: Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur. In: Haushalt & Bildung Heft 1, Februar 2004

¹⁷ Bartsch, Silke: Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Heidelberg 2006. www.d-nb.de (Elektronische Ressource)

¹⁸ Nestlé Studie 2010 „So is(s)t Schule“.

¹⁹ Ellrott, Thomas: Wie Kinder essen lernen. (2007) *Ernaehr Wiss Prax* 1, 167-173

²⁰ ebd.

²¹ Methfessel, Barbara: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de

Hintergrund wird deutlich, warum das tägliche schulische Mahlzeitenangebot maßgeblich dazu beiträgt, dass sich Ernährungsgewohnheiten bilden – sowohl in positiver als auch in negativer Hinsicht – und welche Chancen diese Mechanismen bieten! Ein behutsamer Umgang und vor allem ein regelmäßiges Angebot helfen, Schüler/innen auf Dauer durch Gewohnheitsbildung zu einem anderen Essverhalten zu bewegen.²² Dabei müssen die beschriebenen soziokulturellen, aber auch religiöse, alters- und geschlechtsspezifische Voraussetzungen berücksichtigt werden. Ein Beispiel: Was in einem Innenstadtgymnasium mit bürgerlicher Prägung funktioniert, kommt u. U. bei einer sehr heterogenen Schülerschaft einer Gesamtschule in einer Gegend mit Strukturwandel nicht an.

Welche Rolle spielt der „gute Geschmack“?

Die Gründe, warum es Schüler/innen in der Mensa schmeckt oder nicht schmeckt, können vielfältig sein, sie erstrecken sich aber keineswegs ausschließlich auf das Speisenangebot selbst. Verschiedene Untersuchungen zur Mittagsverpflegung in Schulen fördern Interessantes zu Tage:²³

- **das Image, das vom Essen ausgeht, muss positiv sein – gerade bei Nicht-Essern ist es aber besonders negativ**
- **die peer-group hat einen sehr starken Einfluss auf das Image**
- **für Schüler/innen ist nicht der Preis ausschlaggebend – in Anspruch genommene außerschulische Alternativen sind oftmals deutlich teurer**
- **die Mensa wird in erster Linie als Kommunikationsraum zum Wohlfühlen verstanden**
- **Schüler/innen möchten bei der Raum- und Speisenplangestaltung einbezogen werden**
- **die meisten Schüler/innen wünschen sich insgesamt mehr Mitbestimmungsmöglichkeiten**
- **in der Küche und bei der Essensausgabe wünschen sich Schüler/innen ein gutes Klima und eine freundliche Atmosphäre**
- **gerade ältere Schüler/innen begrüßen Flexibilität bei der Bestellung und bei der Speisenauswahl: eine überwältigende Mehrheit ist für eine freie Komponentenwahl!**

Erst hinter dem Wunsch nach Mitbestimmung und flexibler Auswahl steht der Wunsch nach dem „guten Geschmack“ des Essens. Dabei ist das Geschmacksempfinden von Schüler/innen polysensorisch, d. h. das Essen muss gleichermaßen gut schmecken, gut riechen und gut aussehen. Dies ist oftmals nicht der Fall, denn gerade bei der noch immer vorherrschenden Warmverpflegung ist die sensorische Qualität häufig nicht überzeugend. Kein Wunder bei Warmhaltezeiten, die in der Regel die zulässige Höchstzeit von maximal 3 Stunden überschreiten.²⁴ Welche Möglichkeiten Sie haben, die Warmhaltezeiten zu reduzieren und dadurch die Sensorik zu verbessern, lesen Sie ab Seite 60 zu den Produktionssystemen.

Der menschliche Geschmack ist immer auch Träger von Emotionen, Zugehörigkeit, Identität und Sicherheit – alles Aspekte, die der Mensch von klein auf erfährt, die er sein ganzes Leben mehr oder minder unverändert beibehält und die entscheidend zu seinem individuell empfundenen Wohlbefinden beitragen. Damit Schulverpflegung nicht nur gesund ist, sondern auch akzeptiert wird, müssen also die positiven Assoziationen des guten Geschmacks mit wünschenswerten Ernährungsgewohnheiten verbunden werden. Neben dem täglichen Erfahrungstraining ist demnach ein weiterer Schlüssel zur Erweiterung des kindlichen Essverhaltens das positive Erlebnis, insbesondere der Genuss! Hierfür steht der Schule und allen Verantwortlichen eine Reihe von Möglichkeiten zur Verfügung, die im folgenden 10-Schritte-Plan zur Erstellung Ihres Verpflegungskonzeptes ausführlich beschrieben werden. Ob es sich um die Gestaltung des Speisenplanes, die Verpflegungsstrukturen an sich oder Maßnahmen der Schülerbeteiligung und zur Ernährungsbildung handelt: Behalten Sie den Aspekt der Schülerakzeptanz immer im Auge. Eine Faustregel dabei heißt: Je flexibler, desto besser.



Wichtig!

- Betrachten Sie die Akzeptanzförderung als ein unverzichtbares Mittel zur Gesundheitsförderung und zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit. Betreiben Sie in der Schule Verpflegungsmarketing in eigener Sache!
- Die Faustregel heißt: Je flexibler, desto besser!
- Ermöglichen Sie positive Geschmackserlebnisse – der Schlüssel zur gesunden Ernährung ist der Genuss!
- Berücksichtigen Sie die Akzeptanzförderung in allen Entscheidungen, die Sie im Rahmen der Erstellung Ihres Verpflegungskonzeptes treffen. Worauf es ankommt, lesen Sie insbesondere in folgenden Kapiteln:
 - Organisation der Bestell- und Abrechnungsvorgänge
 - Bestimmung des Speisenangebot bzw. bei der Speisenplangestaltung
 - Auswahl des Ausgabesystems
 - Aspekte der Servicequalität
- Beteiligen Sie Schüler/innen umfangreich. Wer mitmachen und mitbestimmen kann, ist für Veränderungen aufgeschlossener (s. Schritt 6 zur Schülerbeteiligung).
- Integrieren Sie ernährungsbildende Maßnahmen, die den Kompetenzerwerb fördern. Welche Möglichkeiten Sie haben, lesen Sie in Schritt 6 zur Ernährungsbildung.



²² Methfessel, Barbara: Schulverpflegung im Lebensraum Schule. In: Haushalt & Bildung Heft 1, Februar 2008

²³ Winkler, Deumert 2007; Lülfs-Baden, Spiller 2009; Nestlé Studie 2010. s. Quellenverzeichnis

²⁴ Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt: Ergebnisse einer repräsentativen Schulbefragung, Januar 2009

5.

Worauf es ankommt – Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept

Die Frage, die sich bei einem Neu- oder Umbau bzw. der Einrichtung einer Schulmensa meistens als erstes stellt ist: Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um eine qualitativ hochwertige, bedarfs- und zielgruppengerechte Verpflegung zu ermöglichen? Und eine weitere Frage schließt sich an: Welche Kosten kommen auf uns zu und unter welchen Bedingungen kann eine Schulküche ökonomisch sinnvoll betrieben werden? Wie immer gibt es keine Standardantwort, vielmehr müssen erst alle Bedingungen in ihrer Gesamtheit erfasst und alle Einflussfaktoren bewertet werden. Es ist wie beim Autokauf: Sie können erst dann den Endpreis erfahren, wenn Sie genau festgelegt haben, in welcher Leistungsklasse Sie fahren wollen und welche Ausstattung Sie möchten.

Damit Sie ermitteln können, wohin die Reise geht, ist ein systematischer Planungsprozess erforderlich. Dieser beginnt mit einer Situationsanalyse und Zieldefinition, ermittelt und bewertet zielrelevante Faktoren und geht über eine Entscheidungsphase in die weitere Maßnahmenplanung. Das klingt alles viel theoretischer, als es ist! Wie Sie den Planungsprozess mit Leben füllen, beschreibt der nachfolgende 10-Schritte-Plan.²⁵ Das Ergebnis ist ein Verpflegungskonzept, auf dessen Basis ein Um- oder Neubau bzw. die Einrichtung einer Schulmensa vorgenommen werden kann. Betrachten Sie aber die einzelnen Planungsschritte nicht allzu kategorisch, sondern als eine Orientierungshilfe.

Das 10-Schritte-Programm im Überblick

- Schritt 1:** Verpflegungsteam einrichten
- Schritt 2:** Situation analysieren und Ziele definieren
- Schritt 3:** Verschiedene Bewirtschaftungsformen erörtern
- Schritt 4:** Alle Teilbereiche des Verpflegungssystems besprechen
- Schritt 5:** Schulindividuelle Aspekte der Servicequalität diskutieren
- Schritt 6:** Schüler/innen und Eltern beteiligen und Ernährungsbildung ins schulische Leben integrieren
- Schritt 7:** Bestimmungen des Lebensmittelrechts kennen und Hygienemaßnahmen entwickeln
- Schritt 8:** Schulküche und Essbereich fachgerecht planen
- Schritt 9:** Kosten kalkulieren und Entscheidungen treffen
- Schritt 10:** Leistungsverzeichnisse erstellen und Leistungen auswählen

5.1 Schritt 1: Das Verpflegungsteam und die Interessen der Beteiligten

„Wenn Du nicht mehr weiter weißt, gründe einen Arbeitskreis!“ – Mitnichten stimmt dieses im besten Fall mit Augenzwinkern vorgebrachte Argument. Im Gegenteil, denn Sie können als vorausschauendes Teammitglied gemeinsam mit allen Partnerinnen und Partnern den Planungsprozess von Anfang an effektiv gestalten. Deshalb kann es gar nicht oft genug betont werden: Bilden Sie zu Beginn Ihrer Arbeit ein Verpflegungsteam! In den nächsten Planungsschritten geht es u.a. darum, sich auf ein kommunales und schulisches Verpflegungsleitbild zu verständigen, über Art und Umfang des Speisen- und Getränkeangebotes zu diskutieren, Fragen der Verpflegungsorganisation zu klären oder Aspekte der Akzeptanzförderung zu berücksichtigen. Dies geht nur im Einvernehmen aller Parteien und im Team. Nachfolgende Grafik zeigt Ihre möglichen Teampartner/innen:



²⁵ in Anlehnung an den S&F-Zehn-Punkte-Plan. Modernes Verpflegungsmanagement. Wetterau, Seidl, Fladung (Hrsg.). Deutscher Fachverlag, Frankfurt 2008



Dabei müssen nicht immer alle Teammitglieder von Anfang an bzw. überhaupt dabei sein. Je nach Anforderungslage oder Planungsschritt kommen einzelne Akteure hinzu oder aber sie haben Pause. So ist es z. B. ein Unterschied, ob Sie den Mensabau einer weiterführenden Schule planen, den Speisenplan in einer Grundschule optimieren oder das Hygienemanagement auf professionelle Beine stellen wollen. Benennen Sie jemanden verantwortlich aus dem Team zur Leitung oder zur/zum Schulverpflegungsbeauftragten, die/der neutral die Interessen der Einzelnen im Blick hat und zwischen diesen vermittelt. Gleichzeitig ist die Teamleitung für die Kontinuität der einzelnen Prozessschritte verantwortlich. Dabei agiert jede Gruppe mit unterschiedlichen Wünschen, Zielsetzungen und Rechten, aber auch mit spezifischen Aufgaben und unter bestimmten Rahmenbedingungen.

Schülerinnen und Schüler

Schüler/innen wünschen sich zuallererst ein nach ihren Maßstäben schmackhaftes Essen. Je älter sie sind, desto wichtiger ist ihnen, dass ihre individuellen Wünsche und Geschmacksvorlieben berücksichtigt werden. Sie möchten – nicht nur in der Mensa – selbstbestimmt und unabhängig agieren. Viel Abwechslung durch möglichst lange Menüzyklen, eine hohe Angebotstiefe und -breite und handwerklich gut gemachtes Essen sind dabei nur einige wichtige Aspekte. Sensorische Eintönigkeit wirkt kontraproduktiv und ist Quelle für Unzufriedenheit. Aber nicht nur das Essenangebot selbst ist entscheidend, denn die Schulmensa wird von den Schüler/innen als zentraler Treffpunkt verstanden, an dem sie sich austauschen und in den Pausen aufhalten können. Hier findet Kommunikation mit Freunden und Sozialisation statt. Entspricht die Ausgestaltung der Räume den Bedürfnissen und dem Lebensgefühl der Schüler/innen, werden sie sich gerne dort aufhalten. Auch das Image, das vom Speisenangebot ausgeht, ist für sie wichtig.

Der offensichtliche Wink mit dem gesunden Zeigefinger kommt nicht an – übrigens auch nicht bei uns Erwachsenen. Das Speisen- und Getränkeangebot einer Schule bzw. die davon ausgehende Esskultur sowie die Gestaltung der Mensa sollten deshalb die Lebenswelt der Kinder und Jugendlichen einbeziehen und ihren Wunsch nach Selbstbestimmung berücksichtigen. Fragen Sie die Schüler/innen aller Jahrgangsstufen, wie sie sich die Verpflegung an ihrer Schule vorstellen. Sie werden erstaunt sein, wie verantwortungsbewusst Kinder und Jugendliche mit dieser Fragestellung umgehen, wenn man sie lässt. Eine gute Möglichkeit, Schüler/innen einzubeziehen, ist die Mitwirkung über die Schülervertretung. Sie ist ein offizielles Gremium, das die Interessen der Schülerschaft wahrnimmt und diese gegenüber Schulleitung, Schulträger und Schulaufsicht vertritt. Ihre Zusammensetzung regelt das Schulgesetz.²⁶ Nur mit Beteiligung der Schülerschaft, d. h. mit einer möglichst breiten Akzeptanz, lassen sich ökonomisch sinnvolle Teilnahmequoten erreichen.

Schulleitung – Lehrer/innen – pädagogisches Personal

Wie auf Seite 11 beschrieben wird die Schulverpflegung zu einem Thema der inneren Schulanangelegenheiten, wenn Gesundheitsförderung – und die Verpflegung ist hierbei nur einer von mehreren Bausteinen – als Bildungsauftrag formuliert wird. Der Abstimmungs- und Entwicklungsprozess für eine gute Schulverpflegung liegt zu großen Teilen in der Verantwortung der Schule respektive der Schulleitung, dem Lehrerkollegium sowie dem pädagogischen Personal der Nachmittagsbetreuung. Damit beschränkt sich die Zuständigkeit keinesfalls nur „auf den Kopf der Schüler/innen, sondern auch auf ihren Bauch“. Gleichzeitig stellt die zeitaufwändige und arbeitsintensive Organisation der Schulverpflegung mit ihren vielschichtigen Facetten ein Fachgebiet dar, mit dem sich diese Gruppe aus nachvollziehbaren Gründen nicht im Detail befassen muss, kann und soll. Allerdings sollte die Inanspruchnahme externer fachlicher Hilfe, der Abstimmungsprozess mit allen Beteiligten, die Diskussion und Verankerung qualitativer Aspekte im Schulprogramm und die Bereitschaft zur Weiterbildung in Fragen der Ernährungs- und Verbraucherbildung eine Selbstverständlichkeit sein. Schulleitung, Lehrpersonal und pädagogische Fachkräfte üben darüber hinaus eine wichtige Vorbildfunktion aus, erst recht dann, wenn sie in einem von Toleranz, Sympathie und gegenseitigem Respekt geprägten Schulklima von den Schüler/innen anerkannt und geschätzt werden. Und nicht zuletzt: auch das Kollegium möchte mittags gerne lecker essen!

Eltern

Eine weitere wichtige Gruppe im Team sind die Eltern. Abgesehen davon, dass sie ihre Kinder gut versorgt wissen möchten, wollen sie ihren individuellen Erziehungsauftrag in Ernährungsfragen auch in der Schule realisiert sehen. Damit spiegelt ihr Interesse in hohem Maße auch ihre eigene Einstellung zu Essen und Ernährung wider, die sie ebenso wie alle anderen Parteien mit ins Verpflegungsteam einbringen. Eltern sollten bei der Meinungsbildung in der Schule eine wichtige Rolle spielen, denn sie prägen das Schulbild in der Öffentlichkeit stark mit. Eine Möglichkeit der schulinternen Mitwirkung für Eltern beschreibt das Schulgesetz über die Klassenpflegschaften, deren jeweilige/r Vorsitzende/r Mitglied der Schulpflegschaft ist. Der oder die Vorsitzende der Schulpflegschaft wiederum ist Mitglied der Schulkonferenz.²⁷ Ihnen sollte weiterhin die Aufgabe obliegen, ihre Ansprüche an den Schulträger bei der Fixierung eines Verpflegungskonzeptes zu formulieren und diese Ansprüche im politischen Raum der Gemeinde oder Kommune öffentlich zu machen.

Eltern haben ebenso wie die zuvor genannte Gruppe eine starke Vorbildfunktion: Auch wenn sich die Verantwortung in Fragen der Ernährungserziehung durch den Ganztagsbetrieb vermehrt in die Schule verlagert, sind Eltern in dieser Hinsicht nach wie vor erste Erziehungsinstanz. Durch ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot und das Einbeziehen der

²⁶ § 74 SchulG NRW (Schülervertretung)

²⁷ §§ 65, 66 und §§ 72, 73 SchulG NRW

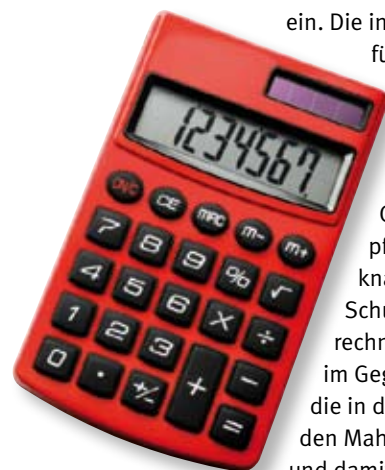




Eltern lässt sich somit die wichtige Ernährungsbildung in beide Richtungen betreiben: aus dem Elternhaus in die Schule und umgekehrt. Viele Eltern engagieren sich bei der Gründung von Ganztags- bzw. Mensaver-einen oder arbeiten ehrenamtlich bei der Umsetzung der Zwischen- und Mittagsverpflegung mit. Auch wenn dieses Engagement nicht unbedingt von Dauer oder kontinuierlich in gleichem Umfang bestehen muss, sollte ihre Beteiligung ein fester Baustein im Fundament werden. Es ist insgesamt von großer Bedeutung, die Eltern auf allen Ebenen der Verpflegungsorganisation anzusprechen und für eine Mitwirkung zu gewinnen, nicht nur im Hinblick auf die manchmal nicht einfache Vereinbarkeit von gesundheitlichen Aspekten und den Kosten für eine Mittagsmahlzeit, die zu einem großen Anteil von ihnen getragen werden. Möglichkeiten der Elternbeteiligung lesen Sie auf Seite 77.

Schul- und Betreuungsträger

Wie beschrieben nimmt auch diese Gruppe im Verpflegungsreigen eine wichtige Position ein. Die in Nordrhein-Westfalen bestehende Erlasslage legt fest, dass die Schulträger für Schulen mit verpflichtendem Nachmittagsunterricht Räumlichkeiten zur Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagimbisses bereitstellen und die für den Ganzttag erforderliche Infrastruktur schaffen. Dabei werden die Kommunen von der Landesregierung unterstützt, die die Fortsetzung des bedarfsgerechten Ausbaus von Ganztags-schulen beabsichtigt. Für viele Gemeinden und Kommunen sind die Einrichtung und der Betrieb von Schulverpflegungseinrichtungen keine leichte Aufgabe, denn die Budgets sind oftmals knapp. So sollte es gerade im Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit im Interesse der Schulträger liegen, die Schulverpflegung so zu gestalten, dass sie sich ökonomisch rechnet. Damit ist nicht ausschließlich ein konsequenter Sparkurs gemeint, sondern im Gegenteil die Schaffung von akzeptanzfördernden Strukturen und Maßnahmen, die in der Folge durch hohe Teilnahmequoten am Schulessen die Fixkosten und damit den Mahlzeitenpreis sowohl für den Schulträger als auch für die Eltern senken helfen und damit insgesamt die Rentabilität und Attraktivität der Schulverpflegung erhöhen (siehe auch Seite 17 ff zur Akzeptanzförderung). Nicht nur deshalb ist es die Aufgabe der Schul- und Betreuungsträger, fachkompetent Verpflegungslösungen zu finden und sich ggf. dafür entsprechende externe Hilfe (z. B. bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW) zu holen. Es ist nachvollziehbar, wenn Schulträger sich von zusätzlichen Verwaltungsaufgaben entlasten möchten und externe Unternehmen (freie Träger, Verpflegungsdienstleister etc.) mit der Wahrnehmung spezifischer Aufgaben betrauen. Dabei ist jedoch von Bedeutung, in allen Vergabeverfahren entsprechende Qualitätskriterien zu definieren und einen Rahmen zu schaffen, in dem Schulverpflegung gesundheitsförderlich gestaltet werden kann. Dies muss nicht unbedingt und automatisch mit einem höheren finanziellen Aufwand einhergehen. Die Kriterien einer gesunden Schulverpflegung sind zwar durch die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE vorgegeben, aber sie sind nicht rechtsverbindlich. Gleichwohl



sollten die mit der Organisation der Schulverpflegung betrauten Schul- oder Betreuungsträger das Ziel einer gesunden Ernährung unterstützen, indem sie sich der Überprüfung der Qualitätskriterien verpflichtet fühlen und entsprechende Qualitätszirkel bzw. Arbeitskreise initiieren (Qualitätssicherung). Getreu dem Motto „Es braucht ein ganzes Dorf, um ein Kind zu erziehen“ können für alle klare und transparente Strukturen in einem verlässlichen Rahmen entscheidend dazu beitragen, Kindern und Jugendlichen optimale Lern- und Bildungschancen zu eröffnen.²⁸

Dienstleister und Küchenbetreiber

Ein weiteres wichtiges Teammitglied bildet die Gruppe derjenigen Menschen, die die Speisen herstellen, liefern, regenerieren²⁹ und ausgeben. Je nach Bewirtschaftungsform und Verpflegungssystem kann sich diese Aufgabe in unterschiedlichen Modellen gestalten, jedoch sehen sich die Beteiligten charakteristischen Anforderungen gegenübergestellt, die für sie allein mitunter schwer zu stemmen sind. Wer eine Schulküche betreibt oder beliefert, ist in der Regel ein Wirtschaftsunternehmen, das kostendeckend und/oder gewinnorientiert arbeitet. Dabei sind diese nicht selten mit geringen Teilnahmequoten und niedrigen Margen konfrontiert. Nach Abzug von Mehrwertsteuer, Verwaltungs-, Sach-, Personal-, Investitions- und Raumkosten bleiben bei durchschnittlichen Mahlzeitenpreisen von etwa 2,39 Euro³⁰ (siehe Seite 101) nur wenige Cent für den Wareneinsatz, also für das Geld, welches eigentlich für Lebensmittel ausgegeben werden kann. Im Durchschnitt beläuft sich der Wareneinsatz zwischen etwa 30 und 60 % des Abgabepreises,^{31,32} in diesem Fall zwischen 0,60 Euro und 1,20 Euro (nach Abzug der Mehrwertsteuer). Dienstleister beklagen, dass die Ansprüche von Schulen, Trägern und Eltern in der Regel höher sind, als es deren Preisakzeptanz zulässt. In vielen Schulen fehlen noch Strukturen, die eine professionelle Verpflegung überhaupt erst möglich machen. Es kommt immer wieder vor, dass sich auf öffentliche Ausschreibungen zur Schulverpflegung keine bis wenige Anbieter bewerben, weil Bedingungen formuliert werden, unter denen ein Wirtschaftsunternehmen nicht arbeiten kann. Hier wünschen sich viele Unternehmen bei Ausschreibungen objektivierbare Kriterien, die einheitlich für alle Beteiligten gelten sowie Qualität definieren und sich nicht ausschließlich an der Preisuntergrenze orientieren. Dennoch verspricht der Schulverpflegungsmarkt eine hohe Wachstumsquote und damit Umsatzzuwächse für die Unternehmen. Allein im Jahr 2008 konnten Deutschlands 50 größte Cateringunternehmen im Vergleich zum Vorjahr Zuwächse von fast 11 % im Segment Schule verzeichnen und insgesamt in diesem Bereich einen Umsatz von fast 150 Millionen Euro erwirtschaften. Da ist die Erwartungshaltung, ein Dienstleistungsunternehmen müsse eine gesunde Verpflegung anbieten und seinen Teil zum Erziehungsauftrag beitragen, durchaus berechtigt und schließlich auch in Bezug auf die Kundenzufriedenheit im ihrem Sinne. Das sich daraus u. U. ergebende wirtschaftliche Risiko sollten diese aber nicht alleine tragen müssen. Jedoch muss klar sein, dass eine Gewinnorientierung nicht über der Gesundheitsförderung stehen darf. Bestes Beispiel sind häufige Süßigkeiten- und Soft-

²⁸ GanzTag, 3. Ausgabe Dezember 2009: „Alles aus einer Hand. Die Bildungsstadt Recklinghausen organisiert Essen für alle“

²⁹ in der Gemeinschaftsverpflegung: unter Beachtung hygienischer Vorgaben erhitzen

³⁰ Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg/CMA: Strukturanalyse Schulverpflegung, Hamburg 2008

³¹ GV-Praxis/Ess-Klasse Junior, Ausgabe August 2009: „Marktanalyse Schulkaterer: Bestnoten im Wachstum“

³² aid special 3904/2007 „Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen“



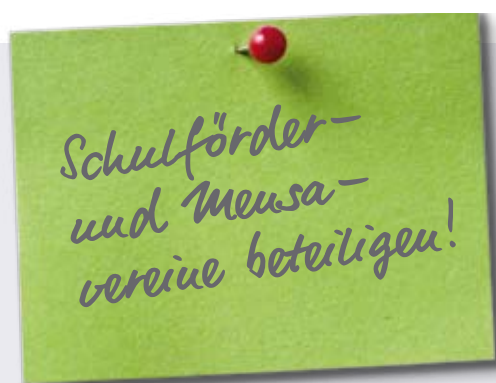
Drink-Angebote an Schulkiosken oder in Automaten. Unabhängig vom Bewirtschaftungssystem sollten potenzielle Dienstleister bzw. Küchenbetreiber so früh wie möglich in den Planungsprozess einbezogen werden. So lässt sich vermeiden, dass Küchen gebaut werden, für die sich im Nachhinein kein Dienstleistungsunternehmen finden lässt.

Küchenfachplanung – Bauamt – Lebensmittelüberwachung

Immer dann, wenn es darum geht, Schulküchen und -mensen zu bauen oder umzubauen, kommt die Gruppe der Küchenfachplaner/innen, Architektinnen und Architekten, Angestellte kommunaler Bauämter sowie die Lebensmittelüberwachung ins Spiel. Sie sind Fachleute in Bezug auf die Planung von Räumen und Geräteausstattung unter Berücksichtigung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienebestimmungen. Auch logistische bzw. arbeitsorganisatorische Aspekte sind bei der Planung zu berücksichtigen, damit die Wege kurz und ökonomisch sind. Diese Gruppe sollte entweder umfangreiche Kenntnisse über die Planung und Einrichtung insbesondere gewerblicher Küchen besitzen oder sich im Zweifelsfall Hilfe von Fachplanungskräften für die Gemeinschaftsverpflegung oder Fachkräften für Großkücheneinrichtungen holen. Ebenso sollten sie im Sinne der Akzeptanzförderung für die Belange der Zielgruppe Schüler/innen offen sein, um die Einrichtung und Ausstattung entsprechend darauf abstimmen zu können. Die Lebensmittelüberwachung ist gleichfalls eine wichtige Partnerin, damit von Anfang an alle hygiene relevanten Gesetze beachtet werden (siehe ab Seite 80 zum Lebensmittelrecht und Hygienemanagement).

Schulförder- und Mensavereine

Viele Schulen haben Fördervereine, die verschiedene Aktivitäten und Projekte an Schulen mit finanziellen Mitteln unterstützen. Dieser Etat schafft Raum für zusätzliche Anschaffungen, die aus dem Etat des Schulträgers oftmals nicht bestritten werden können. So können diese Vereine beispielsweise die Küchenausstattung ko-finanzieren oder benachteiligten Kindern die Teilnahme am Mittagessen ermöglichen. Aus den Reihen der Mitglieder (oftmals Eltern) finden sich häufig ehrenamtlich tätige Menschen, die z. B. Aufgaben in der Organisation der Schulverpflegung übernehmen. An vielen Schulen finden sich Eltern oder gründen sich Elterninitiativen, die die Schulküche mit oder ohne Mensaverbandsgründung betreiben. In allen genannten Fällen sollten die jeweiligen Personen Mitglieder des Verpflegungsteams werden, um Möglichkeiten des finanziellen und personellen Engagements abzustimmen. Über die Vor- und Nachteile des Schulküchenbetriebs als Verein bzw. über Bewirtschaftungssysteme können ab Seite 35 mehr lesen.



Schritt 1: Verpflegungsteam einrichten!



- Bilden Sie ein Verpflegungsteam und holen Sie diejenigen Akteure an einen Tisch, die Sie für Ihre Planungsaufgabe benötigen.
- Benennen Sie jemanden aus der Runde verantwortlich als Teamleiter/in oder Schulverpflegungsbeauftragte/n.
- Seien Sie offen für die unterschiedlichen Interessen und Wünsche der Einzelnen. Verdeutlichen Sie sich im Team, unter welchen Rahmenbedingungen jede/r Partner/in agiert.
- Es ist wünschenswert, dass sich aus dem Verpflegungsteam im Anschluss an die Planungs- und Umsetzungsphase ein Qualitätszirkel rekrutiert, der auch nach erfolgreicher Umsetzung die Schulverpflegungsprozesse konstruktiv begleitet.



Hintergrund

Schulkonferenz als oberstes Mitwirkungs-gremium in einer Schule

Nach § 65 SchulG NRW sind an allen Schulen Schulkonferenzen einzurichten. Sie sind das oberste Mitwirkungs-gremium einer Schule, in dem alle an der Bildungs- und Erziehungsarbeit Beteiligten zusammenarbeiten und gemeinsam Entscheidungen treffen. Sie beraten in grundsätzlichen Angelegenheiten und vermitteln bei Konflikten innerhalb der Schule. Neben der Lehrerkonferenz ist die Schulkonferenz ein Gremium, in dem Schulleitung, Lehrer- und Schülerschaft sowie Eltern z. B. über Ganztagsangebote oder Maßnahmen der Qualitätsentwicklung (z. B. das schulische Verpflegungsangebot) entscheiden. Damit haben alle Parteien ein eindeutiges Mitspracherecht, aber auch eine ebensolche Pflicht. Pädagogische Fachkräfte im Ganztagsbereich können als beratende Mitglieder in die Schulkonferenz berufen werden (§ 66 (7) SchulG NRW).

Förderprogramme der Landesregierung NRW

Das Programm „Geld oder Stelle“ richtet sich an alle Schulen und Schulformen der Sekundarstufe I. Gefördert werden Personalmaßnahmen in Halbtags- und Ganztags-schulen im Rahmen einer pädagogischen Übermittagsbetreuung sowie von außerunterrichtlichen Ganztags- und Betreuungsangeboten. In Ganztags-schulen unterstützt das Programm die Einbeziehung von Fachkräften aus Jugendhilfe, Kultur, Sport und weiteren außerschulischen Partnern im Ganztagsbereich. Informieren Sie sich bei Ihrer Kommune oder beim Schulministerium unter www.schulministerium.nrw.de (Rubrik Schulsystem/Ganztagsangebote).



5.2 Schritt 2: Situationsanalyse und Zieldefinition

Eine Situationsanalyse ermittelt den Ist-Zustand, beschreibt die Ausgangssituation und ist wichtige Grundlage für alle weiteren Planungsschritte. Die konkrete Ermittlung von Ist-Daten hilft bei der anschließenden Definition von Zielen. Betrachten Sie in diesem ersten und wichtigen Planungsschritt einen längeren Zeitraum, um den sich eventuell ändernden Anforderungen im Laufe der Jahre gerecht zu werden. Schlagen Sie einen Kurs ein, der Entwicklungen der nächsten 5-10 Jahre berücksichtigt. Nachfolgend beschriebene Daten sollten Sie im Verpflegungsteam ermitteln bzw. in weiteren Arbeitsgruppen besprechen und Ihre Ziele demgemäß definieren:

Schulentwicklungsplanung (SEP)

Für Schulträger (z. B. Gemeinden, Kreise, Landschaftsverbände, private Träger) ergibt sich aus dem Schulgesetz³³ die Verpflichtung zur Schulentwicklungsplanung. Zur Sicherung eines gleichmäßigen und alle Schulformen und Schularten umfassenden Bildungs- und Abschlussangebots in allen Landesteilen müssen sie für ihren Bereich eine mit den Planungen benachbarter Schulträger abgestimmte SEP betreiben. Diese berücksichtigt je Schulform und Schulart:

- **gegenwärtiges und zukünftiges Schulangebot nach Schulgröße (Schülerzahl, Klassen pro Jahrgang) und Schulstandorten**
- **mittelfristige Entwicklung des Schülersaufkommens, das ermittelte Schulwahlverhalten der Eltern und die daraus abzuleitenden Schülerzahlen nach Jahrgangsstufen**
- **mittelfristige Entwicklung des Schulraumbestands nach Schulstandorten**

Die Prognose künftiger Schülerzahlentwicklungen soll die frühzeitige Planung notwendiger Investitionen und organisatorischer Maßnahmen erleichtern. Der zu planende Zeitraum wird von den Trägern individuell festgelegt, i.d.R. werden längere Zeiträume ab fünf Jahren berücksichtigt. Damit steht auch für die Planung der kommunalen Schulverpflegung wertvolles Zahlenmaterial zur Verfügung. Die aktuelle und künftige Schülerzahl und die Teilnahmequote (s.u.) an der Schulverpflegung beeinflussen das Verpflegungskonzept entscheidend, denn u.a. von der Anzahl der Tischgäste hängen Ausstattung und Platzbedarf und damit auch Kosten für Schulküche und Mensa ab. Eventuell zu erwartende Schulzusammenschlüsse oder die rückläufige Schülerzahl zweier benachbarter Schulen könnten in einem gemeinsamen Mensabau Berücksichtigung finden.

Teilnahmequote

Mehr noch als in anderen Verpflegungsbereichen (z. B. Sozial- und Gesundheitseinrichtungen, Betriebsgastronomie) gehören Schüler/innen zu den anspruchsvolleren Tischgästen. Die Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit, die von Kindern und Jugendlichen akzeptiert wird, sind nicht zu unterschätzen – aber dennoch erfüllbar. Während die pädagogischen Einflussmöglichkeiten und damit die Motivation zur Teilnahme bei den jüngeren Schüler/innen (Primarstufe) noch relativ hoch sind, nimmt dieser Einfluss mit zunehmendem Alter der Schüler/innen ab. Dies spiegelt sich in den Teilnahmequo-

ten wider. Sofern die Teilnahme am Mittagessen in Ganztagsgrundschulen nicht sowieso verpflichtend ist, sind die Quoten dort relativ hoch und bewegen sich im oberen Drittel (etwa 90 %). Noch in den 5. und 6. Klassen der weiterführenden Schulen ist ein ähnlicher Trend erkennbar. Ab der 7. Klasse jedoch nehmen die Teilnahmequoten rapide ab und belaufen sich mit Ausnahme einiger positiver Beispiele auf unter 25 %. Erklärungen dafür sind entweder Ermüdungserscheinungen nach langjähriger Teilnahme, hauptsächlich aber der mit dem Alter zunehmende und verständliche Wunsch nach Berücksichtigung individueller Einstellungen zum Essen, den die Schüler/innen in der Schulmensa oftmals nicht umgesetzt finden.

Streben Sie unabhängig von einer bestehenden Situation immer eine hohe Teilnahmequote der am Ganztagsangebot teilnehmenden Schüler/innen (möglichst alle) in der Planung an und kalkulieren Sie diese als einen wirtschaftlicher Zielparame-ter. Nutzen Sie dazu die Möglichkeiten der Akzeptanzförderung zur Erhöhung der Teilnehmerzahlen. Da sich dies vermutlich als ein längerer Prozess mit sukzessiver Steigerung darstellen wird, berücksichtigen Sie dies u.a. in einer modularen und deshalb erweiterbaren Küchen- und Raumplanung. Jedenfalls sollten Sie die Ergebnisse einer möglichen Vorab-Befragung der Schüler/innen und ihrer Eltern, ob sie sich eine Teilnahme am Mittagessen zukünftig vorstellen könnten, mit Vorsicht genießen. Möglicherweise mangelt es aus einer fehlenden oder suboptimalen Verpflegungssituation heraus an der entsprechenden Vorstellungskraft zu einer künftigen Teilnahme unter besseren Bedingungen.

Sozialverträgliche Preisgestaltung

Auch wenn das Land NRW in den letzten Jahren immer wieder Förderprogramme aufgelegt hat, ist für viele Kinder aus sozial schwachen Familien die Teilnahme am schulischen Mittagessen nur schwer möglich, weil ihre Eltern das Geld dafür nicht aufbringen können. Aber auch für viele berufstätige Eltern ist das monatliche Mahlzeitengeld eine manchmal schwer zu stemmende finanzielle Bürde. Für diese Kinder gibt es u.a. folgende Fördermöglichkeiten:

- **schuleigene Förderung über einen Förderverein**
- **Zuschüsse von Schul- oder Betreuungsträgern aus eigener Initiative**

Darüber hinaus unterstützt das Bildungspaket der Bundesregierung Kinder und Jugendliche, deren Eltern Arbeitslosengeld II, Sozialgeld, Sozialhilfe, den Kinderzuschlag oder Wohn-geld beziehen, u. a. mit einem Zuschuss zum Mittagessen in der Schule. Der Eigenanteil der Eltern liegt bei einem Euro pro Tag. Informieren Sie sich über Fördermöglichkeiten beim Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW (www.msw.nrw.de) oder beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales (www.bildungspaket.bmas.de).



³³ §§ 80 ff SchulG NRW



Qualitätserwartung und Zahlungsbereitschaft

Aus Gründen der Gleichbehandlung sollte eine Preis- und Angebotsgestaltung, die für alle finanzierbar ist, ein besonderes Anliegen aller Beteiligten sein. Das Anspruchsniveau der Verpflegungsteilnehmer/innen bzw. ihrer Eltern ist mitunter sehr unterschiedlich ausgeprägt und sollte deshalb in Übereinstimmung gebracht werden. Dies geht nur, wenn Kosten soweit möglich transparent sind und wenn sich alle Beteiligten den Wert einer ausgewogenen und schmackhaften Mahlzeit verdeutlichen. Basis für die Mahlzeitenqualität müssen die wissenschaftlich anerkannten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE sein. Die Strukturanalyse der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und der CMA von 2008 zeigt, dass in Nordrhein-Westfalen für Eltern im Durchschnitt 2,39 Euro für eine Schulmahlzeit anfallen. Erfahrungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW belegen, dass auch Preise zwischen drei und vier Euro je Mahlzeit mittlerweile keine Ausnahme mehr sind. Mit den Elternbeiträgen werden in der Regel die Kosten für die Produktion der Speisen, aber längst nicht alle Kosten gedeckt, die für eine Mittagsmahlzeit anfallen. Betriebskosten in der Schule (z. B. Strom, Wasser, Kosten für Reinigung und Abfallentsorgung) und vor allem die Kosten für die Infrastruktur (z. B. Küchen- und Mensaausstattung, Neu- und Umbauten) sind vom Schulträger zu übernehmen. Obwohl detaillierte Teil- und Vollkostenrechnungen sowohl in den Schulen als auch bei den Trägern meistens nicht vorgenommen werden, liegen Schätzungen zufolge die Vollkosten – also alle anfallenden Kosten für eine Schulmahlzeit – bei 6 bis 8 Euro.³⁴ Insgesamt variiert der Mahlzeitenpreis stark in Abhängigkeit des gewählten Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystems sowie der Qualität der eingesetzten Lebensmittel (siehe Seite 50 ff). Wenn Sie gemeinsam über die Höhe eines künftigen Mahlzeitenpreises verhandeln, sollten Sie diese Diskussionen unter eines der zwei ökonomischen Prinzipien³⁵ stellen:

1. **Eine definierte Speisenqualität mit möglichst wenig Mitteln erreichen (Minimalprinzip oder Kostenminimierung).**
2. **Mit gegebenen Mitteln die beste Speisenqualität erreichen (Maximalprinzip oder Nutzenmaximierung).**

Eine Diskussion nach dem Motto „möglichst viel Qualität für möglichst wenig Geld“ führt meist zu nichts, denn die Luxuslimousine zum Preis eines Kleinwagens ist illusorisch. Ein Beispiel übertragen auf die Schulverpflegung: eine Frischküche mit 100 % Bio lässt sich nicht zum Preis von 2,50 Euro finanzieren. Weil die Akteure aus nachvollziehbaren Gründen unterschiedliche Interessen und Schwerpunkte haben und weil „gutes Schulessen“ ein dehnbare Begriff ist, unter dem sich jeder etwas anderes vorstellt, sollten Sie zunächst Wünsche, Erwartungen und unbedingt auch die Zahlungsbereitschaft klären. Bringen Sie in Erfahrung, was sich die Schulgemeinde und der Träger unter einer „guten Schulverpflegung“ vorstellen. Mögliche Abfragekriterien können sein:

- **Qualität der Lebensmittel und Speisen, z. B. Regionalität, Bio-Anteil, Art und Weise der Berücksichtigung zielgruppenspezifischer Ernährungsgewohnheiten**
- **Angebotsformen, z. B. Anzahl der Auswahlmenüs, Komponentenwahl oder Free Flow, Salat- oder Dessertbüfets**
- **Bestell- und Abrechnungsmodalitäten, z. B. hohe Flexibilität durch kurze Vorbestellfristen, Möglichkeit zum „spontan essen“, Abo-System, Möglichkeit der Abbestellung am gleichen Tag**
- **akzeptierte Preisobergrenze**



Dabei ist es wichtig, dass Sie Ihre Kriterien möglichst konkret benennen. Also nicht „günstiger Preis“ sondern „maximal X Euro pro Mahlzeit“. Nachdem Sie die für Ihre Schule wichtigen Kriterien gesammelt und Ihre Preisobergrenze definiert haben, bringen Sie die Kriterien in eine Rangfolge. Welches Kriterium hat oberste, welches unterste Priorität? Die Gewichtung aller Kriterien ist wichtig, damit nicht realisierbare Widersprüche ausgeschlossen werden, wie z. B. zum gleichen Abo-Preis spontan und ohne Vorbestellung essen zu können. Die Rangfolge soll zum Ausdruck bringen, in welchem Zusammenhang die Kriterien stehen und welche davon für die Gestaltung Ihrer Schulverpflegung maßgebend sind. Die erarbeiteten Punkte sind Grundlage Ihres Verpflegungskonzeptes und sollten in gegebenenfalls zu erstellende Leistungsverzeichnisse einfließen.



³⁴ Hochschule Niederrhein: Vollkosten für das Mittagessen in Schulen. www.ag-schulverpflegung.de (Rubrik Downloads/Sonstiges)
³⁵ aus der Volkswirtschaftslehre: Wirtschaftlichkeits- oder Rationalprinzip



Tipp

Workshops „Unsere Schulverpflegung“

Gemeinsam mit der Schülersvertretung können Sie die Wünsche der Schüler/innen in Workshops oder AGs ermitteln. Ein bis zwei Vertreter/innen jeder Jahrgangsstufe und beider Geschlechter sollten an diesen Veranstaltungen teilnehmen, deren zentrale Fragestellung lauten kann: „Wie stellt Ihr Euch künftig Eure Schulverpflegung vor?“. Alternativ können auch schriftliche Befragungen durchgeführt werden, allerdings entfällt hier die Möglichkeit einer Moderation. Hilfreich ist in beiden Fällen, die Anwesenden zunächst über die vielen Möglichkeiten, wie Schulverpflegung gestaltet werden kann, zu informieren. Wecken Sie Phantasie und machen Sie neugierig! Die zusammengefassten Ergebnisse fließen dann in die Diskussion mit dem Verpflegungsteam ein.

Marktchecks

Um die Zahlungsbereitschaft der Schüler/innen einzuschätzen, kann auch ein Marktcheck der umliegenden Verpflegungsangebote hilfreich sein. Welche Konkurrenzangebote bestehen in der unmittelbaren Schulumgebung und wie viel Geld geben die Schüler/innen für Speisen und Getränke aus? Welche Speisen werden bevorzugt gekauft und welche Besonderheiten weisen diese auf? Möglicherweise können Konkurrenten unter Berücksichtigung der Qualitätsstandards in die Planung der Schulverpflegung eingebunden werden (z. B. die Bäckerei von nebenan). Führen Sie diese Marktanalyse z. B. im Rahmen einer Projektarbeit gemeinsam mit den Schüler/innen durch.

Schritt 2: Situation analysieren und Ziele definieren!



- Gehen Sie Ihre Planung langfristig an und berücksichtigen Sie mögliche kommunale und schulische Entwicklungen der nächsten 5-10 Jahre.
- Kalkulieren Sie unabhängig vom IST-Zustand eine hohe Teilnahmequote als wichtigen wirtschaftlichen Zielparameter. Behalten Sie diesen in allen weiteren Planungsschritten im Auge.
- Machen Sie eine sozialverträgliche Preisgestaltung zu Ihrem Prinzip.
- Ermitteln Sie von und mit allen Akteuren deren Qualitätserwartung und Zahlungsbereitschaft in Bezug auf das künftige Mahlzeitenangebot und halten Sie dieses möglichst schriftlich fest.



5.3 Schritt 3: Bewirtschaftungssysteme

5.3.1 Eigen- oder Fremdregie und schulische Initiativen

Im nächsten Planungsschritt sollte mit allen Beteiligten die Frage diskutiert werden, durch wen die Schulküche betrieben werden soll. In der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich grundsätzlich zwei Betreibermodelle unterscheiden: Eigen- und Fremdregie³⁶. Zunächst einmal kann (und muss) die Kommune bzw. der Schulträger als zuständiger Sachaufwandsträger (siehe Seite 10) entscheiden, ob die Schulverpflegung in Eigen- oder Fremdregie betrieben werden soll. Bei kommunaler **Eigenregie** betreibt der Schulträger eine oder mehrere Schulmensen selbst, d.h. die Schulmahlzeiten werden in den Räumen der Schule mit vom Schulträger finanzierter Infrastruktur und mit städtischem Personal zubereitet und ausgegeben. Hierbei hat der Schulträger als Bewirtschafter den größtmöglichen Einfluss sowie die maximale Gestaltungsfreiheit auf das Mahlzeitenangebot, denn die Kommunikationswege sind kurz und durch eigenes Personal kann sichergestellt werden, dass in den Schulen im Interesse des Schulträgers gehandelt wird. Mögliche rechtliche Organisationsformen für eine kommunale Eigenbewirtschaftung sind u.a. Amts-, Regie- oder Eigenbetriebe oder Kommunalunternehmen wie z. B. Betriebe gewerblicher Art (siehe auch Seite 40).³⁷ Je nach Organisationsform erlaubt eine eigene wirtschaftliche Betriebsführung sogar die Möglichkeit der Gewinnerzielung bzw. eröffnet nicht unerhebliche Steuersparpotentiale für die Kommune. Trotz dieser Vorteile – auch im Hinblick auf die Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Speisenangebotes – ist diese Bewirtschaftungsform eher rückläufig bzw. wird nur selten praktiziert, denn es stehen dem einige Nachteile gegenüber: u.a. ein hoher Organisations- und Verwaltungsaufwand, die Bindung an den Tarif des öffentlichen Dienstes und damit i.d.R. höhere Personalkosten als in der „freien Wirtschaft“ sowie fehlende Kenntnisse und damit einhergehende mangelnde Professionalität im Verpflegungsbereich, der naturgemäß für die öffentliche Verwaltung fachfremd ist.

Es sind genau diese Nachteile, die Schulträger dazu bewegen, die Schulmensen in Fremdregie zu betreiben. Bei der **Fremdregie** wird die Verpflegungsleistung teilweise oder komplett an ein externes Unternehmen (als Auftragsmodell mit vertraglicher Regelung z. B. an einen Pächter oder an ein Catering-Unternehmen³⁸) oder im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages vergeben (siehe Hintergrund Seite 39). Auch Betreibermodelle durch privatrechtliche Unternehmensformen (siehe Seite 40) sind möglich und werden häufig praktiziert. Zu diesen gehören Eltern- oder Mensavereine, die im Gegensatz zu anderen externen Unternehmen meist in keinem Vertragsverhältnis zum Schulträger stehen und die die Schulküche zwar unter Nutzung der vom Schulträger angeschafften Infrastruktur aber dennoch in eigener Verantwortung führen. Weil sich Eltern- oder Mensavereine oftmals aus jahrelangem elterlichem Engagement in einer Schule entwickeln und sich damit eine große Nähe zur und eine hohe Identifikation mit der Schulgemeinde ergibt, erstaunt möglicherweise die Einordnung als Fremdregiebetrieb in einem Atemzug mit „anderen“ Betreibern. Rein rechtlich und betriebswirtschaftlich jedoch und aus Sicht des Schulträgers muss auch ein Mensaverain als Fremdbewirtschaftung betrachtet werden. Übrigens schließt sich die Entscheidung zum Betrieb einer Schulküche in Fremdregie durch private Dienstleister, Mensavereine etc. nicht vom eingangs zitierten Erfolgsfaktor der zentralen Organisation aus. Im Gegenteil sollte der Schulträger in diesem wie bei jedem anderen

³⁶ hier auch: Eigen- oder Fremdbetrieb, Eigen- oder Fremdbewirtschaftung

³⁷ Bödeker, Wulf: Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen und umsatzsteuerliche Behandlung von Schulverpflegungsangeboten. In: Praxis der Ganztagsbetreuung an Schulen. Loseblattsammlung Forum Verlag Herkert GmbH Merching, Stand Januar 2011

³⁸ to cater for = für Verpflegung sorgen; Cateringunternehmen übernehmen die Küche im Auftrag und auf Rechnung der Auftraggeberin/des Auftraggebers; im Unterschied zur Pacht, bei der die Bewirtschaftung auf eigene Gefahr und Rechnung des Pächters erfolgt



Versorgungsmodell zentrale Qualitätskriterien vorgeben, die sich an gesundheitsförderlichen Grundsätzen orientieren. Er wird zudem eigenständig organisierte Schulen von den Vorteilen einer zentralen Organisation profitieren lassen können, z. B. von einem zentralen internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystem.

Rechtlich in keinem direkten Verhältnis zum Schulträger stehen **schulische Initiativen** wie ehrenamtlich tätige Eltern, Schülerfirmen, private Nebentätigkeiten von Hausmeister/innen im Pausenverkauf sowie schuleigene Küchen, die nicht nur zu Ausbildungszwecken kochen, sondern die auch zur täglichen Mahlzeitenversorgung der Schule beitragen. Diese schulischen Initiativen sind in erster Linie schulinterne und pädagogische Veranstaltungen, die in der Hauptsache in der Verantwortung des/der Schulleiter/in stehen, da sie mit keiner eigenen Rechts- oder Unternehmensform ausgestattet sind. Aus Sicht des Schulträgers sind auch schulische Initiativen Formen der Fremdbewirtschaftung. Zur allseitigen Absicherung ist eine schriftliche Beauftragung durch den Schulträger bzw. die Schule dringend angeraten.

Auch wenn **Eltern- oder Mensavereine** als Fremdbewirtschafter gelten, nehmen sie hinsichtlich ihrer meist typischen Entwicklungs- und Entstehungsgeschichte in einer Schulgemeinde eine Art Sonderstellung ein. Im Vergleich zu Fremdbetreibern aus der freien Wirtschaft sind einige Besonderheiten zu nennen:

- Bei Eltern- oder Mensavereinen kommt das Engagement aus der Schulgemeinde selbst und wird damit zu einem wichtigen Identifikationsfaktor. Pädagogische Prozesse zur Ernährungsbildung lassen sich hier einfacher unterbringen.
- Eltern- oder Mensavereine können eine gesundheitsförderliche Ernährung – z. B. in Anlehnung an das Schulprogramm und an die Wünsche der Schulgemeinde – einfacher umsetzen.
- Gerade bei gemeinnützig geführten Vereinen besteht nur der Anspruch auf Kostendeckung und keine Gewinnorientierung.
- Vereine können Leistungen in Bezug auf die Umsatzsteuer (ermäßigter Umsatzsteuersatz bzw. Umsatzsteuerbefreiung unter bestimmten Bedingungen) u. U. günstiger anbieten.
- Bei vereinsgeführten Schulküchen muss keine öffentliche Ausschreibung der zu erbringenden Leistungen erfolgen.
- Die Schulmensa muss als Wirtschaftsbetrieb professionell geführt werden. Als Mensaverein werden Sie voraussichtlich Personal engagieren und für dieses als Arbeitgeber/in verantwortlich sein. Haushaltsplanung und Budgetverwaltung werden zu Ihren Aufgaben gehören. Dies erfordert Managementwissen.
- Ohne Zuschüsse bzw. Förderung geht es meistens nicht. Mensavereine werden i.d.R. vom Schulträger finanziell unterstützt, andernfalls müssten die Kosten auf den Mahlzeitenpreis umgelegt werden.

- Arbeiten Ehrenamtler im Verein mit, muss das Engagement nicht unbedingt von Dauer oder kontinuierlich in gleichem Umfang sein. Dies erfordert einen hohen Planungsaufwand, für den sich jemand verantwortlich erklären muss. Ebenfalls müssen Ehrenamtler als meistens Fachfremde in allen Belangen (Hygiene, Ernährungsphysiologie, Arbeitsschutz etc.) umfangreich geschult werden. Gleichzeitig darf das Engagement dieser Menschen nicht überstrapaziert oder ausgenutzt werden. Aufwandsentschädigungen etwa für Fahrtkosten o.ä. sollten gezahlt werden können. Insgesamt sollte sich der Arbeitsumfang in einem Rahmen belaufen, der keine sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätze verdrängt.

Auf den Punkt gebracht!

Vor- und Nachteile des Betriebs in Eigenregie:

- Hinsichtlich des Speisen- und Getränkeangebotes besteht größtmögliche Gestaltungsfreiheit. Gerade gesundheitsförderliche Aspekte lassen sich hier besonders gut unterbringen, denn die Kommunikationswege sind kurz und das eigene Personal handelt im Interesse des Schulträgers/der Schule.
- In Abhängigkeit der gewählten Organisationsform erlaubt eine eigene wirtschaftliche Betriebsführung der Kommune Möglichkeiten der Gewinnerzielung bzw. eröffnet nicht unerhebliche Steuersparpotentiale.
- Diesen Vorteilen steht der hohe Organisations- und Verwaltungsaufwand gegenüber. Im Eigenbetrieb sind Schulträger für alle Aspekte der Verpflegung verantwortlich. Dazu gehört auch die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen.

Vor- und Nachteile des Betriebs in Fremdregie:

- Mit der Beauftragung eines externen Unternehmens wird die Organisation der Verpflegungsleistung komplett aus der Hand gegeben. Der Betreiber erledigt vom Wareneinkauf bis zur Entsorgung alle Aufgaben. Das schafft für die Schule und den Träger viel Entlastung.
- Professionelle Betreiber kennen sich mit allen rechtlichen Aspekten insbesondere der Hygiene aus. Das Personal ist entsprechend geschult.
- Die Preise sind i.d.R. höher als im Eigenbetrieb, da die Betreiber nicht nur gewinnorientiert arbeiten, sondern u. U. auch mehr Kosten decken müssen (z. B. Personalkosten, Geräte, Pacht).
- Je mehr Gewinnorientierung, desto schwieriger sind die Abstimmungsprozesse hinsichtlich eines gesundheitsförderlichen Speisen- und Getränkeangebotes. Bei der Fremdregie ist immer entsprechendes Schnittstellenmanagement notwendig.
- Zwischen Schulträger und Betreiber müssen im Vorhinein klare Absprachen getroffen werden. Ein detailliertes Leistungsverzeichnis muss als Grundlage für eine Ausschreibung bzw. für die Vertragsgestaltung erstellt werden. Lesen Sie mehr zum Leistungsverzeichnis ab Seite 102.





Hintergrund

Vergaberecht

Entscheidet sich ein Schulträger als öffentlicher Auftraggeber zum Betrieb der Schulverpflegung in Fremdregie bzw. kauft er Waren oder Dienstleistungen ein, muss er das geltende Vergaberecht beachten. Die hier geltenden Gesetze und Verordnungen basieren auf den Vergaberichtlinien der Europäischen Union. Zu nennen sind die Vergabeverordnung (VgV), das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) und die sog. Verdingungsordnungen (VOB, VOL), die in verschiedenen Teilen (A, B, C, F) die Bestimmungen für die Vergabe von Bauleistungen bzw. Leistungen regeln. Für die Vergabe eines öffentlichen Auftrages (die reine Verpflegung betreffend: Dienstleistungs- oder Lieferauftrag) gilt der Grundsatz der öffentlichen Bekanntmachung und Ausschreibung, womit die Grundsätze des Vergaberechts eingehalten werden. Diese fordern für alle teilnehmenden Bewerber:

- **Wettbewerb und Transparenz**
- **Diskriminierungsverbot**
- **Mittelstandsförderung und**
- **Wirtschaftlichkeit**

Je nachdem, wie hoch die Schwellenwerte der Ausschreibung sind, muss sogar europaweit ausgeschrieben werden. Den jeweils aktuellen Schwellenwert für die Schulverpflegung (Liefer- und Dienstleistungsaufträge) finden Sie in § 2 Nr. 2 VgV. Das Diskriminierungsverbot zum Beispiel erschwert mitunter die Forderung nach regionalen Produkten, da dies eine Bevorzugung bestimmter Unternehmen darstellen würde. Allerdings können klare Qualitätskriterien wie z. B. das Angebot von Bio-Produkten oder eine hohe Frischequalität der Ware durch kurze Lagerzeiten definiert werden, wodurch sowohl das Diskriminierungsverbot eingehalten als auch die Auswahl der in Frage kommenden Unternehmen eingeschränkt wird. Für die Mittelstandsförderung wiederum soll u.a. die zu vergebende Leistung in sogenannten Einzellosen aufgeteilt werden (10 zu beliefernde Schulen = 10 Einzellose), damit auch kleinere Unternehmen die Möglichkeit haben, sich zu bewerben. Ausnahmen hiervon sind möglich.

Vergabearten

Die Art und Weise, mit der ein öffentlicher Auftraggeber Liefer- oder Dienstleistungsaufträge vergeben darf, wird durch die Vergabeart beschrieben. Auch hier wird zwischen EU-weiten und nationalen Vergaben unterschieden. Nach § 3 VOL/A und § 3 VOL/B unterscheiden sich nationale Vergabearten in:

→ Öffentliche Ausschreibung

Im Regelfall wird diese Vergabeart angewendet. Sie richtet sich an eine unbegrenzte Anzahl von Unternehmen, weshalb sie in entsprechenden Veröffentlichungsorganen (z. B. in Tageszeitungen oder Fachzeitschriften, im Bundesausschreibungsblatt, in der Online-Vergabepattform des Bundes) öffentlich gemacht werden muss.

→ Beschränkte Ausschreibung

Diese Vergabeart richtet sich nur an eine begrenzte Anzahl von Unternehmen, die der Auftraggeber vorab (evtl. durch einen Teilnahmewettbewerb) ausgewählt hat. Sie darf nur in begründeten Ausnahmefällen angewendet werden, etwa wenn eine Leistung eingekauft werden soll, die nur von ganz speziellen Unternehmen erbracht werden kann oder wenn eine vorangegangene öffentliche Ausschreibung zu keinem wirtschaftlichen Ergebnis geführt hat.

→ Freihändige Vergabe

Hierbei werden Aufträge ohne förmliches Verfahren mit oder ohne Vorschaltung eines Teilnahmewettbewerbes vergeben. Auch dies ist nur in begründeten Ausnahmefällen gestattet, z. B. wenn im Anschluss an einen bestehenden Vertrag geringfügige Nachbestellungen notwendig sind oder wenn Ersatzteile oder Ergänzungslieferungen notwendig sind, die ein anderes Unternehmen nicht oder nicht wirtschaftlich liefern oder leisten kann.

Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession

Im Rahmen der o.g. Vergabearten (in der Regel durch öffentliche Ausschreibung) schließt der Schulträger mit einem Bewerber einen **Dienstleistungsauftrag**. Dieser ist ein entgeltlicher Vertrag zwischen einem öffentlichen Auftraggeber und einem Unternehmen – es findet also ein Leistungs- bzw. Geldaustausch statt. Dies ist z. B. der Fall, wenn der Schulträger in eigenem Risiko für den Dienstleister die Bestellung vornimmt, das Essensgeld der Schüler/innen einsammelt und er mit dem Dienstleister nach erbrachter Leistung die Abrechnung vornimmt. Der Dienstleistungsauftrag muss streng von der **Dienstleistungskonzession** unterschieden werden. Hier findet kein entgeltlicher bzw. kein Leistungs- bzw. Geldaustausch zwischen Schulträger und Dienstleister statt. Vielmehr rechnet der Dienstleister direkt mit den Eltern ab, so dass zwischen Schulträger und Dienstleister kein Vertragsverhältnis zustande kommt. Mit der Vergabe einer Dienstleistungskonzession erhält der Dienstleister die Genehmigung, auf eigenes Risiko (Risiko des Konzessionärs) eine bestimmte Dienstleistung – z. B. die Lieferung und Ausgabe des Mittagessens in einer Schule – zu erbringen. Gerade die unterschiedliche Risikostruktur von Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession und die fehlende Entgeltlichkeit bei Dienstleistungskonzessionen erlauben bei diesen die Nichtanwendung des Vergaberechts. Das bedeutet allerdings nicht, dass bei der Vergabe „getrickt“ werden darf: Die grundsätzlichen Anforderungen an Wettbewerb und Transparenz, Gleichbehandlung, Mittelstandsförderung und Wirtschaftlichkeit gelten auch hier!

Tip

Lesen Sie mehr zu den Themen Vergaberecht, Ausschreibungen und Leistungsverzeichnis unter:

- **Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie**
www.bmwi.de (Suchwort Vergaberecht)
- **Forum Vergabe e.V.**
www.forum-vergabe.de (Rubrik Service/Weiterführende Informationen/Vergaberechtliches Glossar)
- **Bundesministerium der Justiz**
Gesetze im Internet www.gesetze-im-internet.de

Mehr zum Erstellen von Leistungsverzeichnissen ab Seite 102.



5.3.2 Mögliche Rechtsformen

Für die professionelle Führung eines Mensabetriebes ist in den meisten Fällen eine Unternehmensform sinnvoll, damit den vielfältigen Organisationsaufgaben ein rechtlich sicherer Rahmen gegeben werden kann. Dabei bringen die jeweiligen Rechtsformen unterschiedliche Vor- und Nachteile hinsichtlich der Beachtung arbeits-, sozial-, vergabe-, haftungs- und steuerrechtlicher Vorschriften mit sich, weshalb auf einen Überblick nicht verzichtet werden soll. Es ist jedoch notwendig, dass sich sowohl Schulträger als auch einzelne Initiativen mit den genannten Aspekten intensiv und möglichst mit Unterstützung von Fachleuten (Steuerberatung, Unternehmensberatung, Fachkräfte für Öffentliches Recht etc.) auseinandersetzen, um sowohl für die kommunale als auch für die schulische Verpflegungsorganisation die geeignete rechtliche Form zu finden.

Kommunale Schulverpflegung unternehmerisch – Betriebe gewerblicher Art (BgA)

Eine Möglichkeit für Kommunen (als juristische Person des öffentlichen Rechts), die Schulverpflegung unternehmerisch und kostenrechnerisch zu gestalten, ist die Gründung eines Betriebes gewerblicher Art (BgA). Dies ist möglich, wenn Betriebe der öffentlichen Hand eine Tätigkeit ausüben, die mit einer gewerblichen Tätigkeit vergleichbar ist (z. B. Kantinenbetrieb). Liegt ein BgA vor, sind alle Einnahmen – in diesem Fall die über eine Entgeltregelung abzurechnende und zu erbringende Verpflegungsleistung – steuerpflichtig. Im Gegenzug unterliegen alle Investitions- und Unterhaltungsmaßnahmen für die Verpflegung dem vollen Vorsteuerabzug, was ein erhebliches Steuersparpotential für die Kommune darstellt. Buchhalterisch können alle Einnahmen und Ausgaben zusammengeführt werden. Die Stadt Recklinghausen hat diese Möglichkeit für die Schulverpflegung genutzt. Lesen Sie mehr unter www.recklinghausen.de (Rubrik Bürgerservice/Ortsrecht/Satzungen/Schule und Sport).

Eingetragener Verein (e.V.)

Ein Verein wird durch die Eintragung in das Vereinsregister beim Amtsgericht rechtsfähig und zum „eingetragenen Verein“. Es handelt sich um eine privatrechtliche Organisationsform mit einer nicht wirtschaftlichen Zweckausrichtung. Ein rechtsfähiger Verein entsteht weiterhin mit einem Gründungsbeschluss und dem Erlass einer Vereinssatzung. Es müssen sich mindestens sieben Mitglieder zur Gründung zusammenfinden, wobei grundsätzlich jedes Mitglied mit einer Stimme bei Entscheidungen mitbestimmen kann. Er kann dann gemeinnützige Zwecke verfolgen, wenn er ausschließlich und unmittelbar die Allgemeinheit selbstlos fördert. Dies muss im entsprechenden Wortlaut in der Satzung verankert und durch die tatsächliche Geschäftsführung erkennbar sein.

Findet sich zum Einen genug bürgerschaftliches Engagement auf Seiten der Eltern und Akteure und zum Anderen die Zustimmung des Schulträgers, kann die Gründung von Mensaver-einen auch aus umsatzsteuerlichen Gründen für die zahlende Elternschaft vorteilhaft sein. Wichtig ist, dass der Verein durch den Schulträger eine schriftliche Beauftragung bekommt, in der z. B. Aufgabenbereiche und Beauftragungsdauer festgelegt sind, damit eine Planungs- und Rechtssicherheit hergestellt wird. Ein Verein kann – im Gegensatz zu Schulen – auch Arbeitsverhältnisse eingehen, z. B. im Bereich geringfügiger Beschäftigung oder als Maßnahme zur Wiedereingliederung von Arbeitslosen. Unter bestimmten Bedingungen³⁹ können Vereine ihre Leistungen mit dem ermäßigten Umsatzsteuersatz oder sogar ganz von der Umsatzsteuer befreit anbieten. Diesen Preisvorteil können sie an die Eltern weitergeben, so dass das Essen u. U. kostengünstiger angeboten werden kann als durch einen vergleichbaren „gewerblichen“ Dienstleister.

Ermäßigter Steuersatz (7 %)

Nach einem Beschluss der obersten Finanzbehörden des Bundes und der Länder gemäß § 66 Abgabenverordnung (AO) wird die Verpflegung von Schüler/innen und Lehrer/innen durch einen gemeinnützigen Mensa- oder Ganztagsverein als steuerbegünstigter Zweckbetrieb angesehen, d.h. es kommt der ermäßigte Steuersatz von 7 % zur Anwendung (§ 12 Absatz 2 Nr. 8 UStG).

Umsatzsteuerbefreiung

Das Umsatzsteuergesetz gibt zwei Regelungen vor, die eine Umsatzsteuerbefreiung bei der Verpflegung von Schüler/innen und Lehrer/innen durch einen Mensa- oder Ganztagsverein ermöglichen:

1. **Der Verein leistet mehr als die bloße Essensausgabe (§ 4 Nr. 23 UStG). Vielmehr müssen die Kinder und Jugendlichen zu Erziehungs-, Ausbildungs- und Fortbildungszwecken aufgenommen werden. Hierzu gehören z. B. pädagogische Aufgaben nach den Grundsätzen des SGB VIII oder auch nur die Hausaufgabenbetreuung.**
2. **Der Verein ist nach § 4 Nr. 18 UStG Mitglied in einem Wohlfahrtsverband. Für die Mitgliedschaft muss der Verein ausschließlich und unmittelbar gemeinnützigen mildtätigen oder kirchlichen Zwecken dienen (§ 4 Nr. 18a UStG).**



Diese Möglichkeiten zeigen, dass spezifische Rahmenbedingungen (u. a. die Umsatzgrenze) bei der Erbringung einer Verpflegungsleistung für die Umsatzsteuerpflicht bzw. -höhe entscheidend sind. Dies sollten Sie unbedingt mit Ihrem zuständigen Finanzamt klären.



³⁹ Finanzministerium Baden-Württemberg: Der aktuelle Tipp. Umsatzsteuer bei Verpflegung von Schülern durch Schulfördervereine. Stand September 2009



Eine weitere Besonderheit der Vereinsgründung besteht darin, dass im Gegensatz zu Trägern der öffentlichen Hand die Beauftragung von Unternehmen zur Lieferung von Waren oder Dienstleistungen nicht dem Vergaberecht unterliegt.

Gemeinnützige GmbH (gGmbH)

Eine gemeinnützige GmbH ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, der bestimmte Steuervergünstigungen gewährt werden können. Im Unterschied zum eingetragenen Verein gibt es keine stimmberechtigten Mitglieder, sondern die Gesellschafter selbst sind die Entscheidungsträger. In Bezug auf grundsätzliche Entscheidungen und im Vergleich zu einem Verein kann es von Vorteil sein, nicht immer und unbedingt das Votum einer Mitgliederversammlung berücksichtigen zu müssen. Das Stimmrecht der Gesellschafterinnen und Gesellschafter hängt von ihren Geschäftsanteilen, also vom eingebrachten Kapital, ab. Dieses muss bei der Gründung einer GmbH insgesamt mindestens 25.000 Euro betragen. Weitere Unterschiede bzw. Vorteile bieten die rechtlichen Vertretungsregelungen, klare Haftungsbegrenzungen und durch die klare Rechtsstellung der gGmbH-Geschäftsführung eine kontinuierliche Handlungs- und Verantwortungssicherheit. Für die wirtschaftliche bzw. unternehmerische Betätigung eines Vereins kann die Gründung einer gGmbH eine besser geeignete rechtliche Alternative sein.

Tipp

Rechtliche Aspekte zur Schulverpflegungsorganisation

Informationen zu rechtlichen Rahmenbedingungen der Schulverpflegungsorganisation insbesondere für Schulträger aber auch für Elterninitiativen bietet der Lehrstuhl für Öffentliches Recht II der Universität Bayreuth www.beos.uni-bayreuth.de (Rubrik Rechtliche Aspekte).

Bundesverband Schulfördervereine e.V.

Der Bundesverband der Schulfördervereine e.V. ist ein in ganz Deutschland aktiver Fachverband, der die Arbeit von Schulfördervereinen unterstützt und hilft, diese zu professionalisieren. Ein weiteres Ziel ist es, dem Ehrenamt mehr Anerkennung und politische Bedeutung zu verleihen. Informieren Sie sich unter www.schulfoerdervereine.de.

Leitfaden Schulförderverein (u.a. Mustersatzungen)

Informationen zur Gründung eines Schulfördervereins hat die Robert-Bosch-Stiftung in ihrer Publikation „Schulfördervereine – Ein Leitfaden für die Praxis“ veröffentlicht. Hier finden Sie auch eine Mustersatzung. Den Leitfaden können Sie über die Internetseite Stiftung unter www.bosch-stiftung.de (Rubrik Publikationen, Bildung und Gesellschaft) abrufen. Eine weitere Mustersatzung finden Sie auf der Seite der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung unter www.ganztaegig-lernen.de (Rubrik Publikationen/Arbeits-hilfen/Publikation „Fundraising als Herausforderung und Chance für Schulen und ihre Kooperationspartner“).



Häufig gestellte Fragen

„Wie finde ich einen Caterer?“

Wenn Sie nicht verpflichtet sind, die Verpflegungsleistung im Rahmen der Verdingungsordnung für Leistungen (VOL) auszuschreiben, müssen Sie sich anderweitig auf die Suche nach einem Dienstleister oder Caterer machen.

- Dienstleister der Gemeinschaftsverpflegung sind oftmals in Berufs- oder Fachverbänden organisiert. Kontakte können Sie knüpfen über den DEHOGA Bundesverband www.dehoga-bundesverband.de oder über das Deutsche Institut für Gemeinschaftsverpflegung www.dig-home.de. Auch das Deutsche Tiefkühlinstitut www.tiefkuehlkost.de bietet über seine Mitgliederliste den Kontakt zu entsprechenden Unternehmen.
- Suchen Sie Unternehmen in den „Gelben Seiten“ (Branchenbuch der Deutschen Telekom GmbH) mithilfe folgender Stichworte (u.a.): Catering, Schulverpflegung, Kinderverpflegung, Jugendverpflegung, Essenbringdienste, Schule. Nutzen Sie dabei die Umkreissuche oder evtl. sogar die bundesweite Suche.
- Erkundigen Sie sich jedoch zuerst bei Ihrem Schulträger. Oftmals werden dort Listen mit den in der Kommune bekannten Dienstleistern für die Schulverpflegung geführt. Sollte das nicht der Fall sein, regen Sie die Erstellung einer solchen Liste an. Für die Träger ist es einfacher, im Rahmen einer Abfrage bei den Schulen (oder auch Kitas) die jeweiligen Dienstleister zu ermitteln.
- Sehr hilfreich ist ebenfalls der Kontakt zu benachbarten Schulen, die bereits eine zufriedenstellende Lösung mit einem Dienstleister gefunden haben. Berücksichtigen Sie bei der Auswahl des Unternehmens möglichst viele der in diesem Leitfaden angesprochenen Qualitätskriterien.





Hintergrund

Umsatzsteuer beim Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen

Für alle Dienstleister, die nicht die beschriebenen Umsatzsteuer-Möglichkeiten im Rahmen einer Vereinsgründung nutzen können, gelten nachfolgende Vorgaben für die Festlegung des Umsatzsteuersatzes. Welcher Steuersatz bei der Abgabe von Speisen gilt, ist vor allem von der Verzehrssituation der Lebensmittel abhängig. Werden die Speisen **lediglich geliefert**, gilt der **ermäßigte Umsatzsteuersatz von 7 %**. Der volle **Umsatzsteuersatz von 19 %** wird fällig, **wenn eine andere Leistung als die Lieferleistung qualitativ überwiegt**. Entscheidendes Kriterium ist das „Dienstleistungselement im Sinne einer Bewirtung“. Beispiel: Werden die gelieferten Speisen in der Mensa gegessen (Verzehr an Ort und Stelle), gilt der volle Steuersatz, werden sie dagegen mitgenommen, also nur gekauft und woanders gegessen, gilt der ermäßigte Steuersatz. Dabei gelten für die Abgrenzung strenge Kriterien. So kann schon der Umstand entscheidend sein, ob (Steh-)Tische zur Verfügung stehen oder nicht. Für Getränke wird nochmals differenziert: Kaffee, Tee, Milchmischgetränke mit einem Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen von mindestens 75 % des Fertigerzeugnisses oder kakaohaltige Getränke werden mit 7 % besteuert, Frucht- oder Gemüsesäfte, Mineralwasser oder Limonaden dagegen mit dem vollen Satz.

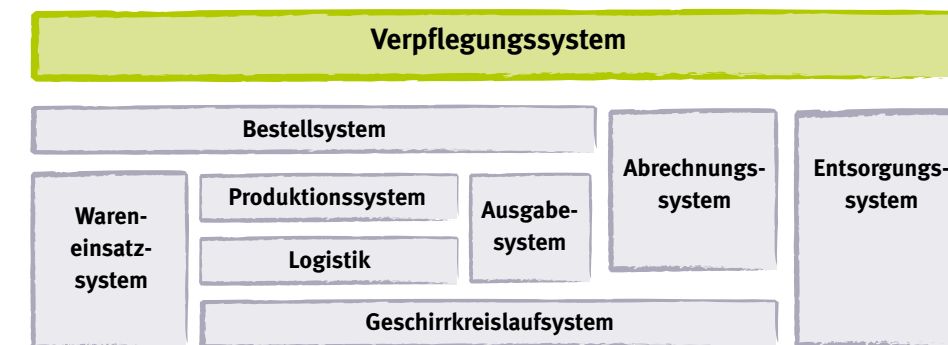
Informationen finden Sie auf den Seiten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes www.dehoga.de (Suchwort ‚Umsatzsteuer‘).

Schritt 3: Verschiedene Bewirtschaftungssysteme erörtern!

- Diskutieren Sie im Verpflegungsteam die grundsätzlichen Möglichkeiten bzw. die Vor- und Nachteile eines Eigen- oder Fremdbetriebes.
- Ermitteln Sie in der Schulgemeinde, ob und inwieweit sich Eltern oder andere Schulakteure ehren- oder hauptamtlich engagieren würden. Bekommen Sie Zusagen, machen Sie diese verbindlich.
- Stimmen Sie als Träger bzw. mit dem Träger Unterstützungs- und Fördermöglichkeiten ab.
- Holen Sie sich für eine spätere Entscheidungsfindung Unterstützung in Fragen der Unternehmens- und Steuerberatung. Dies kann auch kostengünstiger bzw. umsonst durch ein/e Mitarbeiter/in der Gemeinde/Kommune oder evtl. ehrenamtlich aus der Elternschaft geleistet werden.
- Verschaffen Sie sich einen Überblick über Unternehmen, die für einen Fremdbetrieb in Frage kommen und deren jeweiliges Leistungsspektrum. Laden Sie diese zu „Vorstellungsgesprächen“ ins Verpflegungsteam ein. Stellen Sie Ihre in Schritt 2 ermittelten Qualitätskriterien vor und stimmen Sie ab, inwieweit sich die potentiellen Betreiber/innen an ernährungspädagogischen Prozessen beteiligen würden. Bleiben Sie dabei jedoch fair und berücksichtigen Sie die Interessen aller Teammitglieder.

5.4 Schritt 4: Verpflegungssystem

Ist unter Schulverpflegungsakteuren die Rede vom Verpflegungssystem, ist meistens die Art und Weise der Produktion der Speisen gemeint. Genau genommen ist aber ein Verpflegungssystem sehr viel umfassender. Es beinhaltet alle Aktivitäten und Einrichtungen, die für eine Speisen- und Getränkeversorgung notwendig sind, begonnen beim Wareneinsatz bis hin zur Geschirrereinigung und Abfallentsorgung. Ein weiterer Teilbereich ist das Produktionssystem, das allein die Speissherstellung beschreibt (siehe auch Seite 60 ff). Alle Teilbereiche eines Verpflegungssystems zeigt die folgende Grafik:⁴⁰



Wenn Sie Schulverpflegung planen, müssen Sie die Planung bezogen auf alle Teilbereiche vornehmen. Je nachdem, welche Bewirtschaftungsform Sie wählen, sind Sie entweder selbst dafür verantwortlich oder Sie übergeben die Organisation von Teilbereichen an einen Fremdbetrieb. Auch im letzteren Fall müssen Sie bzw. jemand aus dem Verpflegungsteam zumindest Kenntnis über diese Teilbereiche besitzen, denn es sind in Leistungsverzeichnissen oder Verträgen entsprechende Qualitätskriterien zu definieren und in der Umsetzung zu überprüfen. In den nächsten Kapiteln werden die Teilbereiche sukzessive vorgestellt. Dabei liegt der Schwerpunkt auf denjenigen Bereichen, für die im Hinblick auf die Schulverpflegung spezifische Anforderungen gelten. Allgemeiner – deswegen aber nicht unwichtigere – Aspekte wie ein rationaler und arbeitsökonomischer Geschirrkreislauf oder die Abfallentsorgung werden durch die Küchenfachplanung abgedeckt bzw. werden ausführlich in der Fachliteratur für Gemeinschaftsverpflegung beschrieben. In punkto Entsorgungssystem erhalten Sie z. B. Unterstützung von Ihrem kommunalen Abfallwirtschaftsbetrieb und der Lebensmittelüberwachung. Wenden Sie sich dazu an Ihre zuständige Stadtverwaltung. Weitere Literaturhinweise bzw. Adressen finden Sie ab Seite 110.



⁴⁰ in Anlehnung an: Steinel, Margot (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Verlag Neuer Merkur GmbH 2008



5.4.1 Bestell- und Abrechnungssystem

Charakteristisch für die **Bestellverfahren** in Schulen ist, dass sich die meisten Schüler/innen etwa eine Woche bis mehrere Tage vor dem Verzehrstag für ein bestimmtes Essen entscheiden müssen. Je mehr Zeit aber zwischen dem Bestellzeitpunkt und dem Verzehr liegt, desto gastunfreundlicher ist das Bestellsystem. Nicht nur Schüler/innen, sondern auch Erwachsene wünschen sich einen kurzfristigen Bestellzeitpunkt – möglichst unmittelbar vor der Essensausgabe („Spontanesser“). Denn wer will sich nicht gern spontan von Geruch und Aussehen der Speisen und vom momentanen Appetit inspirieren lassen? Ein weiterer IST-Zustand beim Bestell- und Abrechnungsvorgang in Schulen ist: Schüler/innen müssen meist ein ganzes Tellergericht bestellen und haben nur selten die Möglichkeit, lediglich einzelne Komponenten auszuwählen. Beides jedoch – ein möglichst kurzfristiger Bestellzeitpunkt und die freie Auswahl von Art und Anzahl der Komponenten – sind gerade mit zunehmendem Alter der Schüler/innen ganz wesentliche Gestaltungselemente zur Akzeptanzförderung (siehe auch Seite 17). Und noch ein Aspekt in diesem Zusammenhang: Wie flexibel reagiert das Bestell- und Abrechnungssystem bei Unterrichtsausfall oder Krankheit auf den Widerruf von Bestellungen?

Im Gegensatz dazu steht der nachvollziehbare Wunsch des Küchenbetriebes nach einer auf längere Sicht planbaren Produktionsmenge. Je verbindlicher und langfristiger der Bestellvorgang, desto höher ist die Planungssicherheit hinsichtlich der Bereitstellung der für die Speisenplanung benötigten Lebensmittel. Weiterhin sollen aus Gründen der Wirtschaftlichkeit keine Speisereste entstehen, wofür das Risiko möglicherweise mit zunehmender Bestellflexibilität steigt. Andererseits wünscht sich jeder Küchenbetrieb zufriedene Gäste und damit eine hohe Teilnahmequote.

Schüler/innen wollen mit zunehmendem Alter

- möglichst kurzfristige Bestellzeitpunkte
- „spontan essen“
- freie Auswahl bei Art und Anzahl der Komponenten und damit flexible Preisgestaltung



Küchenbetreiber/innen wünschen sich

- Planungssicherheit
- keine Speisereste
- zufriedene Gäste und hohe Teilnahmequoten



Eine Lösung bietet sich an, wenn sich beide Parteien in der Mitte treffen. So können diejenigen Schüler/innen, die frühzeitig vorbestellen mit günstigeren Preisen rechnen als diejenigen, die spontan essen möchten. Eine weitere Möglichkeit ist das Abonnement mit einem monatlichen Festbetrag, der Ferienzeiten, durchschnittliche Krankheitstage etc. berücksichtigt. Wird das Mittagessen über einen bestimmten Zeitraum garantiert, lässt sich damit für den Dienstleistungsbetrieb Planungssicherheit schaffen. Beispiel: Ein Abonnement läuft über 6 Monate mit monatlicher Kündigungsfrist. Ein weiteres Beispiel: Die Schüler/innen müssen das Abonnement nicht für die ganze Woche abnehmen, sondern es ist wahlweise nur für einzelne Schultage buchbar. Auch könnte die Vorbestellung sogar komplett entfallen, wenn Komponentenwahl möglich ist. Wenn sich die Schüler/innen täglich an einer Salat- oder Dessert-Bar bedienen können, zwischen verschiedenen Stärkebeilagen oder Soßen wählen oder sich wahlweise für ein angebotenes Tellergericht entscheiden können, ist dem Schülergeschmack sicher genüge getan und eine Vorbestellung ist ebenfalls nicht mehr unbedingt notwendig. Dafür ist der Dienstleistungsbetrieb in seiner Menüplanung sehr flexibel. Gerade mit temperaturregelmässigen Systemen (siehe Seite 60) sind die genannten Möglichkeiten besonders gut regelbar. Die Speisen können nachfragegerecht regeneriert werden und – sofern noch nicht erhitzt und bei entsprechender Haltbarkeit – auch noch am nächsten Tag angeboten werden. Die Erfahrung in der jeweiligen Schule zeigt darüber hinaus, welche Komponenten besonders gern gegessen werden oder welche Schultage starke oder schwache Verzehrstage sind. Diese Werte können dann in die Bedarfsplanung einfließen.

Hinsichtlich der **Abrechnungsverfahren** sind in vielen Schulen halbhohe Verfahren mit Essensmarken (Bons, Coins etc.) zumindest für die Mittagsverpflegung installiert. Dadurch werden zwar Warteschlangen für die Bezahlung vermieden, aber die Schüler/innen bzw. ihre Eltern müssen die Essensmarken im Vorhinein erwerben, womit meist auch ein Bestellvorgang verbunden ist (Zuordnung Essensmarke zu einem bestimmten Gericht für einen bestimmten Tag). Aus hygienischer Sicht ist diese Variante genau wie die Barzahlung bedenklich, sofern nicht eigens für den Kassier- bzw. Sammelvorgang ein/e Mitarbeiter/in abgestellt wird. Ebenso schafft sie hinsichtlich der oben genannten Aspekte wenig Flexibilität für den Gast. Auch das Führen von Bestelllisten (z. B. klassenweise) und die Sammelbestellung über das Schulsekretariat erfordern einen gewissen Organisationsaufwand, den die Schule oftmals nicht zusätzlich tragen will oder kann. Zudem ist diese Methode fehleranfällig. Trotz der Nachteile sollen die geschilderten Möglichkeiten nicht verteufelt werden. Gerade in Schulen mit geringen Essenszahlen und/oder für jüngere Schülersgäste der Primarstufe sind auch solche Lösungen praktikabel, weil die Kinder noch im Klassenverband essen und Eltern bzw. pädagogische Fachkräfte die Essensbestellungen übernehmen. Für höhere Essensbeteiligungen und insbesondere für ältere Kinder und jugendliche Tischgäste sollten jedoch Lösungen gefunden werden, die allen eingangs genannten Aspekten und Parteien gerecht werden.





Gegenüber den herkömmlichen Bestell- und Abrechnungssystemen setzen sich mittlerweile bargeldlose Verfahren gekoppelt an internetbasierte Systemlösungen mehr und mehr durch. Als Zahlungsmittel werden vielfach Geldkarten eingesetzt. Hier lassen sich grundsätzlich zwei Arten unterscheiden:

1. Kontogebundene Geldkarte

Für die Nutzung dieser Karte ist bei einer Bank ein Konto einzurichten oder es wird ein existierendes Konto genutzt, das auf den Namen des/der Schüler/in läuft. Die Karte ist an Geldautomaten von Bankinstituten aufladbar, wobei der entsprechende Betrag vom Konto abgebucht wird. Problematisch bei kontogebundenen Geldkarten ist, dass die Jugendlichen meist auf ein bestimmtes Kreditinstitut verpflichtet bzw. schon frühzeitig an eine bestimmte anbietende Bank gebunden werden. Es muss deutlich werden, dass prinzipiell auch Karten anderer Kreditinstitute einsetzbar sind – das Zahlungsmittel muss anbieterunabhängig sein! Darüber hinaus sollte mindestens bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres die EC-Kartenfunktion ausgeschlossen werden. Aus pädagogischen Erwägungen ist es wichtig, dass Schüler/innen vor dem 14. Lebensjahr möglichst kein Girokonto erhalten, zumindest dass die Abbuchungsfunktion der Geldkarte ausgeschaltet werden kann. Geldkarten gehören keinesfalls in die Grundschule, denn in dieser Altersgruppe soll zunächst der Umgang mit Bargeld erlernt werden!

2. Kontungebundene Geldkarte oder White Card

Für die Nutzung dieser Karte muss kein Bankkonto eingerichtet werden, wodurch keine Bindung an ein Kreditinstitut erfolgt. Die Bezahlung erfolgt über den (goldenen) Speicherchip, der ein entsprechendes Guthaben enthält. Dieses kann durch Aufladung meistens an speziellen Terminals gegen Bargeld gespeichert werden. Der Maximalbetrag, der auf den Chip geladen werden kann, beträgt 200 Euro. Vorteil hierbei ist, dass sich ein evtl. Verlust auf die aufgeladene Summe beschränkt. Weitere Vorteile sind:

- **Ausspähen wie etwa des PIN-Codes bei kontogebundenen Karten ist nicht möglich**
- **Möglichkeit der altersmäßigen Differenzierung im Gegensatz zu den Funktionen kontogebundener Karten**

Die generellen Vorteile der Kartennutzung liegen in der einfachen und schnellen Zahlungsmöglichkeit und in der Minimierung des Diebstahlrisikos im Gegensatz zum Bargeld. Darüber hinaus ist diese Zahlungsart hygienisch unbedenklich. Die Karten können ebenfalls multifunktional genutzt werden, z. B. für Zutrittskontrollen oder als Schülerausweis. Findet der Bezahlvorgang gar nicht in der Schule statt, sondern erfolgt z. B. durch monatliche Abbuchung vom Konto der Eltern, müssen sich die Schüler/innen lediglich in der Mensa als zahlende Esser/innen ausweisen. Dies geht z. B. mithilfe von Schlüsselanhängern mit integriertem Speicherchip oder auch durch biometrische Methoden, bei denen sich Schüler/innen über einen Fingerprint identifizieren.



Je nach anbietendem Unternehmen leisten die Soft- und Hardwarelösungen folgendes:

- Aufnahme der Menübestellungen entweder über Internet oder an einem Bestellterminal in der Schule
- Darstellung der Speisenplandaten eines beliebigen Cateringunternehmens
- Mehrfachnutzung bereits in der Schule geführter Karten (z. B. Schülerausweise)
- Angebot von Kassenlösungen auch für die Komponentenwahl bzw. für freie Preisgestaltung (Kiosk oder Bistroangebot, Mittagsverpflegung)
- Zugangskontrolle, damit sich Schüler/innen in der Mensa identifizieren können
- bargeldlose Abrechnung

Vorteile bargeldloser Bestell- und Abrechnungssysteme:

- automatisierte Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs und damit administrative Entlastung, dadurch Kosten- und Zeitersparnis für Schulen
- i.d.R. einfache Handhabung
- flexible Bestelldatenerfassung jederzeit möglich
- zweckgebundene Verwendung der Gelder
- Eltern sind informiert über das, was ihre Kinder essen und haben Mitspracherecht
- Schüler/innen, die eine Ermäßigung erhalten, bleiben anonym
- der Verpflegungsbetrieb kann die Bestellungen jederzeit abrufen und damit frühzeitig disponieren
- Schüler/innen sind technophil und finden diese Lösungen „cool“
- zügige Erfassung in der Mensa und damit Vermeidung von Warteschlangen

Nachteile bargeldloser Bestell- und Abrechnungssysteme:

- Kosten für Soft- und Hardware
- bei zentraler Steuerung durch Schulträger: Personal für Administration muss gestellt werden
- auch bei internetbasierten Systemen, bei denen nur ein internetfähiger PC benötigt wird, sind zusätzliche Bestellterminals sinnvoll
- ungeübte und junge Hard- und Softwarenutzer brauchen Einarbeitungszeit
- „Überwachung“ durch die Eltern kommt bei älteren Schülern nicht an

Worauf Sie unbedingt achten sollten!

- Der Datenschutz muss gewährleistet werden, insbesondere bei Verwendung biometrischer Daten und schulinterner Adressbestände.
- Bieten Banken oder Unternehmen „Sponsoring-Lösungen“ an, ist Vorsicht geboten. Im besten Fall geht es nur um frühzeitige Kundenbindung.
- Achten Sie auf einfache und verständliche Handhabung der Software und der eingesetzten Geräte.
- Verwenden Sie möglichst kontungebundene Geldkarten bzw. White-Cards.
- Beachten Sie bei Verwendung kontogebundener Karten umfangreiche Sicherungsfunktionen hinsichtlich der Verwendungsmöglichkeiten des Geldes, z. B. nur zweckgebundene Geldverwendung, keine EC-Kartenfunktion, kein Dispositionskredit.
- Geldkarten sind für den Einsatz in Grundschulen nicht geeignet.



5.4.2 Wareneinsatzsystem – Auswahl der Lebensmittel

Bei der Diskussion über den Wareneinsatz wird insbesondere die Art und Qualität der eingesetzten (Roh-)Waren oder der Ausgangsware definiert. Eine entscheidende Frage in diesem Zusammenhang ist der Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel. Convenience-Produkte sind in unterschiedlichem Ausmaß küchentechnisch vorverarbeitet, weshalb beim eigentlichen Einsatz Küchenarbeitszeit und Geräte eingespart werden können. Je höher die Conveniencestufe, desto mehr diesbezügliches Einsparpotential ist vorhanden. Dafür sind diese Produkte u.U. teurer. Einen Überblick über die verschiedenen Fertigungsstufen gibt folgende Tabelle:⁴¹

Conveniencestufe	Grad	Definition	Beispiele	Arbeiten zur nächsten Stufe
Grundstufe	0	unbehandelte Ware	Tierhälften, ungeputztes Gemüse	Waschen, Schälen, Fleisch zerlegen
küchenfertig	I	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	Zerkleinern, Portionieren, Panieren
garfertig	II	ohne weitere Vorbereitung zu Garen	Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes Fleisch	Kochen, Braten, Dämpfen
aufbereitetfertig	III	durch Aufbereiten verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree	in Flüssigkeit anrühren, (Nach-)Würzen
regenerierfertig	IV	durch Wärmezufuhr werden Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder ganze Menüs)	Aufwärmen
verzehrfertig	V	zum sofortigen Verzehr geeignet	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	

Heutzutage ist in allen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung ein Einsatz von Convenience-Produkten üblich. Der Umfang des Einsatzes beeinflusst die Küchengeräte- und Personaleinsatzplanung. Wird täglich Gemüse für Rohkost ungeputzt angeliefert, das gewaschen und geschnitten werden muss, muss dafür sowohl Arbeitsgerät (z. B. Universalküchenmaschine, tiefe Edelstahlbecken, Edelstahltische etc.) als auch Personalarbeitszeit zur Verfügung gestellt werden – im Vergleich zur täglichen Anlieferung geschnittener und unter Schutzatmosphäre verpackter Rohkost. Weitere Beispiele sind die Anlieferung geschälter Kartoffeln oder TK-Fleisch- oder Fischkomponenten.

⁴¹ Quelle: aid infodienst – Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit Blick auf den Wareneinsatz ist ein weiterer zu diskutierender Aspekt die Verwendung von Zusatzstoffen wie z. B. Geschmacksverstärker, synthetischer Farb- und Aromastoffe und Konservierungsstoffen. Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE empfehlen den prinzipiellen Einsatz von Produkten ohne Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen, damit der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel nicht verloren geht. Fördern Sie ein Geschmackstraining im positiven Sinne, indem Sie Gewürze eher sparsam verwenden und viel frische Kräuter einsetzen. Ebenfalls ein Tabu: gentechnisch veränderte Lebensmittel. Hilfreich sind Produkte, die die Aufschrift „ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe“ tragen. Manchmal können diese im Einkauf etwas teurer sein – hier hilft eine Mischkalkulation!

Zur Bestimmung des Wareneinsatzes gehört u.a. die Diskussion über den Anteil von Bio-Ware oder Produkten aus regionaler und saisonaler Produktion. Ein weiterer Aspekt können zu berücksichtigende Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sein, von denen immer mehr Schüler/innen betroffen sind.

Tipp

Kennzeichnungsvorschriften

Für die Kennzeichnung von Speisen und Getränken auf dem Speisenplan gilt eine Reihe lebensmittelrechtlicher Vorschriften. So müssen z. B. bestimmte Zusatzstoffe auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden. Wie Sie Ihre Gäste ausreichend informieren und eine korrekte Kennzeichnung vornehmen, sagt Ihnen das aid-Heft „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“. Im Download erhältlich im Medienshop unter www.aid.de (Preis 2,50 Euro).

Allergien

Zutaten, die besonders häufig allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis von verpackter Ware ausdrücklich genannt werden. Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung führt vierzehn zu kennzeichnende allergene Zutaten auf, zu denen z. B. glutenhaltiges Getreide (bei Zöliakie) oder Milch (bei Lactoseunverträglichkeit) gehören. Von dieser Allergen Kennzeichnung ist aber lose Ware – und damit auch das Speisenangebot in der Schulverpflegung – ausgenommen, d.h. Allergene brauchen derzeit nicht auf Speisenplänen kenntlich gemacht zu werden. Im Rahmen des „Aktionsplan gegen Allergien – Mehr Lebensqualität für Allergiker“, der 2007 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vorgestellt wurde, steht eine verpflichtende Kennzeichnung auch für die Gemeinschaftsverpflegung in der Diskussion. Hilfreich für betroffene Schüler/innen wäre zumindest eine – freiwillige – Kennzeichnung der vierzehn allergenen Zutaten auf dem Speisenplan. Ergänzende Informationen finden Dienstleister oder Eltern betroffener Kinder unter www.aktionsplan-allergien.de oder unter DEHOGA Bundesverband e.V. und Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (Hrsg.): Leitfaden für den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Hotellerie. 1. Aufl. November 2008 (kostenloser Download unter www.dehoga.de).





Häufig gestellte Fragen

„In unserer Schule essen die Kinder Fertiggerichte. Ist das gesund und ausgewogen?“
 Fertiggerichte oder Convenience-Produkte sind nicht per se negativ zu bewerten und die Begriffe „frisch“ und „fertig“ nicht grundsätzlich ein Gegensatz. Es kommt darauf an, unter welchen Bedingungen die Speisen hergestellt wurden, welche Energie- und Nährwerte diese enthalten oder ob nicht wünschenswerte Zusatzstoffe verwendet wurden. Maßgebende Bewertungskriterien sind z. B. die Qualität der Ausgangsware, der Einsatz fettsparender und vitaminschonender Garverfahren, die Dauer der Warmhaltezeiten, aber auch ökologische und ökonomische Aspekte. Auch Kühl- oder Tiefkühlkost oder warm angelieferte Speisen sind Convenience-Produkte, die anhand solcher Kriterien bewertet werden müssen. Gleichwohl gelten diese Bewertungskriterien aber auch für Speisen, die in einer Frisch- und Mischküche hergestellt wurden – diese sind nicht allein deshalb besser, weil sie vor Ort produziert wurden. Ab Seite 60 lesen Sie mehr zur Bewertung der Produktionssysteme. Oftmals ist die Empfehlung zu hören, bei Convenience-Produkten quasi als Ausgleich für eine verminderte Qualität unbedingt mit frischen Salaten oder Rohkost zu ergänzen. Diese Empfehlung greift natürlich zu kurz, denn schlechte Produktionsbedingungen – egal bei welchem Produktionssystem – können damit nicht wettgemacht und dürfen nicht toleriert werden. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass eine Ergänzung mit Rohkost bei jedem Produktionssystem sinnvoll ist, denn fachgerecht zubereite Rohkost aus qualitativ hochwertiger Ausgangsware hat immer einen höheren Nährstoffgehalt als gegarte Speisen.

5.4.2.1 Empfehlungen für die Mittagsverpflegung

Welche Speisen dürfen denn nun auf die Teller der Schüler/innen? Die Antworten auf diese Frage sind so vielfältig, wie es unterschiedliche Menschen gibt, denn die Einstellungen zu Essen und Ernährung sind höchst individuell. Um nur ein Beispiel zu nennen: Während es manche ekelt, ist für andere die tägliche Fleischmahlzeit ein Ausdruck von Qualität. Darüber hinaus gibt es nicht das einzig gesunde oder ungesunde Lebensmittel – auf die ausgewogene Mischung und die richtigen Mengen kommt es an! Welcher Mix ist aber der Richtige? Wie beschrieben sind die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE eine wichtige Grundlage, um auf die gestellten Fragen eine ernährungswissenschaftlich fundierte Antwort zu geben. Auf die in den DGE-Standards ebenfalls definierten konkreten Angaben zur Speisenplanung in Bezug auf die Portionsmengen und Häufigkeiten soll hier näher eingegangen werden. Demnach gelten in einem Zeitraum von vier Wochen (20 Verpflegungstage) folgende Häufigkeiten:

Menükomponenten	Häufigkeiten pro 20 Tage	Beispiele
Getränke	20-mal	Trink- oder Mineralwasser, ungesüßte Früchte- oder Kräutertees, Saftschorlen
Stärkebeilagen	20-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 8-mal frische Kartoffeln • mindestens 4-mal Parboiled- oder Naturreis • mindestens 2-mal Vollkornnudeln • maximal 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte 	Pellkartoffeln, Püree pur, Reispfanne, im Eintopf pur, als Auflauf Püree als Convenienceware, Pommes frites Kroketten
Gemüse/ Rohkost	20-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 2-mal Hülsenfrüchte 	als gegarte Komponente (frisch oder TK) als Rohkost (Möhren, Gurke, Paprika etc.) im Eintopf, als Salat
Obst	20-mal	Stückobst (Äpfel, Bananen, Birnen o.ä.)
Fleisch	8-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> • maximal 4-mal separat • maximal 4-mal in Soße • maximal 4-mal verarbeitete Fleischprodukte 	Schnitzel, Roulade Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes Hackfleisch, Würstchen, Nuggets, Paniertes wie Schnitzel o.ä.
Seefisch	4-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> • maximal 2-mal fettreicher Seefisch 	Lachs, Hering
vegetarische Hauptgerichte	8-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> • maximal 2-mal Ei-Gericht • maximal 2-mal süßes Gericht • mindestens 4-mal ein Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreide und/oder Gemüse 	Omlette, Rührei Milchreis, Grießbrei, Apfelpfannkuchen Gemüselasagne, Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese

Häufigkeiten von Lebensmitteln in der Speisenplanung. In Anlehnung an: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



Mengenempfehlungen

Neben der Häufigkeit eines bestimmten Lebensmittels in einem Vier-Wochen-Zeitraum ist auch die Portionsgröße wichtig für eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr. Es gelten folgende Empfehlungen:

	Primarstufe		Sekundarstufe	
	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g
Kartoffeln/Nudeln/Reis (gekart)	900	3600	1250	5000
Brot/Getreideflocken	30	120	35	140
Hülsenfrüchte	62	250	75	300
Gemüse (gekart), Salat, Rohkost	650	2600	900	3600
Fleisch	100	400	130	520
Fisch	50	200	70	280
Fette (z. B. Bratfett, Salatöl)	35	140	50	200
Eier (1 Ei = 55 g)	28	110	28	110
Obst (als Zutat)	200	800	250	1000
Käse	25	100	50	200
Milch (als Zutat)	150	600	200	800
Sonstiges (z. B. Mehl)	30	120	35	140

Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit.⁴²

Die Vorgaben gelten für jede angebotene Menülinie. Wird mehr als eine Menülinie angeboten, muss eine Linie durchgängig vegetarisch (ohne Fleisch und Fisch) sein. Weiterhin muss beachtet werden, dass diejenigen Lebensmittel, die durch einen Maximalwert begrenzt sind, immer nur an den gleichen Wochentagen angeboten werden. Beispiel Fleischgericht: Wird in einer Woche dienstags und donnerstags in einer Menülinie ein Fleischgericht platziert, darf in den anderen Menülinien ebenfalls nur am Dienstag und Donnerstag ein Fleischgericht angeboten werden. Würde in den weiteren Menülinien auch an anderen Wochentagen ein Fleischgericht angeboten, könnte ein solches im Prinzip täglich ausgewählt werden. Genau das soll verhindert und damit versucht werden, den Spagat zwischen den Auswahlmöglichkeiten einerseits und einer „ernährungspädagogischen Limitierung“ andererseits zu schaffen. Das gleiche gilt für Lebensmittel, an die sich manche Schüler/innen noch gewöhnen müssen. Werden in einer Menülinie beispielsweise Vollkornnudeln (Empfehlung: mindestens 2-mal in 20 Tagen) angeboten, ist es im Sinne eines Gewohnheitstrainings kontraproduktiv, in den anderen Linien des gleichen Wochentages beliebtere „Konkurrenzprodukte“ anzubieten. Am Beispiel zweier Speisenpläne und der Mahlzeitenkomponente Fleisch (s.u.) soll dies deutlich werden. Die Symbole markieren das übliche (rot) und das wünschenswerte (grün) Angebot:



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Würstchen	Italienischer Nudelauflauf mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Putenbrust und Brötchen
Dienstag	Gulasch mit Reis	Hirseauflauf mit Äpfeln	Rindergulasch mit Rotkohl Salzkartoffeln
Mittwoch	Spaghetti Bolognese (Rind)	Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße und Reis	Pizza Schinken oder Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße	Frische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse	Hähnchen-Nuggets mit Pommes und Dip
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße Rohkost	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuterdip Grüner Salat	Kartoffelauflauf mit Gemüse

⁴² Referenzgruppen: 7-9-Jährige bzw. 13-14-Jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der jeweiligen Altersgruppen). In Anlehnung an: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen	Italienischer Nudelauflauf mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Kartoffelsalat und Vollkornbrötchen
Dienstag	Gulasch (Schwein) mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel	Hirseauflauf mit Äpfeln	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuterdip Grüner Salat
Mittwoch	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Apfel-Möhrensalat	Grüner Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Vollkornbrötchen	Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln, Bratensoße und Gemüse	gefüllte Paprikaschote mit Reis-Schafskäse-Füllung Tomaten-Basilikum-Soße	Hähnchen-Nuggets mit Bratkartoffeln und Dip, dazu Rohkost
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüse- und Kräuterrahmsoße Rohkost	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße und Béchamelkartoffeln Grüner Salat	Spinat-Lachs-Lasagne

Zusätzlich wird täglich Stückobst und ein Getränk angeboten.



Tipp

Dieses Beispiel zeigt nur eine Schulwoche exemplarisch. Auf den Internetseiten der DGE finden Sie sowohl für die Primarstufe als auch für die Sekundarstufe beispielhafte Vier-Wochen-Speisepläne mit nährwertberechneten Rezepturen.
www.schuleplusessen.de (Rubrik Qualitätsstandards/Wochenspeisenpläne)



Häufig gestellte Fragen

„Das ist ja alles gut und schön – aber was sollen wir machen, wenn unsere Schüler/innen das nicht essen wollen?“

Tatsächlich – auf den ersten Blick erscheinen uns solche ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen schwierig in der Umsetzung, wenn nicht gar wirklichkeitsfern. Einwände dagegen gibt es sicher viele: zu wenig von dem einen, zu viel von dem anderen, zu teuer, nicht praktikabel, die Kinder essen das nicht, die Eltern wollen mehr für's Geld usw. Mit der Aussage „das geht bei uns nicht“ wird so mancher diese Bedenken auf den Punkt bringen wollen. Schließlich finden sich in der Schule die Ernährungsgewohnheiten wieder, die große Teile unserer Gesellschaft pflegen. Wie soll es da eine Schule, ein Träger oder ein Caterer schaffen, in der Konkurrenz zu McSnack & Co. zu bestehen?

Bestimmt hat jeder Einwand zunächst seine Berechtigung, jedoch nützt es nichts, sich auf die vermeintliche Handlungsunfähigkeit der jeweils anderen Parteien zu berufen. Ein Allerheilmittel gibt es nicht, aber trotzdem ist die Antwort einfacher als man denkt: Mit Geduld und Konsequenz, in kleinen Schritten und nur mit der Unterstützung aller Parteien. Auch wenn sich eine gesamtgesellschaftliche Entwicklung nicht von heute auf morgen umkehren lässt, so ist es doch nicht an der Zeit, resigniert die Hände in den Schoß zu legen, denn die Lebenswelt Schule prägt auch umgekehrt unsere Gesellschaft entscheidend mit. Die Signalwirkung, die vom Speisen- und Getränkeangebot einer Schule ausgeht, ist deshalb nicht zu unterschätzen. Es gilt zunächst, einen gesunden Mittelweg zu finden und diesen Weg in kleinen Schritten bis zum Ziel zu gehen. Ebenfalls maßgebend: die Einigkeit unter den einzelnen Schulakteuren. Allein stehen Sie auf verlorenem Posten, nur gemeinsam sind Sie stark. Es kann nur eine Devise gelten: Selbst eine 1000 Meilen weite Reise beginnt mit dem ersten Schritt! Und – alle gehen mit!



5.4.2.2 Speisenplananalyse und Speisenplangestaltung

Bieten Sie bereits eine Mittagsverpflegung an oder liegt Ihnen das Angebot eines Dienstleisters vor, sollten Sie den Speisenplan einer neutralen und ausführlichen Bestandsanalyse unterziehen. Sie erhalten damit wertvolle Hinweise, ob das Speisenangebot empfehlungsgerecht ist oder an welchen Stellen Sie optimieren können.

Im Vergleich mit den in Schulen oftmals anzutreffenden Speisenplänen unterscheiden sich die Häufigkeits- und Mengempfehlungen der Qualitätsstandards der DGE in einigen charakteristischen Punkten:

- **tägliches Angebot von Gemüse und Obst in jeder Menülinie**
- **deutlich reduziertes Angebot von Fleischgerichten sowohl in der Menge als auch in der Häufigkeit**
- **bei mehreren Menülinien: Angebot von limitierten Komponenten nur an gleichen Wochentagen**
- **deutlich erhöhtes Angebot von Stärkebeilagen, insbesondere in der Menge**
- **limitiertes Angebot von verarbeiteten, panierten und frittierten Fleisch-, Fisch- und Kartoffelprodukten**
- **kein Angebot von gesüßten Getränken**

Eine Speisenplananalyse geht am besten, wenn zunächst die Häufigkeiten der einzelnen Mahlzeitenkomponenten ausgezählt und anschließend mithilfe einer Checkliste bewertet werden. Eine Vorlage zum Auszählen der einzelnen Lebensmittelgruppen über 20 Verpflegungstage finden Sie auf Seite 119. Die Checkliste zur Bewertung der Empfehlungen können Sie unter folgendem Link herunterladen: www.schuleplusessen.de (Rubrik Qualitätsstandards/Implementierungshilfen). Die Checkliste berücksichtigt auch die Qualität der Lebensmittel und zum Teil Kriterien einer nährstoffschonenden und fettreduzierten Speisenherstellung.

Nach der Auswertung des Speisenplanes haben Sie konkrete Anhaltspunkte für eine Optimierung. Machen Sie aber unbedingt Ihr Vorhaben für alle Beteiligten transparent, indem Sie zunächst die Qualitätsstandards und anschließend die Ergebnisse Ihrer Analyse im Verpflegungsteam präsentieren. Überlegen Sie gemeinsam, an welchem Punkt Sie mit einer Optimierung beginnen können. Wichtig ist, sich kleine, dafür aber realistische Ziele zu setzen. Dabei muss die Zielrichtung klar sein: Es sollte gesund, ausgewogen und abwechslungsreich werden. Suchen Sie ein Kriterium heraus, von dem Sie sich vorstellen können, dieses in nächster Zeit zum Positiven hin zu verändern. Beginnen Sie vielleicht mit einem fleischfreien Tag pro Woche. Erst nach einigen Wochen der akzeptierten und erfolgreichen Umsetzung machen Sie mit dem nächsten Schritt weiter. Auch für einen besseren Energie- und Nährwert der Mahlzeiten sind viele Veränderungen möglich, die ohne oder nur mit geringen zusätzlichen Kosten realisierbar sind und gleichzeitig zur Akzeptanzförderung beitragen.

Möglichkeiten der Speisenplangestaltung sind:

- Berücksichtigen Sie den Wunsch der Schüler/innen nach **Selbstbestimmung** und kommen Sie der immer wieder geäußerten Bitte nach mehr Auswahlmöglichkeiten unbedingt entgegen. Eine Angebotstiefe, die Auswahlmöglichkeiten lässt oder Ethno- und Trendspeisen, die die multikulturellen Hintergründe und verschiedenen Lebensstile der Schülerschaft beachten, sind dafür Beispiele.
- Beschränken Sie dabei die **Anzahl der Menülinien** auf zwei, maximal drei. Das ist ein gutes Maß für Abwechslung, gleichzeitig wird der Organisations- und Zubereitungsaufwand reduziert. Für junge Schüler/innen in Grundschulen ist meistens sogar eine Menülinie vollkommen ausreichend.
- Wenn Sie bisher zwei oder mehr Menülinien auf dem Speisenplan haben, könnten Sie z. B. die klassische Drei-Komponenten-Menüstruktur auflösen, indem Sie **Gemüse- und Stärkebeilagen** wahlweise anbieten. So könnten Sie z. B. bei den Stärkebeilagen auf eine größere Auswahl setzen (Reis oder Nudeln) oder mehrere verschiedene Gemüsearten anbieten.
- Verändern Sie die Mengen sukzessive. Beginnen Sie die **Reduktion der Fleischportionen** in Gerichten mit Soße (z. B. Bolognese, Gulasch) und ergänzen Sie die Soße mit (evtl. püriertem) Gemüse. Wenn Sie vorher die Würstchen als Ganzes zum Eintopf gereicht haben, erleichtert die reduzierte Menge von in Stücke geschnittenen Würstchen im Eintopf den Umstellungsprozess eher.
- „Verstecken“ Sie **Vollkornnudeln** zu Beginn in bunten Aufläufen oder mischen Sie Vollkornnudeln mit eingefärbten roten oder grünen Nudeln. Buntes wird eher bevorzugt. Wägen Sie ab, ob Sie die Vollkornnudeln auf dem Speisenplan als solche ankündigen. Bedenken Sie dabei das beschriebene auch schon bei Kindern verhaftete negative Stereotyp „gesund = nicht lecker“.
- Beginnen Sie beim Angebot von **Teigwaren** zunächst mit Sorten aus teilausgemahlten Mehlen, z. B. Type 1050 oder mischen Sie Mehltypen 405 und Vollkornmehl in sich stetig verändernden Anteilen.
- Beachten Sie bei der Gestaltung des Speisenplanes einen **niedrigen Wiederholungsgrad** (Speisenplanzyklus mindestens 4 Wochen).
- Bieten Sie **Neues immer zusammen mit Vertrautem an** – das schafft Sicherheit. Bis sich Kinder und Jugendliche an neue Speisen gewöhnen, können u.U. mehrere Wochen bis Monate vergehen, was Geduld und langen Atem erfordert. Damit sich Speisenreste und damit finanzielle Verluste in dieser Zeit in Grenzen halten, kalkulieren Sie die Mengen nur langsam steigend.
- Auch auf die **Präsentation der Speisen** kommt es an – nicht nur bei uns Erwachsenen isst das Auge mit. Schüler/innen bevorzugen knackige und bunte Speisenkomponenten. Oftmals geht Rohkost in mundgerechte Stücke geschnitten und peppig präsentiert besser als das Stückobst oder das gekochte Gemüse.

Für alle Vorschläge gilt: Falls Sie die Speisenproduktion nicht selber durchführen, diskutieren Sie diese Möglichkeiten mit Ihrem Sie beliefernden Verpflegungsbetrieb.

Tipp

Unsere Telefon-Hotline hilft Ihnen weiter.

Falls Sie Fragen zur Speisenplananalyse und Bewertung haben:

0211 / 38 09-714





Unter Berücksichtigung der Qualitätsstandards und der beschriebenen Möglichkeiten zur Akzeptanzförderung könnte ein Speisenplan auch so aussehen:

	Tagesmenü	Nudelbar	Salatbar
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen		
Dienstag	Gulasch (Schwein) mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel	Nudelbar mit täglich wechselnden Soßen (Soßen mit Fleischanteil in diesem Beispiel nur Dienstag und Donnerstag) Bieten Sie täglich eine vegetarische Soße an.	Rohkost und Salatangebot mit verschiedenen Dressings
Mittwoch	Hirseauflauf mit Äpfeln		
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln, Bratensoße und Gemüse		
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüserais und Kräuterrahmsoße Rohkost		

Zusätzlich wird täglich Stückobst und ein Getränk angeboten.

5.4.3 Produktionssysteme

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, in einer Schule Mahlzeiten zu produzieren. Wie eingangs auf Seite 45 beschrieben, werden die Begriffe Verpflegungssystem und Produktionssystem in Literatur und Praxis häufig synonym verwendet. Diese vereinfachte Verwendung trägt allerdings der Zuordnung der einzelnen Arbeitsschritte keine Rechnung. Weil ein Verpflegungssystem alle Arbeitsschritte zur Versorgung mit Speisen und Getränken, ein Produktionssystem aber nur die Art und Weise der Herstellung der Speisen beschreibt, müssen diese Begriffe differenziert betrachtet werden. Die Produktion ist in einem Verpflegungssystem nur ein einzelner Bestandteil unter anderen. Die folgende Abbildung zeigt die gängigen Produktionssysteme mit ihren einzelnen Produktionsschritten:

Cook & Serve (Frisch- oder Mischkost)	Cook & Hold (Warmverpflegung)	Cook & Chill Cook & Freeze (Kühlkost- bzw. Tiefkühlkost)
Vorbereiten	Vorbereiten	Vorbereiten
Garen	Garen	Garen
Ausgeben	Warmhalten	Schnellkühlen/Tiefkühlen
	Kommissionieren	Kühl-/Tiefkühlagern
	Ausliefern	Kommissionieren
	Ausgeben	Ausliefern
		Kühl-/Tiefkühlagern
		Regenerieren
		Ausgeben



Mit der farblich unterschiedlichen Kennzeichnung soll deutlich werden, dass ab hier meist eine räumliche Entkopplung zwischen Speisenproduktion und Verzehr stattfindet. Das heißt, die Speisen werden von einem professionellen Dienstleister produziert und warm bzw. gekühlt oder tiefgekühlt an die Schulen ausgeliefert. In den Schulen finden mit Ausnahme der Frisch- oder Mischkost also nur die rot markierten Produktionsschritte statt (Fremdbezug, keine Eigenfertigung).

Cook & Serve (Frisch- oder Mischkost)

Bei der Frischküche werden die Speisen vor Ort in der Schule gegart und unmittelbar nach dem Garen an die Schüler/innen ausgegeben. Der Begriff „Frischküche“ impliziert, dass zu einem großen Anteil Rohwaren (z. B. ungeputztes Gemüse, nicht entbeintes Fleisch) zum Einsatz kommen, die vor dem Garen entsprechend vorbereitet werden müssen. Heutzutage ist die klassische Frischküche selten anzutreffen, da vermehrt vorverarbeitete Komponenten (z. B. geputzter und geschnittener Salat, geschälte Kartoffeln, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponenten) zum Einsatz kommen, weshalb eigentlich nur noch von Mischküche die Rede ist. Neben dem Umfang an Rohware ist ein weiteres Charakteristikum für eine Frisch- oder Mischküche die unmittelbare Ausgabe der warmen



Speisen an den Gast. Die Norm DIN 10508 (Temperaturen für Lebensmittel) und die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE beschreiben hier einen idealen Zeitraum von maximal 30 Minuten für die Warmhaltezeit.

Cook & Hold (Warmverpflegung)

Bei der Warmhaltezeit oder Warmverpflegung werden die Speisen direkt nach dem Garen in spezielle Behälter (Thermophoren oder Thermoporten) umgefüllt, die entweder aktiv beheizbar oder so isoliert sind, so dass die vorgeschriebene Temperatur von mind. 65 °C während des anschließenden Transports in die Schule gehalten wird. Die Warmverpflegung gehört zusammen mit der Frisch- und Mischküche zu den **temperaturgekoppelten** Produktionssystemen, d. h. dass die Speisen zwischen Produktion und Ausgabe an die Schüler/innen über einen gewissen Zeitraum konstant warm gehalten werden. Hier beschreibt die bereits genannte Norm DIN 10508 einen maximalen Zeitraum von 3 Stunden ab Ende der Produktion. Genau genommen wird eine Frisch- oder Mischküche dann zur Warmverpflegung, wenn die Speisen nach dem Garen über einen längeren Zeitraum als 30 Minuten in der produzierenden Einrichtung warm gehalten werden (unter Wegfall des Transports).

Cook & Chill/Cook & Freeze (Kühlkost oder Tiefkühlkost)

Bei den sogenannten **temperaturrenkoppelten** Verfahren Cook & Chill und Cook & Freeze⁴³ werden die warmen Speisen nach dem Garen auf 3-0 °C bzw. auf -18 bis -22 °C gekühlt bzw. tiefgekühlt und anschließend fachgerecht gelagert. Um mikrobiologische Risiken zu vermeiden, muss der Abkühlprozess bestimmten Zeitvorgaben genügen (z. B. für Kühlkost innerhalb von 120 Minuten von 65 °C auf 10 °C nach DIN 10508). Handelt es sich nicht um Eigenfertigung, werden die gekühlten/tiefgekühlten Speisen unter Einhaltung der Kühlkette zu den Schulen transportiert, dort zwischengelagert und zu den Pausenzeiten in Convektomaten oder Heißluftdämpfern regeneriert⁴⁴. Die Haltbarkeit von Kühlkost beträgt 3-5 Tage, wobei es Produktionsvarianten gibt, bei denen die Speisen vor dem Abkühlen zusätzlich pasteurisiert werden, so dass sich eine Haltbarkeit von bis zu 21 Tagen ergeben kann (Sous vide oder Cook & Chill plus⁴⁵). Tiefkühlkost kann bis zu 6 Monate gelagert werden. In den meisten Schulen werden die gekühlten oder tiefgekühlten Speisenkomponenten fremdbezogen, d. h. von einem Dienstleister extern hergestellt und dann angeliefert. Für größere Schulen bzw. Mensabetriebe, die eine große Anzahl an Essensteilnehmern versorgen, könnte zumindest die Eigenproduktion von Kühlkost eine Option sein. Entsprechende kommunale Investitionen würden sich dann schnell rechnen, wenn weitere Einrichtungen (Kitas und Schulen) der Kommune beliefert würden. Aber Achtung: Es handelt sich nicht um Kühlkost, wenn Speisen aus Platz-, Geräte- und/oder Personalmangel morgens vorgekocht werden, dann langsam im Laufe des Vormittages im Kühlhaus abkühlen, um dann zur Mittagspause wieder eingesetzt zu werden. Dies ist nicht nur mikrobiologisch, sondern auch im Hinblick auf den Verlust von Nährstoffen bedenklich.



Um es gleich vorweg zu nehmen: Alle Systeme liefern eine gleich gute Speisenqualität, sofern die verfahrensspezifischen Anforderungen in den Schulen bzw. in den produzierenden Küchen umgesetzt und berücksichtigt werden. Für einen differenzierteren Blick werden folgende Kriterien im Vergleich bewertet:

- **Arbeitszeitbedarf und Qualifikation des Personals**
- **ernährungsphysiologische Qualität**
- **sensorische Qualität**
- **Aufwand für Hygienemaßnahmen**
- **Kosten für Geräte, Raum und Personal**



Qualifikation des Personals

Unabhängig davon, ob die Speisenproduktion in der Schule oder in einer externen Produktionsküche stattfindet: entsprechend berufsfachlich und einschlägig ausgebildetes Personal ist unbedingte Voraussetzung für eine gute ernährungsphysiologische, sensorische und hygienische Qualität der Speisen. Um nur ein Beispiel zu nennen: es müssen Rezepturen und Verfahrensanweisungen erstellt werden, die nährstoffschonende Garverfahren oder den adäquaten Einsatz von Fett beschreiben. Für die Vielzahl der Anforderungen eines Küchenbetriebes ist eine professionelle Leitung mit entsprechender Personalqualifikation unabdingbar. Die Qualitätsstandards nennen als Qualifikationen z. B. Koch/Köchin, Küchenmeister/in, Oecotrophologe/in oder Diätassistent/in und verbinden dies mit dem Hinweis zur regelmäßigen Teilnahme an entsprechenden Fortbildungsveranstaltungen. Je nach Arbeitsbereich und -umfang kommen weitere Arbeitskräfte hinzu, die entsprechende Schulungsmaßnahmen absolvieren sollten, sofern sie ohne einschlägige Berufsausbildung tätig sind. Dies gilt z. B. für das Personal in Schulen mit reinen Ausgabe- oder Regenerierküchen (Cook & Hold, Cook & Chill, Cook & Freeze).



Arbeitszeitbedarf des Personals

Je nach Umfang der Speisenproduktion in der Schulküche ist der Arbeitszeitbedarf des dortigen Personals unterschiedlich. Folgende Tabelle⁴⁶ gibt entsprechenden Aufschluss, der jedoch nur als ein Orientierungswert zu verstehen ist. So ist der Zeitbedarf in Frisch- und Mischküchen insbesondere stark vom Convenience-Grad der eingesetzten Lebensmittel abhängig. Faustregel: Je mehr Rohware, desto höher der Zeitbedarf.

Anzahl der VT	100			200			500		
	MK	FK	HK	MK	FK	HK	MK	FK	HK
Stunden/Tag									
Cook & Serve (Frisch-/Mischküche)	5	8	5	5	8	10	5	8	20
Cook & Hold		2	5		2	5		2	6
Cook & Chill Cook & Freeze (Fremdbezug)		5	11		5	11		5	22

⁴³ Cook & Chill = Kochen und Kühlen; Cook & Freeze = Kochen und Gefrieren

⁴⁴ unter Beachtung hygienischer Vorgaben auf Verzehrsstemperatur erhitzt

⁴⁵ Bogán, Antal: Qualität warmer Speisen. Ernährung im Fokus 6-01/06

(VT = Verpflegungsteilnehmer/in, MK = Managementkraft, FK = Fachkraft, HK = Hilfskraft) Lesebeispiel: Für Cook & Serve werden bei 200 Verpflegungsteilnehmer/innen 5 Arbeitsstunden von Managementkräften, 8 Arbeitsstunden von Fachkräften und 10 Arbeitsstunden von Hilfskräften benötigt.

⁴⁶ in Anlehnung an: Essen und Trinken in Schulen. aid – DGE (Hrsg.), 2. überarbeitete Auflage Bonn 2010



Ernährungsphysiologische Qualität

Die ernährungsphysiologische Qualität beschreibt den Brennwert (Energiegehalt) und den Gehalt an Nährstoffen, der nach den Gar- und Zubereitungsprozessen in den Speisen verbleibt. Die ernährungsphysiologische Qualität ist von bestimmten Einflussfaktoren abhängig:

- **Qualität der eingesetzten Rohware**
- **Orientierung an Qualitätsstandards/DACH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr**
- **Anwendung von vitaminschonenden Garverfahren**
- **nährstoffoptimierte Rezepturen (z. B. im Hinblick auf den Fetteinsatz)**
- **Verfahrensanweisungen und optimierte Betriebsabläufe für kurze Standzeiten**
- **Lagerdauer**

Mit Ausnahme der Lagerdauer von regenerierfertigen Speisen sind alle Kriterien vom Produktionssystem unabhängig bzw. gelten für alle Systeme gleich. Je besser die Kriterien erfüllt werden, desto höher die ernährungsphysiologische Qualität. Bei den temperaturentkoppelten Systemen nimmt zusätzlich die Kühl- und Tiefkühlagerung Einfluss auf den Verlust von Vitaminen. Dafür entfallen bei Kühlkost- und Tiefkühlkost die üblicherweise und in der Praxis sehr häufig anzutreffenden langen Warmhaltezeiten bei der Warmverpflegung, die oftmals drei Stunden deutlich überschreiten – vorausgesetzt, dass pausenzzeitgerecht regeneriert wird. Auch die Frisch- und Mischküche hat es schwer, die empfohlenen 30 Minuten Warmhaltezeit einzuhalten, sofern nicht entsprechender Personal- und Geräteeinsatz betrieben wird. Am Beispiel des thermolabilen Vitamins C wird deutlich, wie sich Warmhalte- bzw. Lagerzeiten auswirken können, hier am Beispiel von Gemüse- und Kartoffelspeisen von mehreren Herstellern.⁴⁷

	Lagerbedingungen		Rel. Gehalt in % Vitamin C Mittelwerte
	Temperatur (°C)	Dauer	
Cook & Serve	98-75	< 30 min.	85
Cook & Hold	98-75 ca. 75	1 h	80
		2 h	70
		4 h	50
Cook & Chill*	ca. 2	1 d	60
		2 d	55
		4 d	45
Cook & Chill plus*	ca. 2	7 d	65
		14 d	60
		21 d	55
Cook & Freeze*	-18/-25	30 d	60
		90 d	50

* nach Regenerierung auf 75 °C min. = Minuten h = Stunden d = Tag

⁴⁷ Bognár, Antal: Qualität warmer Speisen. Ernährung im Fokus 6-01/06

Im Vergleich und zum Zeitpunkt des Verzehrs: Nach 4 Stunden (Cook & Hold) sinkt der relative Vitamin-C-Gehalt auf etwa die Hälfte ab. Annähernde Werte werden bei Cook & Chill erst nach 2 Tagen, bei Cook & Chill plus nach 21 Tagen und bei Cook & Freeze nach 90 Tagen erreicht.

Sensorische Qualität

Die sensorische Qualität geht der Frage nach, wie das Essen eigentlich schmeckt. Keine unwichtige Frage, denn Geschmack ist für die meisten Tischgäste ein wichtiges Kriterium. Neben dem eigentlichen Geschmack sind Geruch, Aussehen und Konsistenz weitere Aspekte der sensorischen Qualität. Grundsätzlich gelten hier gleichfalls diejenigen Einflussfaktoren, die bereits für die ernährungsphysiologische Qualität genannt wurden. Insbesondere jedoch beeinflussen lange Warmhaltezeiten (Cook & Serve, Cook & Hold) bzw. eine lange Lagerdauer (Cook & Chill, Cook & Freeze) die sensorische Qualität. So reagieren Gemüsekomponenten oder Stärkebeilagen wie Nudeln oder Reis in Bezug auf die Konsistenz auf lange Warmhaltezeiten sehr empfindlich, u.a. deshalb empfehlen die Qualitätsstandards der DGE für diese und für kurzgebratene Komponenten eine maximale Warmhaltezeit von 2 Stunden. Bei Kühlkost treten sensorische Einbußen z. B. bei Fleischkomponenten nach viertägiger Lagerung und bei Tiefkühlkost erst nach 180 Tagen Lagerung auf.⁴⁸ Tendenziell wirkt sich die zusätzliche Anzahl von Prozessschritten bei der Produktion von Kühl- und Tiefkühlkost im Vergleich zu den anderen Systemen nicht negativ aus, weil die Speisen üblicherweise bei der Produktion nicht komplett fertig gegart werden, sondern erst beim abschließenden Regenerieren. Weiterhin ist der schnelle Abkühlprozess im weitesten Sinne mit dem Blanchieren und anschließendem Abschrecken von Gemüse vergleichbar: hier wird durch das Eiswasser der Kochprozess unterbrochen, so dass Farbe, Bissfestigkeit und Nährstoffe erhalten bleiben. Produktunabhängig lässt sich eine deutliche Abnahme der sensorischen Qualität nach einer Warmhaltezeit von 2-3 Stunden verzeichnen. Aber aller Bewertungen zum Trotz: Letztlich sollte der Schülergeschmack bei einem Probeessen unter möglichst optimalen Echtbedingungen entscheiden.



⁴⁸ ebd.



Aufwand für Hygienemaßnahmen

Als Lebensmittelunternehmen müssen Schulen, die eine Verpflegung anbieten, eine Reihe hygienerelevanter Gesetze einhalten und u.a. Eigenkontrollen nach HACCP (siehe Seite 80 ff) umsetzen. Der Arbeitsaufwand für die Umsetzung der Vorschriften hängt entscheidend davon ab, inwieweit in der Schulküche Produktionsprozesse stattfinden. Als Faustregel lässt sich hier festhalten: Je mehr Rohware zum Einsatz kommt und je mehr vor Ort „frisch“ zubereitet wird, desto höher ist der Aufwand für die Umsetzung der Eigenkontrollmaßnahmen. Bei der Warmverpflegung und beim Fremdbezug von Kühl- und Tiefkühlkost verlagert sich die Hygienekompetenz hauptsächlich auf den produzierenden Betrieb. Die Umsetzung der Maßnahmen vor Ort in der Ausgabe- bzw. Regenerierküche hält sich eher in einem überschaubaren Rahmen. Die Installation eines Eigenkontrollkonzeptes kann nur von fachlich entsprechend ausgebildeten Personen vorgenommen werden.

Kosten für Räume, Geräte und Personal

Ohne genaue Kostenschätzungen vorzunehmen, lässt sich im Vergleich der einzelnen Systeme eine tendenzielle Aussage zum Kostenaufwand machen. Dieser ergibt sich aus den vorgenannten Kriterien und orientiert sich zudem an Faustregeln:

- **Je mehr Personal – insbesondere Fachpersonal – eingesetzt werden muss, desto höher sind die Personalkosten.**
- **Je mehr Rohware zum Einsatz kommt und für den Kochprozess vorbereitet werden muss, desto höher ist der Arbeitszeitbedarf sowie der Geräteeinsatz und in der Folge auch der Raumbedarf.**

Dementsprechend hoch ist das Investitionsvolumen bei Cook & Serve und bei der Eigenproduktion von Kühlkost. Bei der Warmverpflegung und beim Fremdbezug liegt das hohe Investitionsvolumen beim zentralen Produzenten, der diese Fixkosten auf eine große Zahl an Kunden umlegt, wovon die einzelne Schule profitiert. Die Personalkosten und die Geräteausstattung dieser Systeme vor Ort in der Schule sind vergleichsweise moderat.

Fazit:

Grundsätzlich lässt sich mit allen Produktionssystemen eine gleich gute Qualität erreichen. Die Frage ist vielmehr, ob sich die Anforderungen an Personal, Geräteausstattung, Hygiene, Ernährungsphysiologie etc. und damit schlussendlich an die Höhe der Kosten in der Schulverpflegung umsetzen lassen. Gestützt durch die Erfahrungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW lässt sich sagen, dass sich die genannten Anforderungen am ehesten mit den temperaturentkoppelten Systemen Cook & Chill und Cook & Freeze im Fremdbezug umsetzen lassen. Als Mischküche mit gekühlten und tiefgekühlten Komponenten und vor Ort ergänzt mit entweder dort zubereiteten oder mitgelieferten Speisen wie Salaten, Rohkost oder Desserts sind der Produktpalette keine Grenzen gesetzt.

5.4.4 Logistik

Die Logistik beschreibt den Bereich der (Roh-)Warenanlieferung, der Lagerung und Speisenverteilung und definiert diejenigen externen und internen Prozesse in einer Schule bzw. Schulküche, die mit der Lebensmittel- und Speisensbereitstellung in Zusammenhang stehen. Je besser dieser Bereich organisiert ist, desto höher ist der positive Einfluss auf die Speisqualität. Es ist dabei ein Unterschied, ob logistische Arbeitsabläufe für eine Regenerier- oder Ausgabeküche (Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Hold) oder für eine Frisch- oder Mischküche (Cook & Serve) definiert werden. Weitere Einflussgrößen sind die Anzahl der Schülergäste, die verpflegt werden müssen oder die Anzahl der Mahlzeiten, die angeboten werden (Frühstück und Mittagessen). Kriterien für eine gute Logistik sind insbesondere:

- **(Roh-) Warenanlieferung**
- **Dauer von Warmhaltezeiten/Standzeiten in der Schule**
- **Lagerung und Lieferrhythmen**

(Roh-) Warenanlieferung

Werden Lebensmittel oder fertige Speisen (warme Speisen, gekühlte oder tiefgekühlte Speisen) in der Schule angeliefert, muss festgelegt werden, wie und durch wen die Warenannahme und die Verteilung im Haus bzw. der Lagerräume/Küche zu erfolgen hat. Neben der Prüfung und Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte, die das Eigenkontrollkonzept vorschreibt (siehe auch Seite 84 ff), muss die Ware unmittelbar entweder ins Kühl- oder Tiefkühlager, ins Trockenlager oder – bei warmen Speisen – in entsprechende Warmwasserbehälter gebracht werden. Gerade bei Schulen, die mit warmen Speisen beliefert werden, ist immer wieder festzustellen, dass die Thermoporten bei Anlieferung solange an nicht geeigneter Stelle stehen, bis sie zur Mittagszeit benötigt werden. Vereinbaren Sie in allen Fällen mit Ihrem Verpflegungsbetrieb oder Ihrem Lieferanten konkrete Lieferzeiten (Uhrzeiten!), die mit den Arbeitszeiten des Küchenpersonals konform gehen oder die gewährleisten, dass in der Schule für die Warenannahme geschultes Personal anwesend ist.





Dauer von Warmhaltezeiten/Standzeiten in der Schule

Bei der Verpflegung mit warm gehaltenen Speisen darf die Dauer der Warmhaltezeit drei Stunden gemessen ab Produktionsende nicht überschreiten (siehe auch Seite 69). Berechnen Sie für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses oder für die Vertragsgestaltung mit einem Verpflegungsbetrieb die Lieferzeit demgemäß rückwärts und definieren Sie die Zeiten ganz konkret: Liegt die Mittagspause in Ihrer Schule beispielsweise zwischen 12:00 und 13:30 Uhr und benötigen Sie nach Anlieferung noch 15 Minuten für die Bereitstellung an der Ausgabetheke, so müsste das Unternehmen die Speisen bis 11:45 Uhr des Verpflegungstages angeliefert haben. Damit die vorgeschriebenen drei Stunden nicht überschritten werden, muss das liefernde Unternehmen durch Selbstauskunft nachweisen, dass die Produktion in seinem Hause in diesem Fall frühestens um 10:30 Uhr des Verpflegungstages abgeschlossen wurde (für alle Komponenten). Für die Portionierung der Speisen im produzierenden Betrieb und für den Transport verbleiben dem Dienstleister also 1 Stunde und 15 Minuten. Damit wird deutlich, dass nur die Berücksichtigung regionaler Anbieter mit kurzen Anfahrtswegen eine Einhaltung der maximal (!) empfohlenen Warmhaltezeit ermöglicht. Die gleichen zeitlichen Bedingungen gelten, wenn in der Schule vor Ort produziert wird.

Lagerung und Lieferrhythmen

Von Interesse sind ebenfalls die Standzeiten der Speisen in der Schule, wenn dort Speisen regeneriert werden. Der Vorteil von temperatentkoppelten Systemen (Cook & Chill, Cook & Freeze) ist die pausenzeitgerechte Regeneration der Speisen zur Verhinderung langer Warmhaltezeiten. Das setzt voraus, dass in Abhängigkeit der Regenerationszeiten der einzelnen Komponenten intern definiert wird, wann mit der Entnahme aus dem (Tief-)Kühlager und dem Erhitzen der Speisen begonnen werden kann. Hier lassen sich Warmhaltezeiten von unter einer Stunde realisieren. Um Vitaminverluste durch Lagerung möglichst gering zu halten, gehört zum Logistikkonzept ebenfalls, dass die Lagerdauer zwischen Produktion der Speisen und Ausgabe kurz gehalten werden. Daraus ergeben sich die Lieferrhythmen entsprechend. Ein Beispiel für Kühlkost: Der Verpflegungsbetrieb liefert täglich am Vormittag die Produktion vom Vortag an. Damit das Wochenende berücksichtigt wird, kann Freitag für Montag produziert werden, womit die Lagerdauer nur in diesem Fall auf drei Tage ausgeweitet wird. Für Tiefkühlkost kann z. B. eine wöchentliche Lieferung vereinbart werden. Und ein Beispiel für Frischware, z. B. geschnittenes Gemüse und Obst: Diese sollte eine Lagerdauer in der Schule von zwei Tagen nicht überschreiten, sofern sie unter Schutzatmosphäre verpackt ist. Das Logistikkonzept wird umso umfangreicher, je mehr in der Schulküche aus Roh- oder Convenienceware produziert wird (Frisch- oder Mischküche). Bedenken Sie, dass die Lieferrhythmen auch Einfluss auf Ihre Raumplanung haben – je kurzfristiger vor Verwendung Sie anliefern lassen, desto weniger Lagerkapazität (Räume, Geräte) benötigen Sie.



Hintergrund

Warmhaltezeiten

Die Warmhaltezeit umfasst – unabhängig vom Produktionssystem – den Zeitraum zwischen dem Ende des Garprozesses der Speisen und der Ausgabe an den letzten Tischgast. Gemäß der DIN Norm 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ soll die Dauer der Heißhaltung auf „etwa 3 Stunden“ (bei mind. 65 °C) begrenzt werden. Damit wird Dreierlei vermieden bzw. reduziert:

- die Vermehrung wärmeliebender Keime
- der Verlust nicht wärmebeständiger Vitamine
- Geschmacks- und Farbverluste durch Nachgareffekte und Austrocknung

Je kürzer also die Warmhaltezeit, desto besser ist die hygienische Qualität sowie der Nähr- und Genusswert der Speisen. Angemessene Warmhaltezeiten lassen sich erreichen, wenn der technische und personelle Einsatz angepasst und/oder die Logistik sehr gut organisiert ist. Die Speisen müssen also pausenzeitgerecht zubereitet, regeneriert oder angeliefert werden. Mit moderatem Geräte- und Personaleinsatz lassen sich mit temperatentkoppelten Systemen wie Cook & Chill oder Cook & Freeze die Warmhaltezeiten auf ein Minimum reduzieren. Auch Schulen, die mit warmen Speisen beliefert werden – und dies ist immerhin bei einem Großteil der Schulen in Deutschland der Fall – bzw. Produktionsbetriebe, die warm ausliefern, können gute Zeiten erreichen, sofern der Auslieferungsradius gering ist oder täglich mehrmals zu den Pausenzeiten produziert und angeliefert wird. Zumindest letzteres ist in der Realität jedoch nur selten anzutreffen, da dies zwangsläufig mit höheren Kosten verbunden ist. Vielfach ist es eher so, dass die Warmhaltezeiten drei Stunden deutlich übersteigen. Die Qualitätsstandards der DGE empfehlen eine Staffelung der Warmhaltezeiten, die möglichst auf maximal 30 Minuten zu begrenzen ist, grundsätzlich aber drei Stunden nicht überschreiten sollte. Für gegartes Gemüse und Kurzgebratenes gelten maximal zwei Stunden. Für die Warmverpflegung bedeutet dies, dass entweder die verschiedenen Menükomponenten zu unterschiedlichen Zeiten angeliefert werden oder – wenn dies aus Logistik- bzw. Kostengründen vermieden werden soll – dass die Warmhaltezeit von zwei Stunden gleich für alle Komponenten gilt.





5.4.5 Ausgabesysteme

Mit dem Ausgabesystem wird festgelegt, auf welche Art und Weise die Speisen an die Schüler/innen abgegeben werden. In der Schulverpflegung bieten sich drei Arten für die Speisenausgabe an:



Tischgemeinschaften

Hierbei bilden die Schüler/innen mehr oder weniger feste Tischgemeinschaften, wobei die Speisen in Schüsseln portioniert auf dem Tisch serviert werden. Die Schüler/innen bedienen sich danach selbst. Tischgemeinschaften bilden die familiäre Essenssituation nach und finden sich häufig in Primarschulen. Der Vorteil dieser Speisenausgabe liegt auf der Hand: Schüler/innen lernen ihre Portionsgrößen selber zu bestimmen. Einzelne Schüler/innen aus der Runde können abwechselnd für den Tischdienst und die Abholung der gefüllten Schüsseln verantwortlich sein. Auf diese Weise kann besonders gut Esskultur vermittelt werden – sofern die pädagogische Aufsicht gegeben ist. Voraussetzung für das Gelingen dieser Methode ist eine kontinuierliche Betreuung, möglichst sollte das Lehrpersonal oder die pädagogische Fachkraft mitessen. Wichtig sind hierbei die Einhaltung der Tischregeln und die Motivation zum „pädagogischen Happen“ bei neuen oder noch nicht so beliebten Speisen.

Cafeteria- oder Thekenausgabe

Bei dieser Art der Ausgabe gehen die Schüler/innen mit ihrem Tablett an einer Theke entlang und bedienen sich entweder selbst (z. B. Besteck, Getränke, vorportionierte Desserts oder Salate) oder werden bedient (z. B. warme Komponenten). Dabei bestimmt die Anzahl der angebotenen Speisen die Länge der Ausgabetheke. Gerade in weiterführenden Schulen ist wegen der Altersdifferenzierung der Schüler/innen der persönliche Kontakt zum Ausgabepersonal wichtig, damit sich Portionsgrößen am Zielgruppenbedarf orientieren können. Die Ausgabeleistung wird mit etwa 10 Verpflegungsteilnehmer/innen pro Minute beschrieben, weshalb sich in Stoßzeiten Warteschlangen bilden können.⁴⁹ Ernährungsbildung kann hier nur eingeschränkt stattfinden, weil einer Ausgabekraft wahrscheinlich nur wenig Zeit bleibt, Schüler/innen zum Probieren einzelner Speisen zu motivieren.

Free-flow-Ausgabe

Mit Free-flow⁵⁰ wird ein Ausgabesystem bezeichnet, wenn die Schüler/innen die Möglichkeit haben, sich zwischen einzelnen Ausgabestationen frei zu bewegen und ihre Speisen individuell auszuwählen. Die Gäste verteilen sich so relativ frei im Raum. Die Ausgabeleistung wird hier mit etwa 5 Verpflegungsteilnehmer/innen pro Minute beziffert. Bei einer Free-flow-Ausgabe kann Ernährungsbildung zunächst nur über das Speisenangebot selbst erfolgen, indem im Sinne der Ernährungsphysiologie wünschenswerte Speisen häufiger, weniger wünschenswerte Speisen seltener angeboten werden. Damit ist jedoch noch nicht sichergestellt, dass die Schüler/innen von den wesentlichen Komponenten wenigstens probieren. Vorteile dieses Systems liegen aber wie bei den Tischgemeinschaften im Üben von Augenmaß und im Abschätzen von Hunger und Sättigung. Besonders gut geeignet ist dieses System gerade für heranwachsende oder ältere Schüler/innen, weil damit ihrem Wunsch nach Berücksichtigung ihrer Individualität besonders gut entsprochen wird.

Für welches Ausgabesystem Sie sich entscheiden, hängt damit von mehreren Faktoren ab:

- **Alter der Schüलगäste**
- **Anzahl der Menüs bzw. der Komponenten, die angeboten werden**
- **der zur Verfügung stehende Platz in Küche und Speiseraum**
- **Möglichkeit der pädagogischen Betreuung**
- **zur Verfügung stehende Arbeitszeit der Ausgabekräfte**

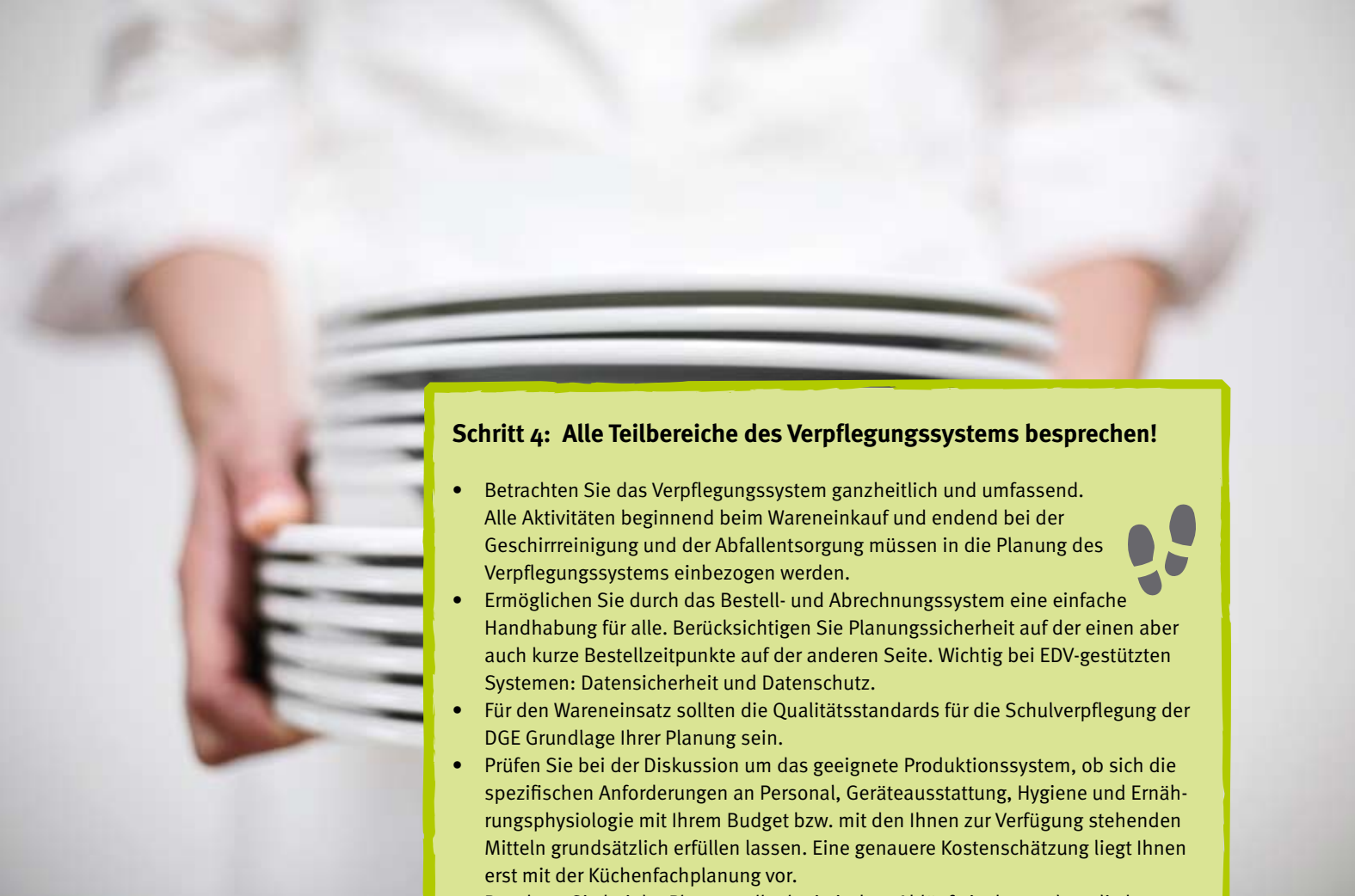


Für die Akzeptanzförderung ist es von sehr großer Bedeutung, dass gerade ältere Schüler/innen frei auswählen können, z. B. über Selbstbedienungstheken. Lassen Sie kleine und größere Schüler/innen möglichst individuell ihre Portionsgrößen bestimmen, denn der Hunger ist nicht bei jedem und jeden Tag gleich. Die Schüler/innen lernen dabei mit Augenmaß ihren Appetit einzuschätzen und die Möglichkeit zum Nachschlag bringt allen die Sicherheit des Sattwerdens. Berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Entscheidung. Lesen Sie mehr zur Akzeptanzförderung auf Seite 17.



⁴⁹ Steinel, Margot (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Verlag Neuer Merkur GmbH 2008

⁵⁰ freier Fluss



Schritt 4: Alle Teilbereiche des Verpflegungssystems besprechen!

- Betrachten Sie das Verpflegungssystem ganzheitlich und umfassend. Alle Aktivitäten beginnend beim Wareneinkauf und endend bei der Geschirreinigung und der Abfallentsorgung müssen in die Planung des Verpflegungssystems einbezogen werden.
- Ermöglichen Sie durch das Bestell- und Abrechnungssystem eine einfache Handhabung für alle. Berücksichtigen Sie Planungssicherheit auf der einen aber auch kurze Bestellzeitpunkte auf der anderen Seite. Wichtig bei EDV-gestützten Systemen: Datensicherheit und Datenschutz.
- Für den Wareneinsatz sollten die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE Grundlage Ihrer Planung sein.
- Prüfen Sie bei der Diskussion um das geeignete Produktionssystem, ob sich die spezifischen Anforderungen an Personal, Geräteausstattung, Hygiene und Ernährungsphysiologie mit Ihrem Budget bzw. mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln grundsätzlich erfüllen lassen. Eine genauere Kostenschätzung liegt Ihnen erst mit der Küchenfachplanung vor.
- Beachten Sie bei der Planung aller logistischen Abläufe insbesondere die kurze Dauer von Warmhalte- und Standzeiten der Rohware bzw. der (zubereit-)fertigen Speisen. Bedenken Sie, dass die Steuerung dieser Prozesse auch Einfluss auf Ihre Raum- und Geräteplanung hat.
- Bei der Bestimmung der Ausgabesysteme sollten ernährungspädagogische Gesichtspunkte vorrangig behandelt werden.
- Behalten Sie gerade bei der Organisation der Bestellung und Abrechnung sowie bei der Auswahl der Ausgabesysteme akzeptanzfördernde Aspekte im Auge. Bei der Gestaltung des Speisenangebotes sollte eine hohe Angebotsbreite und –tiefe besprochen werden.



5.5 Schritt 5: Servicequalität

Im fünften Schritt hin zu Ihrem Verpflegungskonzept geht es um das Thema Servicequalität. Hier sollten Sie im Verpflegungsteam alle Aspekte diskutieren, die abgesehen von dem eigentlichen Mahlzeitenangebot für eine hohe Zufriedenheit bei allen Beteiligten sorgt. Denn der Verpflegungsbetrieb Schule soll mehr sein als eine Einrichtung nur zum Sattwerden! Hier können Sie – auch gemeinsam mit den Schüler/innen – Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Aspekte einer guten Servicequalität können sein:

Tipp



Ratgeber „Pause mit Genuss“

Informationen und praxiserprobte Hinweise zum Getränke- und Speisenangebot für die Zwischenverpflegung am Schulkiosk finden Sie in unserem Ratgeber „Pause mit Genuss“ ausführlich dargestellt. Erhältlich zum Preis von 5,- Euro über unseren Versandservice oder im Download über unser Internetportal. Adressen finden Sie ab Seite 110.

Öffnungszeiten

Passen Sie die Öffnungszeiten an den Schulalltag an. Während in einer Grundschule die Öffnung der Mensa zum Mittagessen ausreichend ist, weil das Frühstück noch gemeinsam im Klassenverband eingenommen wird, wollen Schüler/innen weiterführender Schulen auch vor dem Unterricht, in den Pausen und nach der Mittagspause mit kleineren Speisen versorgt werden. Hier bietet es sich an, in die Mensa für die Mittagsverpflegung auch einen Kiosk oder ein Bistro für den Verkauf von kleineren Speisen für die Zwischenmahlzeiten zu integrieren. So können Sie Öffnungszeiten über den ganzen Schultag hinweg realisieren, am besten etwa ½ Stunde vor Schulanfang beginnend. Oftmals ergeben sich neben den klassischen Pausenzeiten auch Stundenausfälle oder gerade in höheren Klassen kürzere Leerlaufzeiten. Auch lässt sich so das Speisen- und Getränkeangebot aller Schulmahlzeiten besser aufeinander abstimmen. Wichtig ist weiterhin, eine ausreichend lange Mittagspause zu ermöglichen (siehe Seite 13).

Angenehme Atmosphäre

Die Gestaltung des Ausgabe- und Essbereiches hinsichtlich Farben, Anordnung der Einrichtungsgegenstände, verwendeter Gestaltungselemente usw. hat einen erheblichen Einfluss auf die Atmosphäre. Ein angenehmes Umfeld ist für ein Wohlgefühl beim Essen mitentscheidend. Lassen Sie die Schüler/innen dabei mitbestimmen und mitgestalten. Wie das gehen kann, lesen Sie ab Seite 75.

Reibungsloser Ablauf

Eine gute Abstimmung der Pausenzeiten auf den Schulalltag ist die Grundlage für einen reibungslosen Ablauf. Warteschlangen und damit verbunden unnötige Wartezeiten für die Schüler/innen können dadurch verhindert werden. Zu einem reibungslosen Ablauf gehört auch die notwendige Anzahl von Sitzplätzen und damit eine ausreichende Größe des Speiseraumes. Falls Sie von Raumgröße und Budget her beschränkt sind, überlegen Sie, in wie vielen Durchgängen die Schüler/innen essen müssen, damit alle Platz und Ruhe finden.





Information des Gastes

Die Frage „Was gibt’s heute zu essen?“ ist so alt wie die Menschheit. Deshalb freuen sich Schüler/innen, wenn sie spätestens beim Betreten der Mensa eine Antwort darauf erhalten. Ein schön gestalteter Speisenplan sollte mindestens eine Woche im Voraus an zentraler Stelle aushängen – auch dann, wenn Sie ein internetbasiertes Bestellsystem installiert haben. Zu einer umfassenden Gästeinformation gehören neben den auf dem Speisenplan verpflichtend zu kennzeichnenden Elementen (z. B. Zusatzstoffe) auch freiwillige Angaben, die bestimmten Personengruppen das Mitessen erleichtern. Solche freiwilligen Angaben sind beispielsweise Informationen für von Krankheiten betroffene Schüलगäste (z. B. Allergien, Diabetes). Die Kennzeichnung für religiöse Gruppen oder sich vegetarisch Ernährende sollte selbstverständlich sein.

Zweckmäßigkeit der Einrichtung

Die Größe und Handhabbarkeit von Mobiliar und Bedarfsgegenständen in der Mensa sollte auf das Alter der Schüler/innen abgestimmt sein. Ein Beispiel: Ein Primarstufenschüler ist wahrscheinlich mit dem Transport eines mit Suppenteller, Getränk und Besteck beladenen Tablett überfordert. Abhilfe schaffen randverstärkte Tablett mit rutschfester Oberfläche und das Eindecken der Tische mit Getränken. Insgesamt sollte die Höhe von Ausgabetheken, die Erreichbarkeit von Besteckkästen oder die Abgabe des Schmutzgeschirrs an alle Altersstufen und Körpergrößen angepasst sein.

Lärmpegel

Meistens selbst Quelle des Lärms, wird es auch den Schüler/innen oft zu laut. In der Mittagspause sollen sich Schüler/innen entspannen können, eine laute Umgebung ist dafür kontraproduktiv. Neben dem Einbau von schallschluckenden Elementen und der Verwendung von ebensolchen Materialien, sind die pädagogische Aufsicht und die Erarbeitung von entsprechenden Mensaregeln gemeinsam mit den Schüler/innen unerlässlich. Sicher fallen Ihnen weitere schulindividuelle Aspekte für eine gute Servicequalität ein. Jeder der genannten Punkte muss natürlich hinsichtlich seiner Machbarkeit und Finanzierbarkeit besprochen werden. Überlegen Sie die Einbindung von Ehrenamtlern, Schüler/innen und/oder den Mehreinsatz von pädagogischem Personal. Wägen Sie auch die Bereitschaft für einen etwas höheren Preis bei entsprechender Gegenleistung ab. Stimmen Sie Anschaffungen immer auf die Zielgruppe ab und informieren Sie sich umfangreich im Fachhandel. Vieles lässt sich auch ohne finanziellen Mehraufwand realisieren.

Schritt 5: Schulindividuelle Aspekte der Servicequalität diskutieren!

- Diskutieren Sie im Verpflegungsteam schulindividuelle Aspekte der Servicequalität.
- Beziehen Sie die Schüler/innen in Ihre Überlegungen unbedingt ein.
- Erörtern Sie ebenfalls Möglichkeiten der Umsetzung. Hierzu gehören neben rein organisatorischen Maßnahmen auch die Einbindung von z. B. Ehrenamtlern, Schüler/innen oder der Mehreinsatz von pädagogischem Personal.
- Halten Sie die wesentlichen Punkte in Ihrem Verpflegungskonzept schriftlich fest.
- Stimmen Sie alle Anschaffungen immer auf die Zielgruppe Schüler/innen ab.



5.6 Schritt 6: Partizipation und Ernährungsbildung

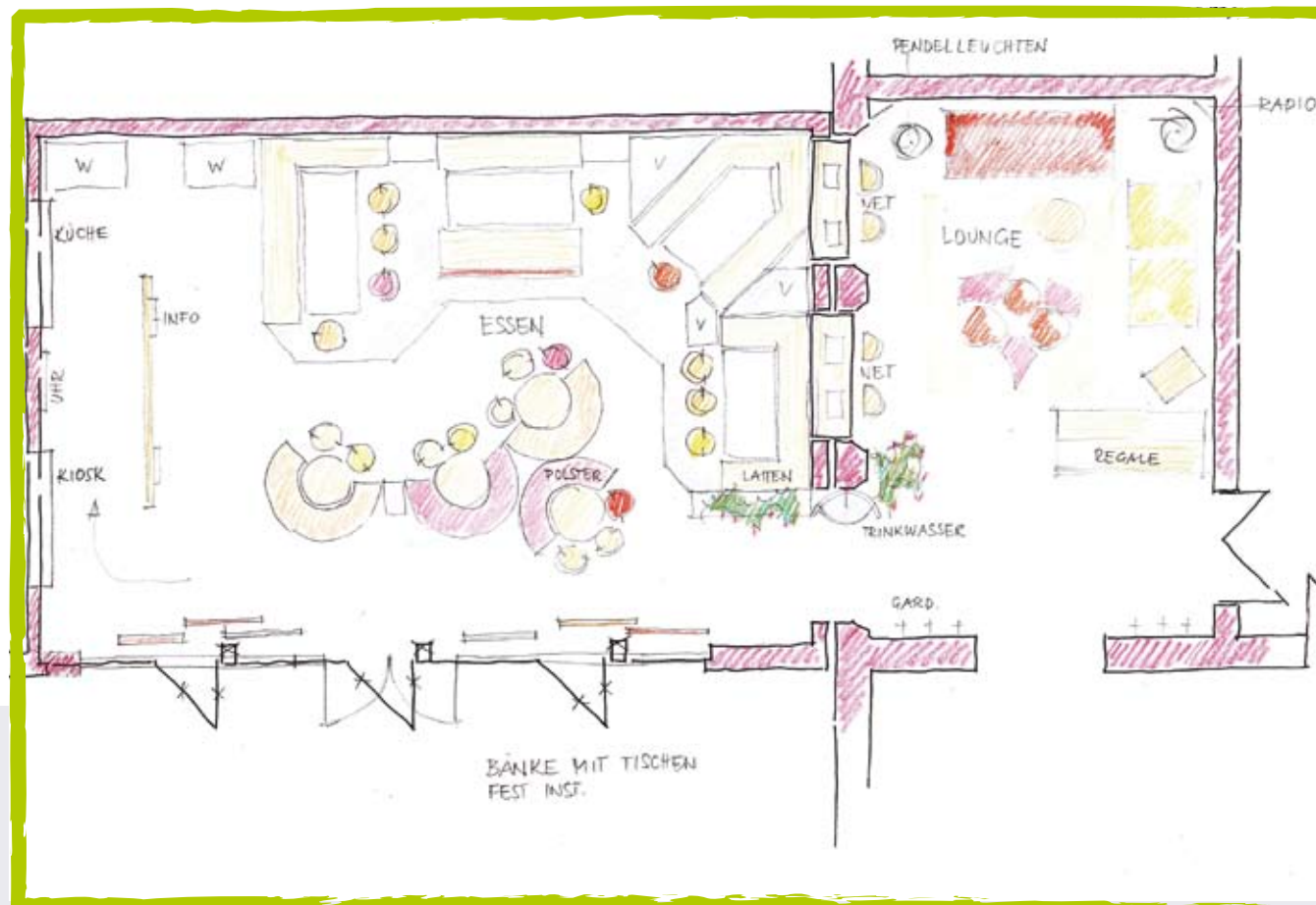
Die Partizipation von Schüler/innen und ihrer Eltern sind in Entwicklungsprozessen nicht nur zu einer gesunden Schulverpflegung wichtig, damit möglichst viele Meinungen Berücksichtigung finden und Entscheidungen gemeinsam getroffen werden können – denn schließlich möchte niemand gern etwas über seinen Kopf hinweg bestimmen lassen. Wer mitmachen und mitbestimmen kann, akzeptiert dabei auch Unliebsames eher und ist bereit, seinen Teil zum Gelingen beizutragen. Das gilt übrigens auch für das Lehrerkollegium. Die Bedeutsamkeit der Akzeptanzförderung wurde mehrfach in diesem Leitfaden thematisiert. Auch die Möglichkeiten, die die Ernährungs- und Verbraucherbildung bieten, sollten kontinuierlicher Bestandteil des schulischen Lebens sein. Sie schaffen die Basis für die Gestaltung eines eigenverantwortlichen und gesundheitsförderlichen Lebensstils und tragen dazu bei, Schüler/innen zu sozial und ökologisch verantwortungsbewussten Verbraucher/innen auszubilden, die sich in der modernen Konsumgesellschaft kompetent zurechtfinden. Lesen Sie in diesem Kapitel, wie Sie diese Gesichtspunkte bezogen auf die Verpflegung in das schulische Leben einbinden können.

5.6.1 Beteiligung von Schüler/innen

Die Zufriedenheit der Schüler/innen zum Verpflegungsangebot sollte über regelmäßige Befragungen ermittelt werden. Dies können Sie mittels Fragebögen herausfinden oder Sie regen die jeweiligen Klassensprecher/innen an, regelmäßig die Stimmung abzufragen. Auch für externe Dienstleister sollte es eine Selbstverständlichkeit sein, regelmäßig ein Meinungsbild abzufragen. Nehmen Sie Wünsche und Kritik aber unbedingt ernst und setzen Sie diese – in einen pädagogischen Rahmen gepackt – auch um. Beteiligen Sie die Schüler/innen mittags in der Mensa, z. B. bei der Essensausgabe (mit Jugendlichen unter Beachtung der Hygienebestimmungen u. U. möglich), als „Aufsicht“ an der Salatbar oder bei der Geschirrrückgabe – Möglichkeiten zur Partizipation gibt es viele. Ein besonderes Augenmerk sollte auf die Schülerbeteiligung bei der Planung und Gestaltung des Mensabereiches gerichtet werden. Die Zweckmäßigkeit der Einrichtung oder Möglichkeiten zum Lärmschutz haben Sie bereits in Schritt 5 (Servicequalität) diskutiert. Jetzt sollten insbesondere die Wünsche der Schüler/innen zu gestalterischen Elementen berücksichtigt werden.



Die nachfolgende Grafik zeigt eine von Schüler/innen angefertigte zeichnerische Darstellung ihres Wunsch-Essbereiches, der sich etwas anders darstellt als die üblicherweise in Schulen vorzufindenden Speiseräume. Hier ist die Mensa ein Raum für Begegnung und Kommunikation. Diskutieren Sie auch mediale Angebote durch Fernseher, Radio und Internet-Anschluss, die in einem vom eigentlichen Speiseraum etwas abgetrennten Bereich Platz finden, damit die Essenseinnahme ungestört ablaufen kann. Falls Sie sich dafür entscheiden, legen Sie klare Regeln für Inhalte und Nutzung fest. Ein Lounge-Bereich (auch für Nicht-Esser) und kleinere Ess-Nischen mit jugendgerechten Polstermöbeln schaffen räumliche Intimität und beschreiben nur einige nachvollziehbare Wünsche dieser Gruppe. Für ältere Schüler/innen ist es uncool, mit den jüngeren zusammen zu essen – schaffen Sie deshalb entsprechende Rückzugsmöglichkeiten für alle. Während für jüngere Schüler/innen eine helle und freundliche Atmosphäre geeignet ist, bevorzugen ältere Schüler/innen eher indirekte Beleuchtung und etwas gedämpftere Farben. Auch wenn es nicht möglich sein sollte, alle Wünsche 1:1 umzusetzen, sollen die Prinzipien „Akzeptanzförderung“ und „Individualität“ grundsätzlich beachtet werden.



© Architekturbüro Surmann Recklinghausen/Stadt Recklinghausen

Ausarbeitung von Schüler/innen des Marie-Curie-Gymnasiums in Recklinghausen 2009

5.6.2 Beteiligung von Eltern

Nur wenn Eltern ausreichend informiert sind und wissen, worum es geht, können sie mitdiskutieren und sich an Entscheidungsprozessen beteiligen. Das vielfach beklagte Desinteresse seitens der Eltern sollte Anlass sein, durch geeignete Maßnahmen das Engagement für das Verpflegungskonzept zu fördern. Das Ergebnis können Lösungen sein, mit denen sich die Mehrheit der Elternschaft identifiziert. Chancen liegen in der Informationspolitik und der Öffentlichkeitsarbeit, aber auch in der aktiven Einbindung der Eltern in Arbeitsabläufe zur Verpflegungsorganisation. Möglichkeiten sind:

- **Informationsabende** zu aktuellen Themen wie z. B. „Qualitätsstandards für die Schulpflegung“ oder „Produktionssysteme im Vergleich“
- **Infostände** zum Thema Verpflegung bei Elternsprechtagen. Die Infostände können von den Schüler/innen gestaltet werden
- **Öffentlichkeitsarbeit** für die Eltern, z. B. durch regelmäßige Infobriefe, in denen über den aktuellen Stand berichtet wird oder einzelne Fachthemen aufgegriffen werden
- **Internetauftritt der Schule** gestalten und Schulprogramm und Schulkultur präsentieren (Mehrsprachigkeit beachten)
- **Eltern als „Helfer“**, z. B. zur Unterstützung bei Aktionen zur Verpflegung
- **Eltern als feste Teammitglieder** im Mensaausschuss
- **Eltern als „Experten“**, z. B. Nutzung der Fachkompetenz von Ernährungswissenschaftler/innen, Steuerberater/innen etc.
- **Elternarbeit** in Förder- oder Mensaverеinen
- **Engagement bei der Zubereitung und Ausgabe des Essens** unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften





5.6.3 Ernährungsbildung

Ernährungs- und Verbraucherbildung ist neben dem Speisen- und Getränkeangebot selbst und der Art und Weise der Verpflegungsstrukturen ein weiterer Schwerpunkt auf dem Weg zu mehr Akzeptanz. Ernährungsbildung muss Kenntnisse über Ursprung und Herkunft von Lebensmitteln vermitteln und ein gesundheitsbewusstes Ernährungsverhalten fördern – ein zentraler Bestandteil des Bildungs- und Erziehungsauftrages der Schule. Wichtig ist, dass Spaß und Genuss im Vordergrund stehen, denn nur wenn wir Lebensmittel mit positiven Emotionen verbinden, werden wir sie langfristig akzeptieren. Übers Essen lässt sich nicht nur im Hauswirtschaftsunterricht reden, z. B. auch in:

- **Biologie und Chemie:** Diskussionen, Erarbeitungen zu Inhaltsstoffen der Lebensmittel, Hygienekonzepten oder ökologische Fragestellungen
- **Gesellschaftslehre:** Erörtern von Bräuchen, Tischsitten, Prestige- und Statussymbolen von Lebensmitteln
- **Wirtschaftslehre:** Berechnung der Kosten, Gestaltung von Preisen, Buchführung, Marketing-Strategien
- **Technik:** Planen von Räumen und Einrichtungen
- **Geschichte:** Beleuchten von kulturgeschichtlichen Inhalten, z. B. zur Geschichte des Kiosks, des Cafés, Ursprung von Bräuchen und Sitten
- **Geografie:** Herkunft ausgewählter Lebensmittel, Fairer Handel
- **Textilgestaltung und Kunst:** Raumgestaltung in Farbe, Form und Bebilderung, wechselnde Ausstellungen
- **Deutsch:** Werbetexte gestalten, Berichte für die Lokalpresse und die Schulchronik

Bezüge zur Schulverpflegung können auch über Projekte hergestellt werden. Mögliche Themen sind z. B. der ökologische Landbau, die klimagesunde Ernährung oder der Faire Handel.

Zur Ernährungsbildung gehört weiterhin, dass Sie gemeinsam mit den Schüler/innen Mensaregeln erarbeiten, die dann gut sichtbar für alle ausgehängt ein soziales Miteinander beim Essen gewährleisten. Was uns normal erscheint, müssen Kinder und Jugendliche erst lernen: vor dem Essen Hände waschen, keine Handynutzung beim Essen, halbwegs gerade sitzen und der richtige Umgang mit Messer und Gabel sind einige Beispiele. Gerade dann, wenn sich die Schüler/innen selbst bedienen dürfen, sind klare Regeln wichtig. Die „richtige“ Portionsgröße und den Teller möglichst leer essen sind bedeutsame Lerninhalte, denn Essen nicht wegzwerfen ist abgesehen vom finanziellen Verlust auch eine Frage der Wertschätzung. Diskutieren Sie mit den Schüler/innen, auf welche Art und Weise Unmut über das Essen geäußert werden darf. Nicht jeder muss alles mögen und darf das auch sagen, aber angemessen sollte es sein - „liiiiiiiiiihhhh“ und „Das ist ja total eklig“ sind deshalb verbo-

ten. Über die Einhaltung der Ess- und Tischregeln sollten die Schüler/innen übrigens selber wachen. Die Etablierung von „Mensa-Cops“ im rotierenden Verfahren (z. B. wöchentlich wechselnder Klassendienst) trägt erheblich zur Anerkennung gemeinsamer Regeln bei. Bei allen Regeln darf eines nicht vergessen werden: die Vorbildfunktion der Lehrer/innen.

5.6.4 Schulprogramm und Gestaltung des Ganztages

Wenn Ernährungsbildung im gesamten schulischen Leben untergebracht werden kann bzw. bei allen Aktivitäten auch gesundheitsfördernde Aspekte im Blick sind, kann das im Sinne der Akzeptanzförderung sehr hilfreich sein. Das kann auf vielerlei Art und Weise geschehen:

- möglichst breite Beteiligung der Eltern in den schulischen Mitwirkungsgremien (Klassen-/Schulpflegschaft, Förder- oder Mensaverain) und bei Aktionen und Projekten fördern
- ebenfalls breite Beteiligung von Schüler/innen, Eltern und Lehrerschaft bei der Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes im Rahmen des Ganztags- oder Schulprogramms; das dient der Identifikationsbildung und der Stärkung der Schulgemeinschaft gleichermaßen und ist ein wichtiges Darstellungskriterium der Schule nach außen
- Partnerschaften und Sponsoring fördern, z. B. durch die Beteiligung lokaler Vereine und Institutionen
- Beteiligung der Schule an Förderprogrammen und Wettbewerben zu den Themenbereichen Gesundheit, kulturelle Bildung, Bewegung etc.

Tipp

Lesen Sie mehr zur Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen unter www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de

Schritt 6: Schüler/innen und Eltern beteiligen und Ernährungsbildung ins schulische Leben integrieren!

- Es gilt, Schüler/innen an ein gesundheitsförderliches Speisenangebot zu gewöhnen und damit einen wichtigen Erziehungs- und Bildungsauftrag zu erfüllen. Betrachten Sie deshalb die Partizipation und damit die Akzeptanzförderung als elementare Bestandteile zur Planung Ihres Verpflegungskonzeptes.
- Implementieren Sie akzeptanzfördernde Maßnahmen in allen Schul- und Verpflegungsbereichen. Ob bei der Speisenplanung, bei der Verpflegungsorganisation, bei der Gestaltung der Mensa oder in Unterricht und Projekten: die Möglichkeiten und Gelegenheiten sind fast unerschöpflich.
- Beteiligen Sie auf breiter Ebene alle Akteure, insbesondere die Eltern und die Schüler/innen. Wer mitmachen und mitbestimmen kann und sich als Teil einer Gemeinschaft versteht, akzeptiert Veränderungen eher.
- Vermitteln Sie Grundsätze eines gesundheitsförderlichen Lebensstils in allen Fächern und verankern Sie diese fest im Schulprogramm und bei der Gestaltung des Ganztages.



5.7 Schritt 7: Lebensmittelrecht und Hygienemanagement

Das Hygienemanagement ist in der Reihe der Aufgaben, die bei der Organisation der Schulverpflegung anfallen, ein unverzichtbarer Bestandteil. So ist die hygienische Qualität der Speisen in der Rangfolge unbedingt mit der ernährungsphysiologischen und zielgruppengerechten Qualität gleichzusetzen, wenn sie nicht sogar aufgrund der potentiellen Gesundheitsgefährdung deutlich höher zu bewerten ist. Für die zuständigen Organisatorinnen und Organisatoren in Schulen ist das Hygienemanagement oftmals ein eher unbeliebtes Thema, scheint doch die Fülle von Gesetzen als schwere Kost und auf den ersten Blick nicht so einfach in die Praxis umsetzbar. Tatsache ist jedoch, dass in Deutschland jährlich mehr als 200.000 Erkrankungsfälle gemeldet werden, von denen anzunehmen ist, dass sie über Lebensmittel übertragen werden. Weil nicht jede lebensmittelbedingte Erkrankung auch gemeldet wird, wird die Dunkelziffer um ein 10-faches höher geschätzt.⁵¹ Als eine Ursache wird vermutet, dass der hygienische Umgang u.a. in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nicht fehlerfrei läuft. Grund genug also, sich als „Verpflegungsbetrieb Schule“ dem Thema Hygiene mit besonderer Aufmerksamkeit zu widmen, denn Hygienemaßnahmen sind Präventivmaßnahmen im Sinne eines vorbeugenden Gesundheitsschutzes.

Schule als Lebensmittelunternehmen

Wenn Kinder und Jugendliche in einer Schule mit Mahlzeiten versorgt werden, wird die Schule zu einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung und muss damit eine Reihe von lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren verpflichtend umsetzen. Schulen werden damit zu Lebensmittelunternehmen und zwar unabhängig davon, in welchem Umfang sie Speisen an Dritte abgeben und ob die Speisenabgabe entgeltlich oder gewinnorientiert ist oder nicht. Die Hauptverantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel liegt beim Lebensmittelunternehmer, also beim Betriebsinhaber.

Wer ist verantwortlich?

Oftmals stellt sich die Frage, wer im meist vielschichtigen Organisationsgefüge in Schulen als „Hygiene-Verantwortliche/r“ benannt werden kann. Wie beschrieben liegt die baulich-technische Ausstattung, die eine grundlegende Voraussetzung für eine hygienisch unbedenkliche Schulverpflegung ist, als äußere Schulangelegenheit in der Verantwortung des Schulträgers. Werden Schulmensen in Fremdregie betrieben, geht die Hygiene-Verantwortung auf die Mensabetreiber über. Das gilt ebenso für von Eltern gegründete Vereine, die als Betreiber der Mensa aktiv sind. Bleibt der Betrieb der Schulmensa in Eigenregie, d. h. der Schulträger selbst organisiert die Speisenversorgung, ist dieser auch für die Umsetzung der Hygienegesetzgebung verantwortlich. Im Falle der auf Seite 36 beschriebenen schulischen Initiativen fällt die Zwischen- oder Mittagsverpflegung als schulische Veranstaltung in den Rahmen der inneren Schulangelegenheiten und somit auch in den Verantwortungsbereich

der Schulleitung. In allen Fällen können die Hygienemaßnahmen nur auf Basis der baulichen und technischen Voraussetzungen in der Schule umgesetzt werden. Dies muss in allen Bau- und Umbaumaßnahmen berücksichtigt werden. Möglicherweise ergibt sich insgesamt gesehen eine gestufte Verantwortlichkeit. Maßgebend ist, dass sich entweder beim Schulträger, beim Träger der Betreuung, in der Schule oder beim Betreiber der Mensa eine Person verantwortlich diesem Thema annimmt, die a) die Hygiene-Gesetze umsetzt, b) die Einhaltung kontrolliert und c) als Ansprechpartner für die Überwachungsämter fungiert. In der Praxis hat sich bewährt, dass die Beteiligten im Verpflegungsteam alle Hygienemaßnahmen planen und umsetzen.

Registrierpflicht bei der Lebensmittelüberwachung

Um zu kontrollieren, ob die Schule als Verpflegungsbetrieb alle Vorschriften zur Hygiene einhält, muss eine Registrierung bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung erfolgen. Da dies nicht unbedingt automatisch durch den Schulträger erfolgt, sollten Mensabetreiber sich vergewissern, ob eine Meldung bereits stattgefunden hat. In allen Planungsphasen und insbesondere bei Um- und Neubauten ist der möglichst frühzeitige Kontakt zur Lebensmittelüberwachung unbedingt anzuraten. Denn die Überwachungsämter können viel mehr als Fehler beanstanden – sie geben wertvolle Hinweise, die im Sinne der Lebensmittelsicherheit viele Gefahren verhindern. Ebenso sollten diejenigen Personen, die die Planung von Schulküchen vornehmen (kommunale Mitarbeiter/innen, Fachplaner/innen, Architektinnen und Architekten usw.) umfangreiche Kenntnis über die Anwendung und Umsetzung der Hygienegesetzgebung besitzen.

Welche Bestimmungen müssen umgesetzt werden?

Für die Herstellung oder Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln hat der Gesetzgeber Verordnungen und Gesetze erlassen, die bei ordnungsgemäßer Einhaltung im Sinne der Lebensmittelsicherheit die hygienische Unbedenklichkeit bei Abgabe der Waren an die Verbraucher/innen bzw. die Schüलगäste gewährleisten. Dabei gibt es nicht nur ein zentrales Gesetz, vielmehr befasst sich sowohl auf europäischer als auch auf nationaler Ebene eine Vielzahl von Bestimmungen mit der Umsetzung des Lebensmittelrechts. Auch das deutsche Lebensmittelrecht basiert in wesentlichen Bereichen auf den Vorgaben der Europäischen Union.



⁵¹ Bundesinstitut für Risikobewertung www.bfr.bund.de (Rubrik Lebensmittelsicherheit/Mikrobielle Risiken)



Verordnung (EG) 178/2002 „Basis-Verordnung“

Als Grundlage dient die europäische Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die als Basis-Verordnung (Basis-VO) für das Lebensmittelrecht bezeichnet wird. Hier werden umfangreiche Bestimmungen u.a. über die Rückverfolgbarkeit und die Eigenkontrollen in Betrieben (HACCP) beschrieben. Da Verordnungen auf EU-Ebene direkt in allen Mitgliedsstaaten gültig sind, sind diese aufgefordert, ihre Gesetzgebung entsprechend anzupassen und nationale Durchführungsgesetze bzw. -verordnungen zu erlassen. In Deutschland wird deshalb die Basis-VO durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB, in Kraft ab 07.09.2005) umgesetzt und ergänzt, welches damit als das Dachgesetz des deutschen Lebensmittelrechts bezeichnet werden kann.

EU-Hygienepaket

Im Rahmen einer Neustrukturierung der Hygienegesetzgebung trat zum 01.01.2006 das als EU-Hygienepaket bezeichnete neue europäische Futtermittel- und Lebensmittelrecht in Kraft. Auf Basis der EU-VO 178/2002 wurden in diesem Paket einzelne Verordnungen zur Lebensmittelhygiene erlassen:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**
- **Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs**

Damit basiert die Lebensmittelsicherheit auf zwei wesentlichen Säulen: auf dem ordnungsgemäßen und verantwortlichen Umgang durch den Lebensmittelunternehmer und auf dem Prinzip der amtlichen Überwachung der Maßnahmen durch die Ämter für Verbraucherschutz (Lebensmittelüberwachung).

EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung

In der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird der Geltungsbereich der Hygienevorschriften auf alle Unternehmen in der Lebensmittelkette eines Produktes ausgedehnt. Für die Gemeinschaftsverpflegung und damit auch für die Schulverpflegung sind u.a. folgende Inhalte der EU-VO 852/2004 von Bedeutung:

- Hauptverantwortung liegt beim Lebensmittelunternehmer
- Lebensmittelsicherheit muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette gegeben sein
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- mikrobiologische Kriterien und Temperaturerfordernisse müssen festgelegt werden
- Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis finden Anwendung
- ein Eigenkontrollkonzept nach HACCP wird verpflichtend umgesetzt
- es besteht eine Nachweispflicht gegenüber den kontrollierenden Behörden
- alle Mitarbeiter unterliegen der Schulungspflicht

Nationale Durchführungsgesetze und -verordnungen

Neben dem schon beschriebenen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) gelten für die Umsetzung der EU-Verordnungen auf nationaler Ebene weitere Durchführungsgesetze und -verordnungen, die die Vorschriften des gemeinschaftlichen Hygienerechts regeln. In Deutschland gelten zu diesem Zweck u. a. folgende Gesetze und Verordnungen für die Lebensmittelhygiene:

- Nationale Durchführungsverordnung (Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts; sie enthält u.a. in Artikel 1 die LMHV, in Artikel 2 die Tier-LMHV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- Tierische Lebensmittelüberwachungs-Verordnung (Tier-LMÜV)
- Zoonosen-Überwachungsverordnung
- Lebensmitteleinfuhr-Verordnung
- spezifische Verordnungen über die hygienischen Anforderungen an bestimmte Lebensmittel (z. B. die sogenannte Eier- und Eiprodukte-Verordnung)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Kennzeichnungsvorschriften

DIN-Normen

Damit das beschriebene Regelwerk einfacher umgesetzt werden kann, wurden vom Deutschen Institut für Normung verschiedene Normen für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Sie sind zwar nicht verpflichtend anzuwenden, sind jedoch wichtige Orientierungshilfen im „Gesetze-Dschungel“. Durch ihren richtungweisenden Charakter dienen sie der Vereinheitlichung bestimmter Vorgehensweisen. Für die Gemeinschaftsverpflegung sind folgende DIN Normen relevant:

- **DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung**
- **DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel**
- **DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung**
- **DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion**
- **DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich**
- **DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben**
- **DIN 10526 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung**





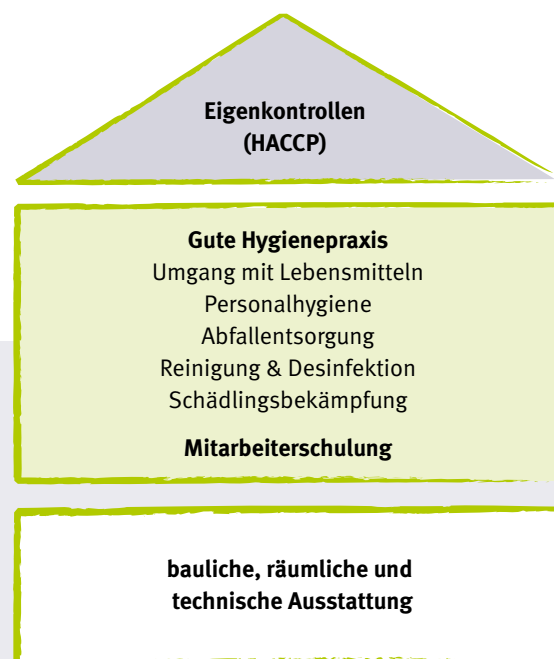
Kennzeichnungsvorschriften

Neben diesen Hygienevorschriften gibt es auch Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung, die für Verantwortliche in der Schulverpflegung relevant sind. Ebenso wie im Lebensmittelhandel gelten auch in der Gemeinschaftsverpflegung für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gesetzliche Bestimmungen, die genau beschreiben, wie Speisenpläne im Sinne von Verbraucherinformation und Verbraucherschutz gestaltet werden müssen. Zu den für die Schulverpflegung bedeutsamen Bestimmungen gehören u.a.:

- **Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)**
- **Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)**
- **Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)**
- **Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zum Ökologischen Landbau (und der entsprechenden Durchführungsvorschriften), Ökolandbaugesetz (ÖLG), Öko-Kennzeichnungsverordnung (ÖkokennzV)**
- **Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) 1139/98 über die Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Etikettierung von genetisch veränderten Organismen und daraus hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln**

Umsetzung der Hygienevorschriften

Jede Schulküche ist gefordert, die Verordnung (EG) 852/2004 zur Lebensmittelhygiene umzusetzen und ein entsprechendes Hygienekonzept zu entwerfen. Wie umfangreich dieses ist, ist insbesondere vom Ausmaß der Lebensmittelverarbeitung abhängig. So ist es rein vom Hygieneaufwand her ein großer Unterschied, ob eine Schule lediglich warm angeliefertes Essen ausgibt oder aus Rohwaren und/oder Convenience-Produkten Speisen vor Ort herstellt. Aber keine Angst, Hygienemaßnahmen lassen sich gut bewältigen, sofern sich die Verantwortlichen einmal intensiv damit auseinandergesetzt haben – egal, mit welchem Produktionssystem Sie arbeiten! Welche Struktur ein Hygienekonzept haben sollte, lässt sich am Modell des Hygienehauses sehr gut veranschaulichen:



nach F. Untermann: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997)

Die Basis oder das Fundament des Hauses bilden alle baulichen Maßnahmen und insbesondere die räumliche und technische Ausstattung einer Verpflegungseinrichtung. Zugegeben ein krasses Beispiel, aber wenn es in den Ecken schimmelt, lassen sich Hygienemaßnahmen nur schwerlich bis gar nicht umsetzen. Auf einer guten Infrastruktur aufbauend und als stützende Wände verstanden erfolgen die Einhaltung einer Guten Hygienepraxis und die Verpflichtung zur Mitarbeiterschulung. Hierzu gehört die sogenannte Basishygiene (Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene). Eigenkontrollmaßnahmen nach HACCP bilden das Dach aller Hygienemaßnahmen. Um Eigenkontrollen umzusetzen, ist eine betriebsindividuelle und produktspezifische Gefahrenanalyse unabdingbar.

Was bedeutet das in der Praxis?

Bauliche, räumliche und technische Ausstattung

Die Verordnung (EG) 852/2004 zur Lebensmittelhygiene beschreibt Anforderungen an Beschaffenheit und Ausstattung von Räumen bzw. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ebenfalls muss die Anordnung und Ausstattung der Betriebsstätte hygienische Arbeitsabläufe ermöglichen. Als Beispiel hierfür sei die Beschaffenheit von Bodenbelägen, Wand- und Arbeitsflächen genannt, die wasserundurchlässig sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein müssen. Ein weiteres wichtiges Beispiel: Die Räume müssen zur Vermeidung von Kontaminationen so angelegt sein, dass eine Trennung von unreinen (z. B. Warenanlieferung, Vorbereitung von Gemüse) und reinen (z. B. Portionierung fertiger Speisen, Ausgabe) Arbeitsprozessen möglich ist. Informieren Sie sich ausführlich über den Inhalt der VO (EG) 852/2004 vor allen Bau- und Umbaumaßnahmen und wenden Sie die entsprechenden DIN-Normen an! Erwerben Sie Geräte und Bedarfsgegenstände nur bei Herstellern bzw. Generalunternehmern, die auf gewerbliche Küchen spezialisiert sind. So können Sie sicher sein, dass die Hygienegesetze beachtet werden.

Gute Hygienepraxis

Zu einer Guten Hygienepraxis gehört ein einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, die entsprechende Personalhygiene, Maßnahmen zur Abfallentsorgung, Reinigung & Desinfektion und zur Schädlingsbekämpfung. Zusammengefasst findet sich eine Gute Hygienepraxis in allen Bereichen eines Verpflegungsbetriebes wieder: Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Die konsequente Trennung reiner und unreiner Arbeitsvorgänge und damit die Vermeidung von Kreuzkontaminationen und die grundsätzliche Beachtung der entsprechenden Temperatur- und Zeitvorgaben bei allen Arbeitsvorgängen sind elementare Bestandteile einer guten Hygienepraxis. Eine besondere Bedeutung hat in diesem Zusammenhang die Personalhygiene, denn einer der Hauptübertragungswege von krankmachenden Mikroorganismen sind unzureichend gereinigte Hände bzw. eine unzureichende Körperhygiene und ein falscher





Umgang mit den Lebensmitteln. Auch hier helfen Ihnen die genannten DIN-Normen und zudem entsprechende Leitlinien für Ihren Verpflegungsbetrieb eine Gute Hygienepraxis zu entwickeln (siehe Seite 113 ff).

Mitarbeiterschulung

Für im Lebensmittelbereich tätige Mitarbeiter/innen sind zwei Schulungen verpflichtend durchzuführen, die jeweils vor Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen und dann jährlich zu wiederholen sind:

• Hygieneschulung des Personals

Die Küchenleitung oder externe Fachkräfte müssen in regelmäßigen Abständen (gemäß DIN 10514 mindestens jährlich, unter Berücksichtigung der Hygienesituation auch häufiger) und in leicht verständlicher Form grundlegende Regeln der Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene erläutern. Die DIN Norm 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung beschreibt dafür grundlegende Inhalte (u. a. Unterweisung in Lebensmittelmikrobiologie, spezielle Unterweisung bezogen auf den Arbeitsplatz, Personalhygiene, rechtliche Grundlagen und Grundlagen zur Anwendung der Eigenkontrollen nach HACCP).

• Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Eine weitere verpflichtend durchzuführende Schulung ist die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. In Küchen dürfen nur Mitarbeiter/innen beschäftigt werden, die eine sogenannte Erstbelehrung nach IfSG nachweisen können. Die Erstbelehrung kann nur beim Gesundheitsamt oder durch einen von diesem beauftragten Arzt durchgeführt werden. Die Belehrungsbescheinigung, die bei Beschäftigungsbeginn einzureichen ist, darf nicht älter als drei Monate sein. Die jährlichen Folgebelehrungen müssen dann vom Arbeitgeber vorgenommen werden, in der Regel finden diese zusammen mit der o.g. Personalhygiene-Schulung statt.

Eigenkontrollen (HACCP)

Jeder Lebensmittelbetrieb ist verpflichtet, ein betriebseigenes Kontrollsystem zu installieren. Eigenkontrolle heißt dabei, dass der Verpflegungsbetrieb sich quasi selbst überprüft und die Wirksamkeit seiner Hygienemaßnahmen verifiziert. Verpflichtend ist, dass die Eigenkontrolle den Grundsätzen des HACCP entspricht. HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis Critical Control Point“ und beschreibt eine siebenstufige Gefahrenanalyse zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren. Die Eigenkontrolle bezieht sich dabei auf jedes einzelne Produkt bzw. Produktgruppen ähnlicher Gefahrenklassen in allen Prozessstufen oder Arbeitsschritten. Vereinfacht ausgedrückt muss sich jeder Verpflegungsbetrieb fragen: Wo und wie können Hygienegefahren entstehen, wodurch und auf welche Weise können diese verhindert werden, und wie kann bewiesen werden, dass alles Notwendige dafür getan wurde?

Kurzgefasst müssen bei einer Gefahrenanalyse alle Arbeitsschritte auf sogenannte kritische Kontrollpunkte (critical control points = CCP) hin untersucht werden, für die dann zu überwachende Grenzwerte festgelegt werden (Beispiel: Temperatur beim Wareneingang warm angelieferter Speisen > 65 °C). In einem weiteren Schritt werden Korrekturmaßnahmen für den Fall festgelegt, dass der Grenzwert nicht erreicht wurde (im genannten Beispiel: Annahmeverweigerung). Die Eigenkontrollmaßnahmen müssen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Eine Eigenkontrolle ist verpflichtend vorgeschrieben und schließt die Maßnahmen der Gefahrenanalyse und ihre Dokumentation (z. B. der ermittelten kritischen Kontrollpunkte, Grenzwerte, Lenkungs- und Korrekturmaßnahmen etc.) mit ein. Für die Dokumentation der Kontrollmaßnahmen bieten sich Checklisten an, die Sie im Rahmen Ihrer Eigenkontrolle entwickeln müssen. Diese sollten für mindestens 2 Jahre aufbewahrt werden.

Literaturhinweise für Vorlagen solcher Checklisten im Rahmen Ihrer Eigenkontrolle finden Sie ab Seite 113.

Kennzeichnung

Gemäß den genannten Kennzeichnungsvorschriften müssen Sie insbesondere bestimmte Zusatzstoffe und genetisch veränderte Lebensmittel auf Ihren Speisenplänen kennzeichnen. Eine Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln oder Nährwerten (z. B. Brennwert, Gehalte an Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten) ist nicht verpflichtend. Falls Sie aber mit Bio-Produkten werben oder Nährwerte angeben wollen, müssen Sie sich an die Vorgaben der entsprechenden Verordnungen halten!



Literaturhinweise und Arbeitshilfen rund um das Thema „Lebensmittelrecht und Hygienemanagement“ finden Sie ab Seite 113.



Häufig gestellte Fragen

„Dürfen sich Schüler/innen an der Speisenzubereitung beteiligen?“

Das Lebensmittelrecht gilt für alle, die in Küchen arbeiten. Kinder, die im Gegensatz zu Erwachsenen rein intellektuell nicht in der Lage sind, die Hygienegesetzgebung umzusetzen, dürfen nicht bei der Speisenzubereitung mitwirken, sondern sich nur im Rahmen von Ernährungsbildungsaktionen damit befassen. Bei diesen ist die Zweckbestimmung entscheidend, denn die Speisen werden nur im kleinen Kreis verzehrt und nicht an Dritte (z. B. im Rahmen der Mittagsverpflegung) abgegeben. Sind die Schüler/innen bereits älter (etwa ab Klasse 9), können sie die verpflichtend vorgeschriebenen Schulungsmaßnahmen absolvieren und in einfachere Arbeiten eingebunden werden. Möglich wäre dann z. B., dass sie im Rahmen einer Schülerfirma einen Schulkiosk „betreiben“.

„Was müssen ehrenamtlich Mithelfende beachten?“

Für ehrenamtlich Mithelfende gilt ebenfalls das Lebensmittelrecht, d. h. sobald sie regelmäßig mithelfen, unterliegen auch sie allen Schulungspflichten. Gemäß der u.g. Leitlinie der Caritas/Diakonisches Werk der Evangelischen Kirchen bedeutet „regelmäßig“ mehr als dreimal jährlich.

„Dürfen zuhause selbstgemachte Speisen regelmäßig zum Mittagessen beigesteuert werden?“

Werden Speisen regelmäßig zum Verpflegungsangebot beigesteuert, z. B. Eltern backen Kuchen als Nachtisch für die Mittagsverpflegung, gilt das Lebensmittelrecht, denn der Privathaushalt wird damit zum Lebensmittelunternehmer. Der Privathaushalt müsste also alle Regelungen der Hygienegesetzgebung erfüllen, was in der Praxis nicht leistbar ist. In Schulen fehlen aber oftmals professionelle Verpflegungsstrukturen, weshalb Eltern nicht selten auf diese Weise zum Speisenangebot beitragen. Falls Sie als Schulleitung oder Mensabetreiber auf diese Art der Mitarbeit nicht verzichten können oder wollen, halten Sie konsequent alle Regeln einer Guten Hygienepaxis ein, setzen Sie entsprechende Eigenkontrollmaßnahmen um und ziehen Sie Rückstellproben. Kommunizieren Sie dies entsprechend im Kreis der Ehrenamtler! Seien Sie sich aber bewusst, dass Sie als Lebensmittelunternehmer damit u.U. ein hygienisches Risiko eingehen, für das Sie rechtlich verantwortlich gemacht werden können.

Etwas anderes ist es, wenn Eltern beispielsweise für das Geburtstagsfest ihres Kindes Kuchen backen, der nur in der Klasse des Kindes verzehrt wird. Auch hier entscheidet wieder die Zweckbestimmung, die mit einer Ernährungsbildungsaktion vergleichbar ist. Eltern sollten in diesem und im vorgenannten Fall möglichst mündlich und schriftlich über die wichtigsten Hygieneregeln, über kritische und verbotene Lebensmittel und über die Einhaltung von Temperaturen bzw. Kühlkette etc. informiert werden. Übrigens gilt auch für mitgebrachte Speisen für das Schulfest das Lebensmittelrecht (Zweckbestimmung: Abgabe an Dritte). Auch dann sollte im Vorhinein umfangreich informiert werden. Eine gesonderte Kontrolle und Dokumentation des Wareneingangs der selbstgemachten Speisen ist ebenso wie Rückstellproben notwendig. Die „Leitlinie für Gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen“ der Caritas/Diakonisches Werk der Evangelischen Kirchen (siehe Seite 114) hat für diese Zwecke ein hilfreiches Informationsblatt für Eltern zusammengestellt, die selbstgemachte Speisen in die Einrichtung mitbringen.

Schritt 7: Bestimmungen des Lebensmittelrechts kennen und Hygienemaßnahmen entwickeln!



- Beachten Sie: Wenn Kinder und Jugendliche in der Schule mit Mahlzeiten versorgt werden, wird die Schule zum Lebensmittelunternehmen. Es gilt die Einhaltung aller diesbezüglichen Rechtsvorschriften!
- Lassen Sie sich bei Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde als Verpflegungsbetrieb registrieren.
- Benennen Sie eine/n verantwortliche/n Hygienebeauftragte/n! Gerade im mitunter vielschichtigen Organisationsgefüge ist dies besonders wichtig.
- Informieren Sie sich umfangreich über die bestehende Gesetzeslage. Nehmen Sie im Zweifelsfall fachkompetente Hilfe durch die Lebensmittelüberwachung und/oder von freien Unternehmen, die sich mit Hygiene bzw. Qualitätssicherung befassen, in Anspruch.
- Achten Sie insbesondere bei allen Bau- und Umbaumaßnahmen (s. auch Küchenfachplanung in Schritt 8) auf die Vorschriften der VO (EG) 852/2004. Kaufen Sie Geräte und Bedarfsgegenstände nur bei Unternehmen, die auf gewerbliche Küchen spezialisiert sind.
- Erarbeiten Sie ein schlüssiges Hygienekonzept für Ihre Verpflegungseinrichtung oder noch besser für alle Einrichtungen in Ihrer Trägerschaft. Im Rahmen einer generalisierenden Qualitätszirkelarbeit z. B. auf kommunaler Ebene lassen sich gerade Hygienemaßnahmen besonders effektiv umsetzen.
- Führen Sie für Ihren Verpflegungsbetrieb eine Gefahrenanalyse durch und installieren Sie die entsprechenden Eigenkontrollmaßnahmen. Überprüfen Sie diese in regelmäßigen Abständen und bei allen Veränderungen.





5.8 Schritt 8: Küchenfachplanung

Küchenfachplanung bedeutet eine auf den Betrieb einer gewerblichen Küche bzw. Mensa durchgeführte Planung der Räume und deren Ausstattung (Raum- und Geräteplanung). Eine solche Fachplanung wird von dafür spezialisierten Fachkräften (z. B. interdisziplinär von Küchenmeisterinnen und -meistern, Architektinnen und Architekten, Ingenieurinnen und Ingenieuren) vorgenommen. Dass bei der Bau- oder Umbauplanung einer gewerblichen Küche – und Schulküchen gehören dazu – Fachplaner/innen zum Einsatz kommen, ist von großer Bedeutung, denn hierbei müssen die Besonderheiten sowohl für die Gemeinschaftsverpflegung als auch für die Zielgruppe Schüler/innen nicht nur bekannt sein, sondern auch entsprechend umgesetzt werden. An dieser Stelle wird ebenfalls das Fundament zu einem funktionierenden Hygienemanagement gelegt, zu dem die Schule (u. U. in geteilter Verantwortlichkeit mit anderen) als Lebensmittelunternehmen verpflichtet ist (siehe auch Seite 80).

Als Planungsgrundlage dienen den Fachleuten Ihre Daten der Situationsanalyse und die schrittweise erarbeiteten Ergebnisse auf dem Weg hin zu Ihrem Verpflegungskonzept. Dadurch, dass Sie die einzelnen Prozessschritte abgearbeitet haben, können alle diskutierten Aspekte in der Planung berücksichtigt werden. Es ist ebenfalls eine Frage, ob Sie neu bauen und damit evtl. den Platz etwas großzügiger planen können oder ob Sie vorhandene Räume umbauen und damit möglicherweise eingeschränkter kalkulieren müssen. An dieser Stelle müssen sich die Küchenfachplaner/innen unbedingt mit Architektinnen und Architekten an einen Tisch setzen, damit eine sach- und zielgruppen-gerechte Küchen- und Raumplanung auch hinsichtlich vorhandener Raumstrukturen oder Nutzflächen vorgenommen werden kann.

Natürlich spielt das zur Verfügung stehende Budget eine entscheidende Rolle. Zu einer Küchenfachplanung gehört weiterhin, dass eine Kostenschätzung vorgenommen wird und alternative Lösungsmöglichkeiten erarbeitet werden, auf deren Basis im Anschluss eine Entscheidung erfolgen kann. Im Einzelnen arbeitet eine Küchenfachplanung folgende Aspekte ab:⁵²

- Erstellung der Raumplanung mit Festlegung von Mobiliar und technischer Ausstattung
- Bestimmung der einzelnen Räumlichkeiten gemäß der individuellen Funktionen
- zeichnerische Darstellung von Räumen und Ausstattung (als Grobkonzeption, zur Integrierung in die anschließend bei Um- und Neubaumaßnahmen zu erfolgende Objektplanung)
- Festlegung der Energieversorgung (Gas-, Elektro- und Dampfversorgung)
- Wasser- und Abwasserplanung

- Berücksichtigung hygienerelevanter Bestimmungen, z. B.
 - Aufteilung in reine und unreine Bereiche
 - Festlegung der Versorgungs- und Entsorgungswege
 - Be- und Entlüftung
 - Beschaffenheit von Wänden, Fußböden, Decken, Arbeitsflächen, Bedarfsgegenständen etc.
- Kostenschätzung für die küchentechnischen Anlagen
- Aufzeigen alternativer Lösungsmöglichkeiten

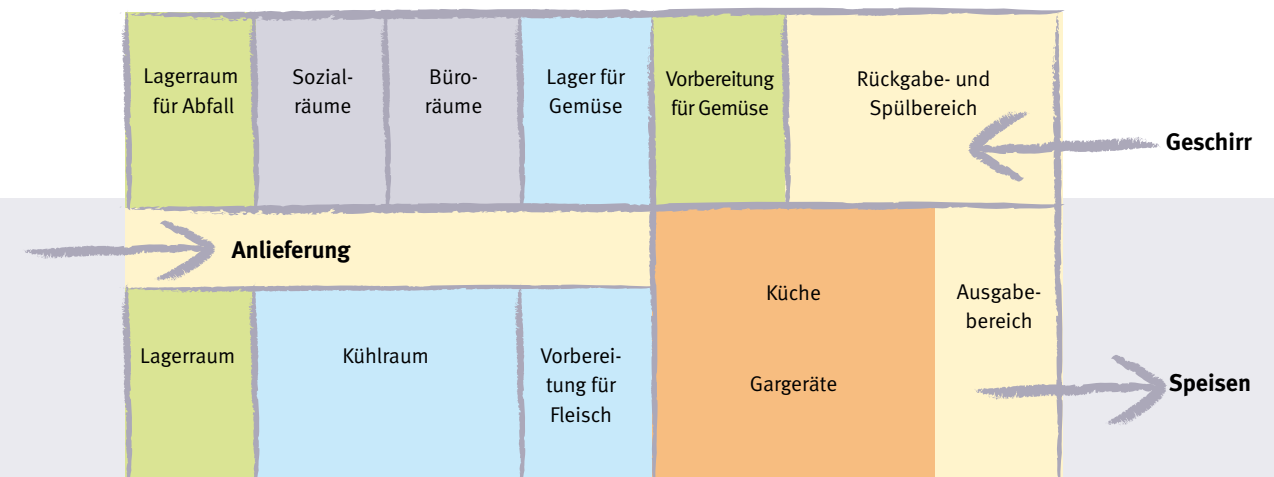
Auf die Raum- und Geräteplanung haben viele Ihrer in Schritt 1-5 diskutierten Kriterien einen Einfluss. Es sind:

- **Teilnahmequote**
- **Produktionssystem und damit Fertigungstiefe bzw. Conveniencegrad der Lebensmittel**
- **Anzahl der Menülinien bzw. die Möglichkeit zur freien Komponentenwahl**
- **versetzte Pausenzeiten und damit Anzahl der Ausgabeintervalle und Anzahl der Sitzplätze**

Unabhängig von den genannten Kriterien haben alle Küchen eines gemeinsam: ihre Aufteilung in verschiedene Funktionsbereiche. Erst durch ihre sinnvolle Planung der Anordnung ist ein rationeller und hygienischer Arbeitsablauf möglich. Wichtig sind kurze Wege möglichst auf einer Ebene und die konsequente Beachtung aller hygienerelevanten Gesetze und Bestimmungen. Zu den Funktionsbereichen einer Küche gehören:

- **Wareneingang**
- **Lagerung**
- **Vorbereitung**
- **Zubereitung**
- **Speisenausgabe**
- **Spülen**
- **Abfallentsorgung**

Ein Beispiel für eine sinnvolle räumliche Anordnung der Funktionsbereiche zeigt folgende Grafik:⁵³

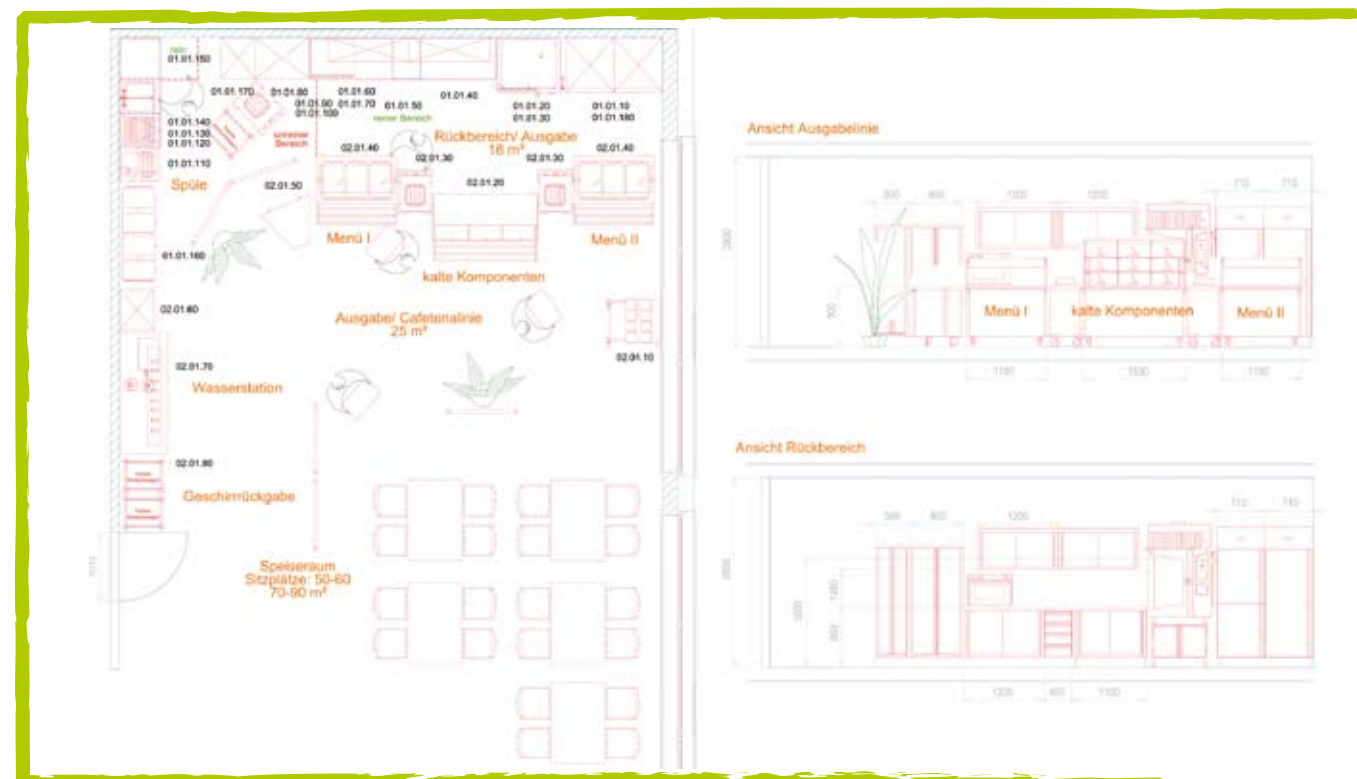


Tip

In der kostenlosen Download-Version dieses Leitfadens können Sie sich alle Zeichnungen vergrößert anschauen. Klicken Sie in unserem Internetportal auf den Menüpunkt Fachinformationen. Die Adresse finden Sie auf Seite 110.

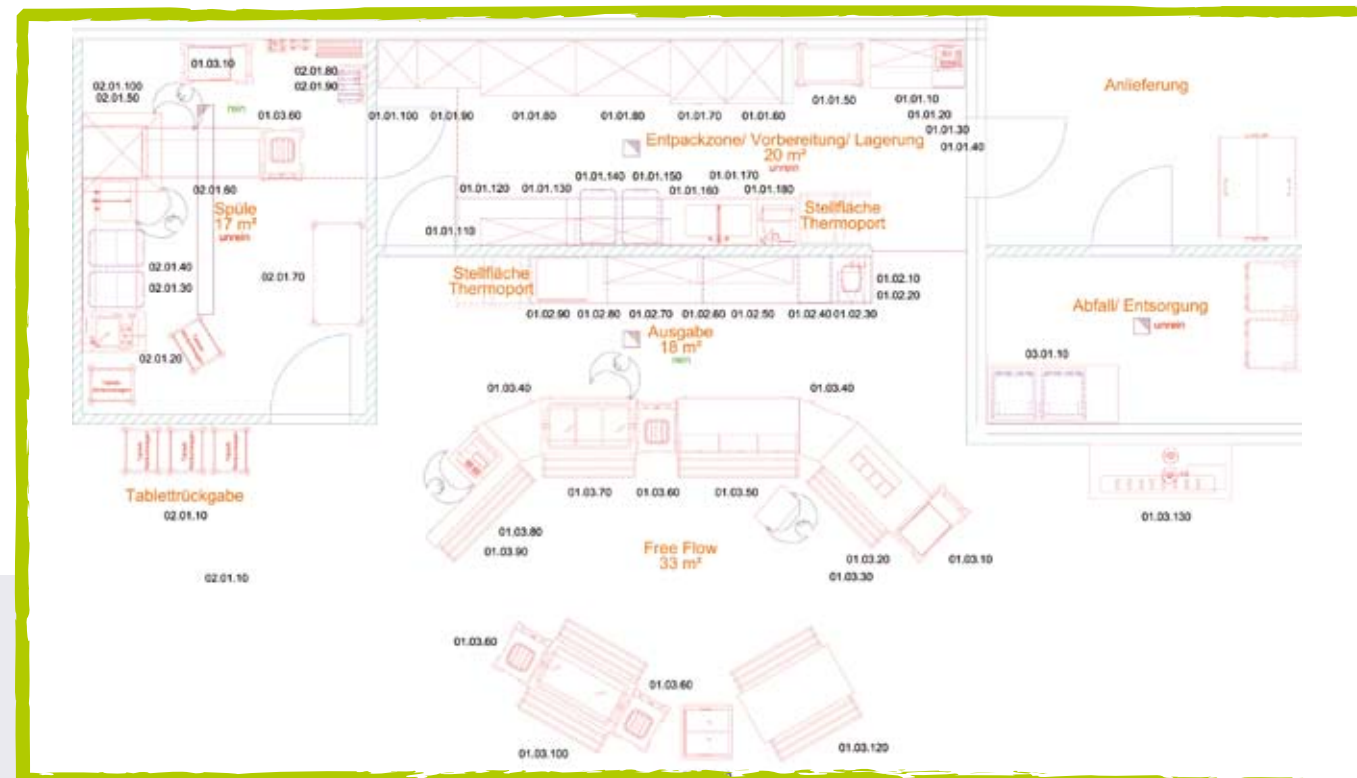
Je nachdem, welches Produktionssystem Sie umsetzen, werden einige Funktionsbereiche gar nicht oder vergleichsweise eingeschränkt benötigt (z. B. Vorbereitung für Fleisch nur bei Frischküche, nur ein kleiner Kühlraum bei Warmanlieferung für mitgelieferte Salate und Desserts). Dagegen werden bestimmte Funktionsbereiche bei allen Produktionssystemen benötigt, z. B. Wareneingang, Rückgabe- und Spülbereich, Ausgabebereich. Bei kleinen Küchen (bis 250 Verpflegungsgäste) sind die Funktionsbereiche nicht unbedingt als eigenständiger Raum sichtbar, sondern möglicherweise als Bereich innerhalb einer Küche. Ebenfalls in Abhängigkeit des Produktionssystems und der dazugehörigen Funktionsbereiche sollten Sie in Zusammenarbeit mit den Fachplanerinnen und Fachplanern ein Raum- und Funktionsbuch⁵⁴ erstellen, das genaue Auskunft darüber erteilt, welche Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände benötigt werden. Weiterhin enthält das Raum- und Funktionsbuch allgemeine Raumanforderungen (Anzahl, Lage und Art der Steckdosen, Beleuchtungsstärke, Anordnung von Dunstabzugshauben, Bodenabläufe, Wasserzuläufe etc.). Diese Legende dient Ihnen als Grundlage für Leistungsverzeichnisse, die Sie für Ausschreibungen anfertigen müssen. Mit den Leistungsverzeichnissen können Sie bei verschiedenen Herstellern von Küchengeräten und bei Baufirmen entsprechende Angebote einholen, um eine Kosteneinschätzung vorzunehmen. Die folgenden Grafiken zeigen Ihnen zeichnerische Darstellungen von Räumen und Ausstattung für eine Mischküche mit Cook & Chill und Cook & Freeze und eine Ausgabeküche für Warmverpflegung in jeweils einer kleineren (ca. 100 – 150 Verpflegungsteilnehmer/innen) und einer größeren Variante (ca. 200 – 400 Verpflegungsteilnehmer/innen).

Beispiel 1: Grundriss für eine Cook & Hold-Küche. Kapazität je nach Ausgabeintervall ca. 100 Tischgäste (Fachplanungsstandard Verband der Fachplaner, S&F Consulting, Lippstadt 2010).

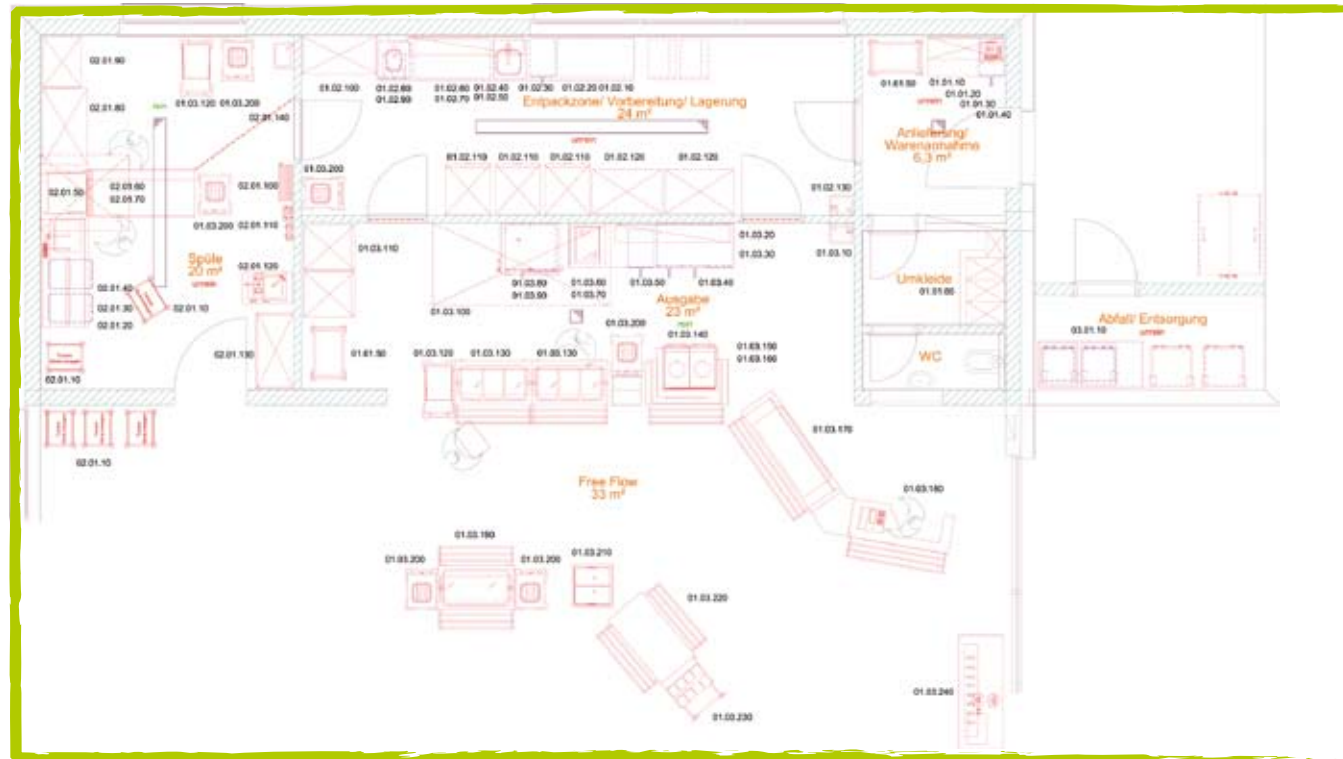


Beispiel 2: Grundriss für eine Mischküche (Cook & Chill, Cook & Freeze). Kapazität je nach Ausgabeintervall ca. 150 Tischgäste (Fachplanungsstandard Verband der Fachplaner, S&F Consulting, Lippstadt 2010).

Beispiel 3: Grundriss für eine Cook & Hold-Küche mit Free-Flow-Mensabereich. Kapazität je nach Ausgabeintervall > 200 Tischgäste (Fachplanungsstandard Verband der Fachplaner, S&F Consulting, Lippstadt 2010).



⁵⁴ aid special 3904/2007: Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen. Bonn 2007



Beispiel 4:
 Grundriss für eine Mischküche (Cook & Chill, Cook & Freeze) mit Free-Flow-Mensabereich.
 Kapazität je nach Ausgabeintervall > 300 Tischgäste (Fachplanungsstandard Verband der Fachplaner,
 S&F Consulting, Lippstadt 2010).

Lesen Sie nachfolgend eine exemplarische Geräte- und Ausstattungsübersicht je Funktionsbereich am Beispiel 4 der oben gezeigten Mischküche (Cook & Chill, Cook & Freeze) mit Free-Flow-Mensabereich (nur Küchenbereich):⁵⁵

Bereich	Anzahl	Bezeichnung
Anlieferung Büro	1	Telefon/PC
	1	Unterbauschrank CNS - Schubladenelement
	1	Hängeschrank CNS - Schiebetüren
	2	Servierwagen CNS - mobile Ausführung 2 Ablagen
	3	Spinde - doppeltürig
Rückbereich Vorbereitung Lagerung	1	CNS-Abdeckung Arbeitstischanlage - Arbeitsplatte
	1	Unterbauschrank CNS - mit Schiebetüren
	1	Unterbauschrank CNS - mit Schubladenelement
	1	Unterbauschrank Waschbecken CNS - mit Flügeltür
	1	Einschweiß-Spülbecken CNS - mit Armatur & Zubehör
	1	Unterbauschrank CNS - mit Schiebetüren
	2	Hängeschrank CNS - mit Schiebetüren
	1	Unterbauschrank CNS - mit Abfallkipper & Einbau-Handtuchspender
	1	Einschweiß-Handwaschbecken CNS - mit Armatur & Zubehör
	4	Lagerregale CNS
3	Hochkühlschrank GN 2/1 CNS 650 Liter	

Bereich	Anzahl	Bezeichnung
Frontbereich Zubereitung Ausgabe	2	Handwaschbecken wandhängend - mit Zubehör
	1	CNS-Abdeckung Arbeitstischanlage - Arbeitsplatte
	2	Hängeschrank CNS - mit Schiebetüren
	1	Kühlunterbau - 2/1 GN mit Kühlauszügen
	1	Unterbauschrank CNS - mit Schubladenelement
	1	Unterbauschrank Induktionskochfeld CNS - mit Flügeltür
	1	Einbau-Induktionskochfeld
	1	Unterbauschrank Kombidämpfer mit Flügeltüren
	1	Kombidämpfer 10 x 1/1 GN
	1	Ablufthaube Kombidämpfer CNS inkl. Technik
	1	Hoch-Tiefkühlschrank GN 2/1 650 Liter CNS
	2	Tablettstapler mobile Ausführung
	1	Warmmodul 3 x 1/1 GN mobil inkl. Tabletrutsche & Hustenschutz
	1	Frontcookingmodul/Wok mit Wrasenabzug inkl. Zubehör
	1	Kühlvitrine mobile Ausführung inkl. Tabletrutsche
	1	Kaltmodul 3/1 GN
	1	Kassenmodul inkl. Tabletrutsche
	4	Tellerspender - mobile Ausführung
	1	Eistruhe
	1	mobiles Flächenmodul
	1	Tablett- und Besteckstation - mobile Ausführung
	1	Wasserstation
	Geschirrrückgabe Spülküche	4
1		Wandbord CNS - Korbauflage
1		Zulauftisch CNS - mit Armatur und Pendelbrause unterfahrbar
2		Abfallbehälter CNS - mobile Ausführung
1		Haubenspülmaschine
1		Ablauftisch CNS - Ausführung über Eck 90°
1		Lüftungshaube CNS inkl. Technik
1		Lagerregal CNS - mobile Ausführung
1		Hochschrank CNS - mit Schiebetüren
1		Schlauchhalter mit Sprühdüse
1		Zumischreinigungsgerät
1		Handwasch-Ausgusskombination CNS - wandhängend mit Zubehör
1	Hochschrank mit 2 Flügeltüren	
1	Handwaschbecken wandhängend - mit Zubehör	
Abfalllagerung (Außenbereich)	1	Konfiskatkühlung für 2 Tonnen à 120 Liter

⁵⁵ S & F Consulting, Lippstadt 2010



Bei der Geräteplanung sollten Sie weitere Gesichtspunkte berücksichtigen:

Ressourcen schonen

Vergleichen Sie bei der Anschaffung den Energie- und Wasserverbrauch der Geräte und entscheiden Sie entsprechend ressourcenschonend.

Multifunktionalität

Geräte, die neben ihrer Regenerierfunktion weitere Garverfahren ermöglichen (Dämpfen, Dünsten, Backen, Braten etc.), sparen nicht nur viel Platz in der Küche, sondern schaffen eine hohe Flexibilität. So könnten z. B. hinsichtlich Nährstoffverlust (Gemüse) oder Sensorik (Kartoffeln) sensible Komponenten vor Ort frisch zubereitet werden. Ein Musterbeispiel hierfür: der Heißluftdämpfer, auch Kombidämpfer genannt. Das Gerät ermöglicht die zwei Betriebsarten Heißluft und Dampf und damit nahezu unbegrenzte Möglichkeiten der Speisenzubereitung. Bedenken Sie bei der Anschaffung auch, dass bestimmte Geräte für alle Schulmahlzeiten eingesetzt werden können. Zum Beispiel: Morgens Müslibar, mittags Salatbar!

Modular und erweiterbar

Bei möglicherweise in Zukunft wachsender Tischgästepzahl sind fahrbare oder modular erweiterbare Geräte und Ausstattungsgegenstände sinnvoll. Ein Beispiel sind fahrbare Ausgabeelemente (z. B. mobile Kühlvitrinen). Voraussetzung dafür ist, dass Sie bereits bei der Planung die entsprechenden Anschlüsse (z. B. Zu- und Abluft, Strom, Wasser, Abwasser) vorsehen! Weiteres Plus: Wenn Sie den Speiseraum auch für andersartige Veranstaltungen nutzen wollen, können Sie den Ausgabebereich hinter einer bewegbaren Wand verschwinden lassen und damit Einblicke in die Küche vermeiden.



Häufig gestellte Fragen

„Wir bekommen nur warme Speisen angeliefert. Brauchen wir einen Fettabscheider?“

Ja! Fettabscheider trennen organische Öle und Fette in einem gesonderten Behälter ab, die sonst bei der Speisenproduktion und insbesondere bei der Geschirreinigung ins Abwasser gelangen. Die Trennung der Fette vom Wasser verursachen den Kommunen hohe Kosten, weshalb ein Einbau meist unumgänglich und über die kommunalen Abwassersatzungen vorgeschrieben ist. Nehmen Sie dazu Kontakt mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde auf. Für kleinere Küchen gibt es entsprechend kleine Modelle, die leicht zu warten bzw. reinigen sind.

„Was bedeutet Gastro-Norm?“

Die Gastro-Norm ist das Standardmaß aller Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie ist weltweit gültig und in der „DIN 66075 Einrichtungen für die Gastronomie“ beschrieben. Das Maßsystem gilt einheitlich für alle Lebensmittelbehälter oder sogenannte Gastro-Norm-Behälter und damit auch für alle Gar- und Kühlgeräte (z. B. Heißluftdämpfer), Ausgabeeinheiten (z. B. Warmmodul oder auch Bain-Marie genannt), Transportbehälter (z. B. Thermophoren) und Möbel und Zubehör (z. B. Tablettrutschen). Das Grundmaß ist 1/1 (sprich: ein Eintel) mit den Abmessungen 325 x 530 mm und kann in verschiedene Untermaße eingeteilt werden, z. B.:

2/1 GN = 650 x 530 mm

1/2 GN = 325 x 265 mm

2/3 GN = 325 x 353 mm

1/3 GN = 325 x 176 mm

Ein 1/1-Gastro-Norm-Behälter lässt sich beispielsweise unterteilen in:

1/2 + 1/2 oder 2/3 + 1/3. So können Sie z. B. einen „1/1-Platz“ mit zwei 1/2-Behältern für unterschiedliche Gemüsekomponten ausfüllen. Darüber hinaus gibt es die Gastro-Norm-Behälter in vielfältigen Ausführungen für jedwede Einsatzmöglichkeit.



Hintergrund

Honorarordnung für Architekten und Ingenieure (HOAI)

Die Gesamtleistung von Architektinnen und Architekten und von Ingenieurinnen und Ingenieuren wird in Deutschland nach der „Honorarordnung für Architekten und Ingenieure“ (HOAI) abgerechnet. Dabei gliedert sich die Arbeit dieser Berufsgruppen in sogenannte Leistungsphasen. Die HOAI ordnet den Leistungsphasen einen bestimmten Anteil des Gesamthonorars mit dem Zweck zu, die Entgelte für die Leistungen dieser Berufsgruppen berechnen zu können. Der Verband der Fachplaner empfiehlt für seine Mitglieder die Orientierung an der HOAI. Für das Leistungsbild „Gebäude und raumbildende Ausbauten“ (§ 33 HOAI) gibt es neun Leistungsphasen, wobei die einzelnen Leistungen jeder Phase genau geregelt sind.

Wichtig: Wenn Sie anhand dieses Leitfadens die Schritte 1-7 zur Erarbeitung Ihres Verpflegungskonzeptes abgearbeitet haben, liefern Sie damit den Fachplanerinnen und Fachplanern wertvolle Daten und Informationen für die Grundlagenermittlung in Leistungsphase I und für die Vorplanung in Leistungsphase II der HOAI.

Tipp

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF)

In diesem Verband haben sich bundesweit verschiedene Planungsbüros zusammengeschlossen, die im Bereich Küchenplanung eine sachgerechte Beratung und innovative Planung unter wirtschaftlichen Aspekten anbieten. www.vdfnet.de

Infothek Kochen-Kühlen-Spülen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Kostenloser Download der Broschüre „Kochen – Kühlen – Spülen – Welche Geräte braucht die Küche?“ unter www.schuleplusessen.de (Rubrik Service/Medien/Infotheken).

Informationen zur Außer-Haus-Verpflegung auf www.aid.de

Der aid infodienst stellt Ihnen zur Außer-Haus-Verpflegung sowohl im Internet als auch im Medienshop umfangreiche Informationen und Materialien zur Verfügung. Lesen Sie mehr unter www.aid.de (Rubrik Außer-Haus-Verpflegung/Küche und Technik).

Schritt 8: Schulküche und Essbereich fachgerecht planen!



- Eine Fachplanung der Räume und Geräteausstattung sollten Sie nur mit kompetenter Unterstützung von Fachleuten vornehmen, sonst sind Fehlinvestitionen programmiert.
- An dieser Stelle des Diskussionsprozesses sollten Fachplaner/innen und Architekten/Architektinnen unbedingt zusammen an einem Tisch sitzen!
- Lassen Sie in die Küchenfachplanung die Ergebnisse der Situationsanalyse und die im Verpflegungsteam diskutierten schul- und trägerindividuellen Aspekte einfließen.
- Ebenfalls unabdingbar und für Schulen als Lebensmittelunternehmen verpflichtend: die konsequente Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene.
- Erstellen Sie gemeinsam mit der Fachplanerin/dem Fachplaner ein Raum- oder Funktionsbuch, das die Prozesse aller Funktionsbereiche konkret beschreibt und die dazugehörige Ausstattung und Ausrüstung auflistet. Auf Basis des Raum- und Funktionsbuches können Sie im Anschluss die Leistungen ausschreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Raum- und Geräteplanung auch Gesichtspunkte wie Ressourcenschonung, Multifunktionalität und Modularität.
- Bei der Planung des Essbereiches sollten die zielgruppengerechte Zweckmäßigkeit der Einrichtung, Möglichkeiten zum Lärmschutz und die Gestaltung des Essbereiches hinsichtlich Farben und Formen Beachtung finden. Betrachten Sie diese Planung nicht nüchtern, sondern unter den Gesichtspunkten Akzeptanzförderung und der Individualität Ihrer Zielgruppe Schüler/innen!



5.9 Schritt 9: Kostenschätzung und Entscheidung

Rückblickend auf die Schritte 1 – 8 wird deutlich, auf welche Art und Weise die genannten Faktoren Einfluss auf die Höhe der Kosten nehmen. Letztlich kann erst nach ausführlicher Diskussion dieser Faktoren im Verpflegungsteam eine Kostenabschätzung vorgenommen werden. Mit Abschluss der Küchenfachplanung sollten deshalb als Grobkonzeption sowohl Kostenschätzungen für die Schulküche als auch alternative Lösungsmöglichkeiten als Entscheidungsgrundlage vorliegen. Zu beachten ist an dieser Stelle, dass mit dieser Fachplanung nur die Kostenschätzung für die küchentechnischen Anlagen vorliegt! Kosten, die für Um- oder Neubauten anfallen, sind gesondert zu planen. Für die in Schritt 8 vorgestellten verschiedenen Varianten lassen sich folgende Kosten im Mittelwert kalkulieren:

Beispiel 1:

Grundriss für eine Cook & Hold-Küche ohne Free-Flow-Bereich
Kapazität je nach Ausgabeintervall ca. 100 Tischgäste

Kosten im Mittel: **45.825,- Euro**

Beispiel 2:

Grundriss für eine Mischküche (Cook & Chill, Cook & Freeze) ohne Free-Flow-Bereich
Kapazität je nach Ausgabeintervall ca. 150 Tischgäste

Kosten im Mittel: **62.019,- Euro**

Beispiel 3:

Grundriss für eine Cook & Hold-Küche mit Free-Flow-Bereich
Kapazität je nach Ausgabeintervall > 200 Tischgäste

Kosten im Mittel: **86.609,- Euro**

Beispiel 4:

Grundriss für eine Mischküche (Cook & Chill, Cook & Freeze) mit Free-Flow-Bereich
Kapazität je nach Ausgabeintervall > 300 Tischgäste

Kosten im Mittel: **166.787,- Euro**

Bei Ihrer Entscheidung sollten immer Qualitätsaspekte und die Akzeptanz der Zielgruppe im Vordergrund stehen. Natürlich hat das Budget ein wichtiges Wörtchen mitzureden, aber bedenken Sie Ihre Entscheidung nicht ausschließlich unter dem – in diesem Moment möglicherweise kurzfristigen – finanziellen Aspekt. Was wird es Ihnen z. B. nützen, wenn Sie auf die finanziell günstigere Cook & Hold-Variante zurückgreifen, dann aber keinen Verpflegungsdienstleister in unmittelbarer Nähe finden? Den höheren Essenspreis, der sich dann zwangsläufig durch entsprechende qualitätssichernde und deshalb kürzere Lieferrhythmen ergeben wird, können Sie im Vorfeld durch die Wahl eines besser geeigneten Produktionssystems abfangen. Berücksichtigen Sie auch, dass bei höheren Teilnehmerzahlen mehrere Ausgabeintervalle notwendig sind, die bei der Warmverpflegung entsprechende Warmhaltezeiten mit den beschriebenen Nachteilen nach sich

ziehen. Besteht in der Schule die Möglichkeit, auch sensorisch sensible Speisen wie z. B. Pizza, Kartoffelecken oder krosse Speisekomponenten zu regenerieren oder zuzubereiten, haben Sie nicht nur den Schülerschmack von klein bis groß auf Ihrer Seite, sondern durch höhere Teilnahmequoten auch eine Voraussetzung für Wirtschaftlichkeit geschaffen. Wägen Sie deshalb Ihre Entscheidung sorgfältig ab!

Häufig gestellte Fragen

„Aus welchen Kostenarten setzt sich der Mahlzeitenpreis zusammen?“

Bezogen auf eine Vollkostenrechnung wird der Mahlzeitenpreis von den Schulträgern und den Eltern gemeinsam getragen, wobei sich die jeweiligen Anteile kommunal unterschiedlich darstellen können. Der Mahlzeitenpreis lässt sich grob in Wareneinstandskosten (Kosten für Lebensmittel), Investitions-, Betriebs- und Personalkosten unterteilen. Je nachdem, welches Produktionssystem gewählt wurde, fallen diese Kosten sowohl beim produzierenden Dienstleister als auch in der Schule anteilig an. Für die Einnahme eines Mittagessens in Ganztagschulen stellt der Schulträger die Räume sowie die Sach- und Personalausstattung bereit, d. h. er übernimmt zunächst in eigenem Ermessen die Kosten für Einrichtung und Betrieb einer Mensa. Er kümmert sich ebenfalls darum, dass vor Ort in der Schule Personal zur Verfügung steht, das für die Essenszubereitung und -ausgabe zuständig ist. Wie auf Seite 10 dargestellt, kann der Schulträger dies unterschiedlich gestalten, indem er z. B. Personal in kommunaler Trägerschaft beschäftigt oder einem außerschulischen Träger oder Mensaverein diese Aufgabe überschreibt. Hinsichtlich der Kosten regelt die Erlasslage eindeutig, dass nur die sächlichen Betriebskosten vom Schulträger zu übernehmen sind. Zu diesen zählen z. B. Kosten für Energie, Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser oder Verwaltungskosten. Bezogen auf die Personalkosten, die für das Handling in den Schulküchen entstehen (Bestellung, Abrechnung, Zubereitung und Ausgabe des Essens, Reinigungstätigkeiten etc.), ist die sogenannte Finanzierungsverantwortung offen, d. h. es bleibt dem Schulträger überlassen, inwieweit er die Personalkosten trägt oder nicht. Die Eltern decken mit ihrem Anteil am Mahlzeitenpreis die Wareneinstandskosten, je nach Produktionssystem anteilig Investitions-, Betriebs- und Personalkosten des Dienstleisters und evtl. auch ganz oder teilweise die Personalkosten vor Ort in der Schule.

Schritt 9: Kosten kalkulieren und Entscheidungen treffen!

- Wägen Sie Ihre Entscheidung sorgfältig ab. Berücksichtigen Sie neben der Kostenschätzung für die Küche in mindestens gleicher Wertigkeit Aspekte wie Qualität und Akzeptanz der Zielgruppe. Die im Moment günstig erscheinende Variante muss dies nicht auf Dauer bleiben.



Tipp

Lesen Sie mehr zum Thema Kostenstrukturen in der Schulverpflegung und den Möglichkeiten zur Senkung der Fixkosten in einer Studie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg unter www.schuleplusessen.de (Rubrik Service/Medien/Veröffentlichungen und Publikationen).

5.10 Schritt 10: Erstellen von Leistungsverzeichnissen

Die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses ist immer dann angeraten oder notwendig, wenn Sie mit einem dienstleistenden Unternehmen einen Vertrag abschließen, unabhängig davon, ob es sich dabei um Verpflegungsdienstleister, einen freien Träger der Betreuung, einen Mensaverein oder eine Firma für Küchenausstattung handelt. Leistungsverzeichnisse sind ebenfalls Grundlage öffentlicher Ausschreibeverfahren.

5.10.1 Leistungsverzeichnis für Bauvorhaben und Raum- und Geräteausstattung

In Schritt 9 erfolgte die fachplanerische Ausgestaltung der küchentechnischen Anlagen, die Erstellung eines dazugehörigen Raum- und Funktionsbuches und die Kostenschätzung. Schule und Schulträger haben sich nun auf dieser Basis entschieden, welche von den Fachplaner/innen oder kommunalen Expertinnen und Experten vorgeschlagene Lösung in Frage kommt. Damit können die nächsten Arbeitsschritte für einen Um- oder Neubau in Angriff genommen werden, möglichst nach den Leistungsphasen der HOAI (siehe auch Seite 98). Zur Vorbereitung der Vergabe der Bauleistung inkl. der küchentechnischen Anlagen wird auf Grundlage der Verdingungsordnung für Bauleistungen (VOB) ein Leistungsverzeichnis erstellt, welches detailliert das Bauvorhaben auflistet und den Bauträger sowie die zuständigen Architektur- und Fachplanungsbüros nennt, welche i.d.R. dieses Leistungsverzeichnis erstellen. Nach Überprüfung der eingehenden Angebote und Auswahl eines Auftragnehmers kann das (Um-)Bauvorhaben in die Tat umgesetzt werden.

5.10.2 Leistungsverzeichnis für die Verpflegung

In diesem Leistungsverzeichnis beschreiben Sie – bei öffentlichen Aufträgen auf Grundlage der Verdingungsordnung für Leistungen (VOL) – diejenigen Verpflegungskriterien, die Sie im Verpflegungsteam auf Basis der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE und darüber hinaus in den ersten fünf Schritten hin zu Ihrem Verpflegungskonzept diskutiert haben. Je detaillierter die Kriterien beschrieben werden, desto einfacher ist die Überprüfung der erbrachten Leistung nach Vertragsabschluss bzw. die Vergleichbarkeit eingereicherter Angebote. Es ist nicht ausreichend, sich im Leistungsverzeichnis lediglich mit einem Hinweis zu begnügen, die Verpflegungsleistung solle sich an Qualitätsstandards orientieren oder diesen entsprechen. Umgekehrt sollte kein Dienstleister sein Angebot mit einem ähnlich lapidaren Satz bewerben, schon gar nicht, wenn die

eingereichten Speisenpläne eine ganz andere Sprache sprechen. Nachfolgend werden Beispiele aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung genannt, bei denen Sie genauer werden sollten! Der sich auf die Ausschreibung bewerbende Dienstleister oder der Vertragspartner sollte dies durch Selbstauskunft entsprechend bestätigen.

Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung

- Auf den Verzicht des Einsatzes folgender Lebensmittel bzw. Zusatzstoffe sollten Sie explizit hinweisen:
 - Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe
 - gentechnisch veränderte Lebensmittel
 - Formfleisch
- Die Qualitätsstandards sehen z. B. ein tägliches Angebot an Stückobst vor. Wenn Sie diese Leistung mit ausschreiben, sollten Sie mit einem entsprechend erhöhten Preis rechnen. Das gilt z. B. ebenso für die Empfehlung, Fisch aus nicht überfischten Beständen einzusetzen.

Häufigkeiten von Lebensmitteln in der Speisenplangestaltung

- Die Qualitätsstandards sehen im Vergleich zu den meistens in Schulen vorzufindenden Speisenplänen eine deutliche Reduzierung der Fleischmahlzeiten vor (siehe Seite 58 ff). Beschreiben Sie im Leistungsverzeichnis die Forderung, die Lücke zwischen Empfehlung und Wirklichkeit langsam zu schließen und führen Sie fleischfreie Tage langsam ein. Eine entsprechende Formulierung könnte lauten: „Der Auftraggeber beschränkt das Angebot von komplett fleischfreien Tagen auf 8 von 20 Tagen (Empfehlung 12 von 20 Tagen). Eine Anpassung an die Empfehlung ist sukzessive und in Abstimmung mit dem Auftraggeber vorzunehmen“. Der Dienstleister wiederum sollte in der Lage sein, den eingereichten exemplarischen Vier-Wochen-Speisenplan nach den Empfehlungen der Qualitätsstandards aufzustellen, um zu verdeutlichen, dass er die Inhalte der Standards umzusetzen weiß.

Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit

- Entsprechendes gilt für die Empfehlungen hinsichtlich der Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit. Hier sehen die Qualitätsstandards z. B. Reduzierungen hinsichtlich der Fleischmengen zugunsten der Portionsgrößen von Stärkebeilagen und Gemüsekomponenten vor (siehe Seite 58). So beträgt die Mengenempfehlung für Fleisch für eine/n Sekundarstufenschüler/in 130 g in 5 Tagen, üblicherweise bieten Dienstleister aufgrund der Verzehrsgewohnheiten etwa 150-200 g pro Portion bei der o.g. Häufigkeit an. Finden Sie auch hier einen Mittelweg.



Tipp

Leistungsverzeichnis online erstellen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz bietet die Möglichkeit, online ein Leistungsverzeichnis zu erstellen, das sich an den Qualitätsstandards orientiert. Eine individuelle Anpassung muss nach Erstellung der Textbausteine vorgenommen werden.
www.schulverpflegung.rlp.de (Rubrik Leistungsverzeichnisse).

Abwechslung

- Die Forderung nach einem abwechslungsreichen Speisenplan sollte konkretisiert werden. Beispielhafte Formulierungen sind: „Wiederholungen von Gerichten (Komplettmenüs) sind über einen Zeitraum von vier Wochen zu vermeiden. Hierbei hat die Speisen- bzw. Menüfolge an den Wochentagen zu rotieren (Beispiel: das Fischgericht soll nicht ausschließlich freitags angeboten werden).“

Regionalität

- Bei der Forderung nach „regionalen Speisen“ ist zwischen regional typischen Gerichten und dem Bezug von Lebensmitteln aus der Region zu unterscheiden. Bei letzterem muss genau beschrieben werden, auf welchen Radius sich die Region bezieht (z. B. Landkreis, Bundesland). Übrigens kann ein Regionalbezug auch dann bestehen, wenn Sie diesen auf den Produktionsort der Speisen beziehen (insbesondere bei gekühlten oder tiefgekühlten Komponenten). Bei öffentlichen Ausschreibungen ist der Regionalbezug aus Gründen der Gleichbehandlung der Bewerber nur schwer einzufordern.

Was in Leistungsverzeichnissen ebenfalls nicht fehlen darf, sind objektive Bewertungskriterien oder die Nennung der Kriterien für den Zuschlag, d. h., zu welchem Anteil die beschriebenen Qualitätskriterien und der angebotene Preis zu einer Auswahl des Angebotes führen. Wünschenswert ist, dass hier die Qualität und der Preis mindestens gleichwertig behandelt werden, denn das Vergaberecht erlaubt einen Zuschlag auf das wirtschaftlich günstigste Angebot, wenn die Gewichtung der Kriterien genau angegeben ist. Mit anderen Worten: es muss nicht immer das preislich niedrigste Angebot sein. Es ist darüber hinaus wichtig, dass genau festgelegt wird, wie im Falle von Beschwerden (Reklamationsmanagement) oder bei zurückgehenden Essenszahlen zu verfahren ist.

Schritt 10: Leistungsverzeichnisse erstellen und Leistungen auswählen!



- Konkretisieren Sie Mengenanteile bestimmter Lebensmittel im Angebot möglichst mit dem jeweiligen geldwerten Anteil am Wareneinsatz, z. B. 10 % Bio = 10 % geldwerter Anteil von Bio-Produkten am gesamten Wareneinsatz.
- Stellen Sie keine Forderungen, die kaum oder nicht erfüllbar sind. Beispiel: „Es werden nur frische Lebensmittel und keine Convenience-Produkte zur Herstellung der Speisen eingesetzt“ oder „Eine Allergenkennzeichnung der Speisen ist vorzunehmen“.
- Verwenden Sie Adjektive immer in Verbindung mit einer Spezifizierung. Beispiele sind „regelmäßig = wie oft“, „abwechslungsreich = welche Gerichte/Komponenten in welchem Rhythmus“, „kindgerecht oder schülergerecht = Forderung von Verkostungen oder der Vorlage regelmäßiger Zufriedenheitsbefragungen“.
- Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE beschreiben maßgebliche Inhalte, die in einem Leistungsverzeichnis enthalten sein müssen. Gehen Sie Punkt für Punkt durch und spezifizieren Sie gemäß den hier genannten Hinweisen konkret!

5.11 Das fertige Verpflegungskonzept

Nach erfolgreicher Zusammenarbeit im Verpflegungsteam haben Sie gemeinsam eine für alle optimale Lösung gefunden – Herzlichen Glückwunsch! Damit aber nicht genug: Je nachdem wie Sie Ihre Planungsaufgabe formuliert haben, geht es jetzt in die Umsetzung Ihres Vorhabens. Egal ob Umbauten oder Neubauten in Angriff genommen oder Speisenpläne langfristig optimiert werden sollen – jetzt geht es darum, Ihre mit allen Beteiligten abgestimmten Grundsätze in die Tat umzusetzen. Dazu gehört eine nachhaltige Verankerung Ihrer Entscheidungen sowohl auf schulischer als auch auf kommunaler Ebene.

Auf schulischer Ebene bietet sich an, den schulindividuellen Umgang mit dem Thema Ernährung und Verpflegung im Schulprogramm festzuschreiben. Ein/e verpflegungsbeauftragte/r Lehrer/in, die/der über die notwendigen Grundkenntnisse verfügt, sollte als Schnittstellenmanager/in für die interne Qualitätssicherung über alle Fragen der Verpflegung wachen. Ein regelmäßig tagender Mensaausschuss hat auftretende Probleme schnell im Blick und findet dafür Lösungen. Insgesamt jedoch ist die Auseinandersetzung mit der Qualitätsentwicklung im Ganztage ein wichtiger Baustein zur Gestaltung von Lern- und Lebensräumen für Kinder. Informieren Sie sich darüber z. B. bei der Serviceagentur Ganztägig Lernen NRW (Adressen siehe Seite 110 ff).

Auf kommunaler Ebene ist die Gründung eines Qualitätszirkels, der sich mit allen Fragen der Schulverpflegung befasst, ein wichtiges Steuerungsgremium. Wie auf Seite 15 beschrieben, begleiten Qualitätszirkel die Schulverpflegung kritisch und konstruktiv und sind durch ihre Zusammensetzung mit allen relevanten Entscheidungsträgern schnell handlungsfähig. Langfristig tragen Qualitätszirkel zu einer besseren Qualität und vor allem zu einer höheren Zufriedenheit aller bei. Für eine konstituierende Sitzung finden Sie nachfolgend einen Vorschlag, der kommunale Leitsätze formuliert.



5.11.1 Beispiel für kommunale Schulverpflegungsleitsätze

1. Die Stadt X erkennt die zentrale Bedeutung der Schulverpflegung für eine gesunde Entwicklung und Sozialisation der Kinder und Jugendlichen im Lebensraum Schule an. Deshalb tragen wir dazu bei, Kindern und Jugendlichen ein gesundes und genussvolles Essen und Trinken in der Schule zu ermöglichen. Die Verpflegungsorganisation in den Xer Schulen soll nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen erfolgen.
2. Wir sehen uns als Schulträger in der Verantwortung, die bestehenden oder neu zu gestaltenden Verpflegungsangebote in Schulen in einen einheitlichen, gesundheitlichen und ökologischen Qualitätsrahmen zu bringen.
3. Basis für die Qualitätsschaffung und -sicherung sollen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sein. In allen Ausschreibungsverfahren oder Vertragsgestaltungen sollen konkrete Kriterien auf Basis der Qualitätsstandards für eine genau spezifizierte und damit messbare Leistung sorgen.
4. Gemeinsam mit allen relevanten Akteuren setzen wir uns dafür ein, durch die Einrichtung von Qualitätszirkeln effiziente und nachhaltige Strukturen zur Beratung, Unterstützung und zur regelmäßigen Ergebnissicherung zu schaffen.
5. Wir möchten dazu auch außerschulische Partner (z. B. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW) in diese Gremien integrieren. Dabei soll ein gutes Kommunikationsklima dazu beitragen, eine gelungene Organisation der Schulverpflegung zu fördern.
6. Wir begreifen gemeinsames Essen in Schulen als soziales Ereignis und möchten durch attraktive Rahmenbedingungen eine Wohlfühlatmosphäre unterstützen.

7. Durch ein gesundheitsförderndes tägliches Verpflegungsangebot und durch Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht soll die unentbehrliche Verknüpfung von Verhaltens- und Verhältnisprävention erreicht werden. Die Eltern sollen als erste Erziehungsinstanz möglichst in alle Aktivitäten einbezogen werden.
8. Wir streben eine hohe Akzeptanz der Schulverpflegung an, indem wir für die notwendigen räumlichen, technischen und personellen Rahmenbedingungen sorgen und die Akteurinnen und Akteure bei der Einhaltung rechtlicher Anforderungen unterstützen.
9. Wir fördern eine sozialverträgliche Preisgestaltung und damit eine für alle Familien finanzierbare Teilnahme an der Schulverpflegung.
10. Wir wollen unsere Schulen motivieren, ihren unabdingbaren Beitrag zu einer gelungenen Schulverpflegung zu leisten, indem sie
 - die Grundsätze einer gesundheitsfördernden Ernährung sowie Ernährungs- und Verbraucherbildung im Schulprogramm verankern
 - Mensa-Arbeitsgruppen einrichten und eine Verpflegungsbeauftragte/einen Verpflegungsbeauftragten etablieren
 - gemeinsam mit den Schüler/innen die Rahmenbedingungen zu einer Wohlfühlatmosphäre in der Mensa gestalten
 - die Akzeptanz gemeinsamer Schulmahlzeiten durch die Partizipation aller Beteiligten der Schulgemeinde bei allen Entscheidungsprozessen steigern
 - ihre Lehrer/innen und Betreuer/innen motivieren, an den gemeinsamen Mahlzeiten als Vorbild und als wichtige Gesprächspartner/innen teilzunehmen.



Wissenswertes zum Schluss

5.12 Das richtige Rezept

Man nehme⁵⁷

- ein Bund Begeisterung
- einen konzentrierten Fond aus Mitmach-Typen
- reichlich Phantasie und Kreativität zum Auffüllen
- mit ausreichendem Wissen über Essen und Trinken angereichert
- mit Beteiligungswürze pikant abgeschmeckt

Das Ganze in mehreren Vorbereitungssitzungen gut anschwitzen und eindampfen lassen. Das Konzentrat dauerhaft warm halten. Dann

- ein gutes Maß Unternehmergeist mit je einer kräftigen Prise Steuerrecht und betriebswirtschaftlichem Know-how vermengen
- eine Packung Überzeugungshefe anrühren und dazugeben
- das Ganze sorgfältig gehen lassen
- nach dem Gehen den Teigling zu einem geschmeidigen Konzept kneten (damit der Teig nicht klebt, die Hände vorher mit Geduld und Toleranz bestäuben)
- anschließend kleine Teigstücke abteilen, ausrollen und mit der Füllung zu mundgerechten Mitmach-Häppchen verarbeiten

Bei mittlerer Temperatur backen und noch warm und duftend servieren!
Dazu passt eine gute Flasche Geselligkeit, mit Gelassenheit gelagert und humortemperiert.

Guten Appetit!

6.1 Häufig gestellte Fragen im Überblick

„Was kennzeichnet eine Ganztagschule?“	S. 12
„Wann muss eine Schule ein Mittagessen anbieten?“	S. 13
„Wie lang ist eine Mittagspause?“	S. 13
„Gibt es ein Gesetz, das vorschreibt, welche Speisen und Getränke in Schulen angeboten werden dürfen?“	S. 13
„Wie finde ich einen Caterer?“	S. 43
„In unserer Schule essen die Kinder Fertiggerichte. Ist das gesund und ausgewogen?“	S. 52
„Das ist ja alles gut und schön – aber was sollen wir machen, wenn unsere Schüler/innen das nicht essen wollen?“	S. 57
„Dürfen sich Schüler/innen an der Speisenzubereitung beteiligen?“	S. 88
„Was müssen ehrenamtlich Mithelfende beachten?“	S. 88
„Dürfen zuhause selbstgemachte Speisen regelmäßig zum Mittagessen beigesteuert werden?“	S. 88
„Wir bekommen nur warme Speisen angeliefert. Brauchen wir einen Fettabscheider?“	S. 97
„Was bedeutet Gastro-Norm?“	S. 97
„Aus welchen Kostenarten setzt sich der Mahlzeitenpreis zusammen?“	S. 101

FAQ

⁵⁷ aus und angelehnt an: Prima Klima! Miteinander die gute gesunde Schule gestalten. Eine Handreichung für Eltern, Lehrkräfte und Schulleiter. Bertelsmann Stiftung (Hrsg.). Gütersloh 2006



6.2 Ansprechpartner zum Thema Ernährung, Hygiene und Schule

Verbraucherzentrale NRW

www.schulverpflegung.vz-nrw.de
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Mintropstr. 27 - 40215 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 38 09-714
Fax 0211 / 38 09-238
schulverpflegung@vz-nrw.de

Bundesweite Vernetzungsstellen Schulverpflegung

www.in-form.de (Rubrik Kita und Schule)
Nationaler Aktionsplan IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

www.schuleplusessen.de oder www.dge.de

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutzes des Landes Nordrhein-Westfalen

www.umwelt.nrw.de

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen

www.msw.nrw.de

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

www.bmelv.de

Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen

www.mais.nrw.de

Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)

www.ganztagsschulen.org
Internetseite des BMBF zum Thema Ganztagschulen

Bundesministerium der Justiz (BMJ)

www.gesetze-im-internet.de
Das BMJ stellt nahezu das gesamte aktuelle Bundesrecht im Internet kostenlos
zur Verfügung.

Ernährungsportal NRW

www.ernaehrungsportal.nrw.de

aid infodienst e.V.

www.aid.de

Serviceagentur Ganztägig lernen in NRW

www.ganztag.nrw.de
Institut für soziale Arbeit

Natur- und Umweltschutzakademie NRW

www.nua.nrw.de

Universität Paderborn

www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de
Forschungsprojekt Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS)

Forschungsinstitut für Kinderernährung e. V. Dortmund

www.fke-do.de

Hochschule Niederrhein, AG Schulverpflegung

www.ag-schulverpflegung.de

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V.

www.vdfnet.de

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

www.lanuv.nrw.de

Landesverband der Fördervereine NRW

www.bfd-aktuell.de

Bundesinnungsverband des Gebäudereiniger-Handwerks (BIV)

www.gebaeudereiniger.de
Der BIV ist die Spitzenvereinigung der Betriebe des Gebäudereiniger-Handwerks in Deutschland.





Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz für industrielle und institutionelle Anwendung e.V. (IHO)

www.iho.de

Im Verband haben sich überwiegend kleine und mittelständische Unternehmen mit Leistungen im Bereich der Reinigung, Desinfektion und Pflege zusammengeschlossen (Gebäudereinigung, Gesundheitswesen, Großküchen).



6.3 Arbeitsmaterialien

Verbraucherzentrale NRW Ratgebershop www.vz-nrw.de/ratgeber

- **Pause mit Genuss**
Praktische Anregungen für Schulkiosk und Cafeteria 5,00 Euro
- **Woher kommt mein Essen?**
Arbeitsmaterialien mit CD-ROM für die Primarstufe 10,00 Euro
- **So schmeckt mir Werbung**
Baustein für die Ernährungsbildung für die Klassen 3-6 9,00 Euro
- **Schokologie – Immer fair bleiben.**
Erlebnisorientierte Aktionen zum Fairen Handel in weiterführenden Schulen - Handbuch mit CD-ROM - für die Klassen 5 bis 7 10,00 Euro
- **Mach-Bar-Tour**
Handbuch und CD-ROM für Lehrkräfte zur Durchführung einer erlebnisorientierten Aktion zum Thema Trendgetränke mit Schüler/innen der Klassen 7 bis 10 kostenlos
- **Bärenstarke Kinderkost - Einfach, schnell und lecker**
Informationen rund um die Kinderernährung und 100 einfache und leckere Rezepte vom Frühstück bis zum Abendessen 9,90 Euro
- **Mahlzeit, Kinder!**
Ernährungstipps und Rezepte für eilige Eltern 9,90 Euro

aid Medienshop www.aid.de/shop

- **aid-Hefte rund um Gemeinschaftsverpflegung und Hygiene:**
 - Bio in der Außer-Haus-Verpflegung
 - Convenienceprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung
 - Cook & Chill – Kochen mit System
 - Das Salz in der GV-Suppe – Aktionen für die Gemeinschaftsverpflegung
 - Kennzeichnungsvorschriften in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
 - Küchenhygiene für Profis
 - Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen
 - Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen
 - Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung
 - Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung
- **aid-Ernährungspyramide - Wandsystem mit Fotokarten**
Bestell-Nr. 3884 79,00 Euro
- **aid-Ernährungspyramide - Didaktisches Poster, A 1**
Bestell-Nr. 3914 3,00 Euro

Arbeitshilfen und Literatur zum Thema „Lebensmittelrecht und Hygienemanagement“

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Die Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung in Berlin zum Infektionsschutzgesetz finden Sie hier: www.rki.de (Rubrik Infektionsschutz/Infektionsschutzgesetz)

Deutscher Schädlingsbekämpfungsverband (DSV)

Im DSV sind über 300 Betriebe der Schädlingsbekämpfung organisiert. www.dsvonline.de

Hygiene-Infothek der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Hygiene-Infothek unter www.schuleplusessen.de (Rubrik Wissenswertes/rund um die Gesetze)

Hygienemanagement: Informationen und Fortbildungen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW berät u.a. zur Hygiene. Infos über die Hotline unter Telefon 0211 / 38 09-714. Weiterhin finden regelmäßig Fortbildungen zum Thema statt. Informieren Sie sich unter www.schulverpflegung.vz-nrw.de (Rubrik Termine).

Hygieneschulung

Meyer, Revermann: Hygieneschulung in der Lebensmittelwirtschaft, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. 2. Auflage. Behr's Verlag 2006.

Hygienisch zubereiten – Feste feiern

Kostenlose Broschüre zum Bestellen:
www.umwelt.nrw.de (Rubrik Verbraucherschutz/Lebensmittel/Hygiene und Zubereitung)

Informationen zum Lebensmittelrecht

Ausführlichere Informationen zum Lebensmittelrecht finden auf den Seiten des aid infodienstes unter www.aid.de (Rubrik Außer-Haus-Verpflegung/Lebensmittelrecht)

Kennzeichnungsvorschriften

Wie Sie eine korrekte Kennzeichnung vornehmen lesen Sie im aid-Heft „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“. Im Download erhältlich im Medienshop unter www.aid.de (Preis 2,50 Euro).

Lebensmittelüberwachungsbehörden in NRW

Anschriften der Überwachungsbehörden der Kreise und kreisfreien Städte finden Sie unter
www.umwelt.nrw.de (Rubrik Verbraucherschutz/Lebensmittel/Verbraucherbeschwerde)

Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen

Deutscher Caritasverband e.V. und Diakonisches Werk der Evangelischen Kirchen in Deutschland e.V. (Hg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Lambertus Verlag 2009.

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Niedersächsischer Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung
Download unter www.laves.niedersachsen.de

Normen für die Gemeinschaftsverpflegung

Beim Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NA 057) des Deutschen Institutes für Normung können die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten DIN Normen erworben werden.
www.nal.din.de



Praxishandbücher für „Hygiene in Großküchen“ und „Dokumentation in Großküchen“
Behr's Verlag www.behrs.de

Rechtsvorschriften der Europäischen Union EUR-Lex

EUR-Lex bietet kostenlosen Zugang zu den Rechtsvorschriften der Europäischen Union.
Startseite: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Sauber is(s)t gesund

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. Broschüre zu hygienischen Anforderungen an die Schulverpflegung. Download unter
www.umwelt.nrw.de (Rubrik Verbraucherschutz/Lebensmittel/Hygiene und Zubereitung)

Verbund für Angewandte Hygiene e.V.

Hier können Sie Listen über zugelassene Desinfektionsmittel im Lebensmittelbereich erwerben. Die Listen enthalten ebenfalls Bezugsquellen für die Desinfektionsmittel.
www.vah-online.de



6.4 Quellenverzeichnis

aid - DGE (Hrsg.) 3839/2010 – Essen und Trinken in Schulen, 2. überarbeitete Auflage, Bonn 2010

aid special 3132/2008 – Küchenhygiene für Profis. Bonn 2008

aid special 3747/2008 – Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Bonn 2008

aid special 3904/2007 „Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen“. Bonn 2007

aid special 3918/2007 „Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung“. Bonn 2007

aid 3825/2005 „Küche und Technik. Handbuch für gewerbliche Küchen“. Bonn 2005

Bartsch, Silke: Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Heidelberg 2006.

<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bsz:16-opus-68725>

Bertelsmann Stiftung (Hrsg.): Prima Klima! Miteinander die gute gesunde Schule gestalten. Eine Handreichung für Eltern, Lehrkräfte und Schulleiter. Verlag Bertelsmann Stiftung Gütersloh 2006.

Bödeker, Wulf: Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen und umsatzsteuerliche Behandlung von Schulverpflegungsangeboten. In: Praxis Ganztagsbetreuung an Schulen. Loseblattsammlung Forum Verlag Herkert GmbH Merching, Stand Januar 2011

Bognár, Antal: Qualität warmer Speisen. Angebotsformen in der Großküche. Ernährung im Fokus 6-01/06

Bundesinstitut für Risikobewertung
www.bfr.bund.de (Rubrik Lebensmittelsicherheit/Mikrobielle Risiken)

Bundesministerium für Gesundheit
www.bmg.bund.de

Bundesministerium der Justiz (BMJ)
www.gesetze-im-internet.de

Deutscher Caritasverband e.V. und Diakonisches Werk der Evangelischen Kirchen in Deutschland e.V. (Hg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Lambertus Verlag 2009.

Ellrott, Thomas: Wie Kinder essen lernen. (2007) *Ernaehr Wiss Prax* 1, 167-173

Finanzministerium des Landes Baden-Württemberg. Der aktuelle Tipp: Umsatzsteuer bei Verpflegung von Schülern durch Schulfördervereine.

www.finanzministerium.baden-wuerttemberg.de (Rubrik Service/Publikationen/Aktuelle Tipps)

GanzTag, 3. Ausgabe Dezember 2009: „Alles aus einer Hand. Die Bildungsstadt Recklinghausen organisiert Essen für alle“

GV-Praxis/Ess-Klasse Junior, Ausgabe August 2009: „Marktanalyse Schulcaterer: Bestnoten im Wachstum“

Hochschule für Angewandte Wissenschaften/CMA: „Strukturanalyse Schulverpflegung“. Hamburg 2008

www.schulverpflegung.vz-nrw.de (Rubrik Tagungsmaterialien/hogatec 2010)

Hochschule Niederrhein, AG Schulverpflegung: Vollkosten für das Mittagessen in Schulen. www.ag-schulverpflegung.de (Rubrik Downloads/Sonstiges)

Heindl, Ines: Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung – eine Bildungsoffensive. www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de

Lülfes-Baden, Frederike; Spiller, Achim: Warum die Schüler nicht in die Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung. *Ernährungs-Umschau* 9/09

Methfessel, Barbara: Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur. In: *Haushalt & Bildung*, 81. Jahrgang, Heft 1, Februar 2004

Methfessel, Barbara: Schulverpflegung im Lebensraum Schule. In: *Haushalt & Bildung*, 85. Jahrgang, Heft 1, Februar 2008



Nestlé Studie 2010 „So is(s)t Schule“
www.nestle.de (Rubrik Unternehmen)

Robert Koch-Institut Berlin
 KIGGS - Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland.
www.kiggs.de

Schulgesetz NRW – Bildungsportal des nordrhein-westfälischen Schulministeriums.
www.schulministerium.nrw.de (Rubrik Schulrecht)

Stadt Recklinghausen (teilnehmende Stadt im Modellprojekt „Schule isst gesund“
 der Verbraucherzentrale NRW): „Handlungskonzept Schulverpflegung“

Steinel, Margot (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden
 für Einsteiger und Profis. 1. Auflage 2008, 320 Seiten, Verlag Neuer Merkur GmbH München.

S & F Consulting
 Modernes Verpflegungsmanagement GmbH Lippstadt
 Persönliche Mitteilungen 2010

Untermann, F.: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung
 des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997)

Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt. Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt.
 Ergebnisse einer repräsentativen Schulbefragung. Halle 2009.
www.vzsa.de (Rubrik Lebensmittel und Ernährung/Marktanalysen und Studien)

Weltgesundheitsorganisation Regionalbüro für Europa.
www.euro.int/de/home (Suchbegriff „Europäische Schriftenreihe Gesundheit für alle Nr. 5“)

Wetterau, Jens; Seidl, Marcus; Fladung, Ulrich (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement.
 Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. 1. Auflage 2008,
 492 Seiten, Deutscher Fachverlag Frankfurt am Main.

Winkler, Gertrud; Deumert, Romy: Schulverpflegung: Was macht sie langfristig attraktiv?
 Ernährungs-Umschau 1:307-313, 2007

Bildnachweise:
 Titel und Seite 1 - 116 ©iStockphoto | Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
 Schülerzeichnung der Mensa ©Architekturbüro Surmann Recklinghausen/Stadt
 Recklinghausen

6.5 Anhang

Zählvorlage zur Auswertung der Lebensmittelhäufigkeiten in einem Vier-Wochen-Speisenplan

Kriterium	Menükomponenten lt. Speiseplan	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche	Summe
1	Getränke, davon Trink- oder Mineralwasser, ungesüßte Früchte- oder Kräutertees, Saftschorlen					
2	Stärkekomponenten, davon Kartoffeln, frisch hoch verarbeitete Kartoffelprodukte Reis (Naturreis, parboiled) Vollkornnudeln					
3	Gemüse/Rohkost, davon Hülsenfrüchte					
4	Stückobst					
5	Fleisch, davon separat in Soße davon Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte, Fleischerzeugnisse, Paniertes					
6	Seefisch davon fettreich (z. B. Lachs, Hering, Makrele, Thunfisch, Aal, Matjes)					
7	Eigericht					
8	Süßes Hauptgericht					
9	Vegetarisches Gericht (auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten, Gemüse)					

Eine Auswahl unserer Angebote zur Ernährungsbildung und Schulverpflegung

Schulparcours Ess-Kult-Tour

Mit der Ess-Kult-Tour entdecken Jugendliche durch interaktives Stationenlernen die Welt der Lebensmittel und werden motiviert, ihr Einkaufs- und Essverhalten zu reflektieren.

Das Angebot ist kostenlos.



Woher kommt mein Essen?

Arbeitsmaterialien mit CD-ROM für den Unterricht in der Primarstufe

Best.-Nr.: SK 64

Preis: 10,00 Euro



Pause mit Genuss

Praktische Anregungen für Schulkiosk und Cafeteria

Best.-Nr.: SK 61

Preis: 5,00 Euro



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

10,00 €

ISBN-978-3-940580-97-9



9 783940 580979

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 38 09-714

Fax : 0211 / 38 09-238

schulverpflegung@vz-nrw.de

www.schulverpflegung.vz-nrw.de

Autorin: Dörte Wehmöller

Redaktion: Ursula Plitzko und Wulf Bödeker

Gestaltung: www.goldmaedchen-werbung.de

Stand: Februar 2011

gedruckt auf 100% Altpapier



Gefördert durch:



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

