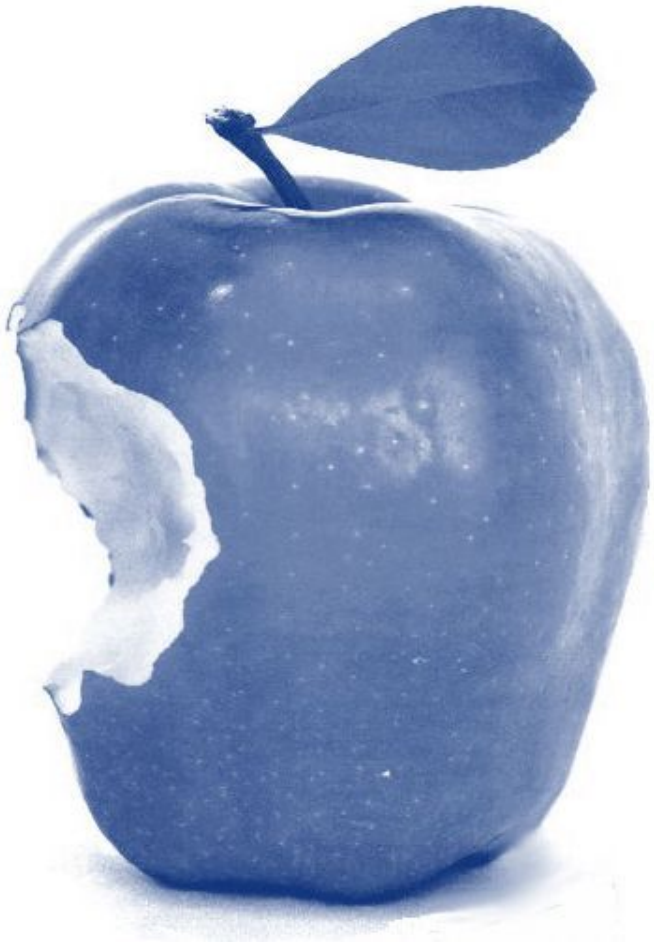
Bestandsanalyse Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg



Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Nur das Beste für unseren Hund!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Nur das Beste für unsere Mobilität!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Nur das Beste für unsere Schönheit!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

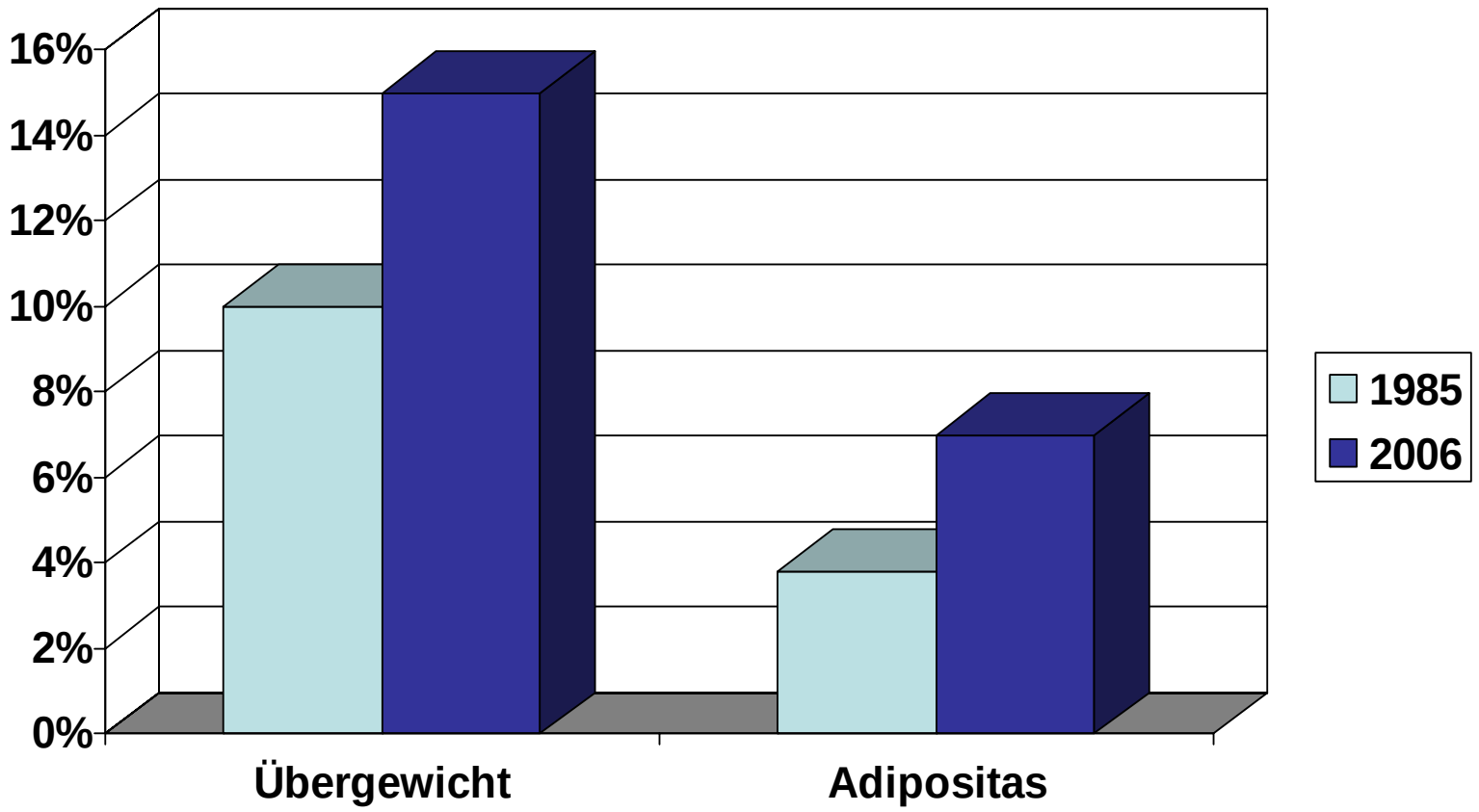
Nur das Beste für unsere Gesundheit!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Nur das Beste für unsere Kinder!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

15 % der Kinder und Jugendlichen in Deutschland leiden an Übergewicht, 6,3 % an krankhaftem Übergewicht (Adipositas). Die Zahlen sind seit der letzten Studie 1985 um ein Drittel bzw. um das Doppelte gestiegen.



Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Ernährungsbedingte Krankheiten bei Kindern

- Arteriosklerose
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Bluthochdruck
- Chronisch entzündliche Darmerkrankungen
- Adipositas (krankhaftes Übergewicht)
- Diabetes mellitus
- Fettstoffwechselstörungen (HLP/Cholosterin)
- Gallensteinleiden
- Gicht / Hyperurikämie
- Hämorrhoiden
- Magen-Darm-Tumore
- Nahrungsmittelallergien, sonstige
- Osteoporose
- Osteoporose
- Reizdarm
- Zöliakie / Sprue

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Eine vollwertige Ernährung und ein gesundes Lebensumfeld sind wichtige Voraussetzungen für eine gute körperliche und geistige Entwicklung!

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Warum eine Bestandsanalyse?

Region der Zukunft
Landkreis
Darmstadt-Dieburg

Wie bin ich vorgegangen? Fragebogen, um vergleichbare Ergebnisse zu erzielen

Jutta Grimm-Ruppert
Dipl.-Ing. oectroph.

Allgemeines

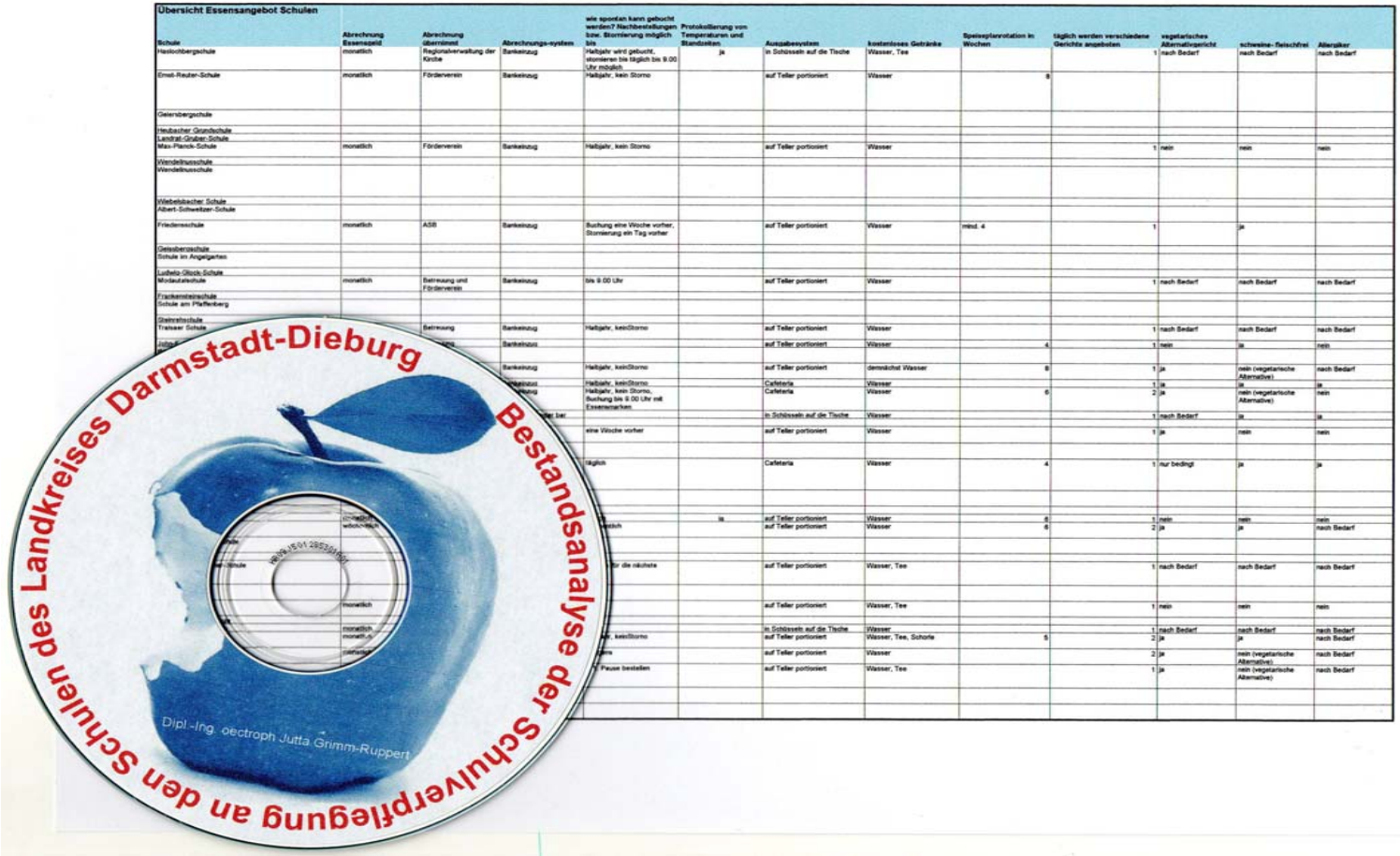
- Schule: Goetheschule, Biebe
- Ansprechpartner Schule: Frau Schnitzke
- Caterer: Fa. Eichen
- Ansprechpartner Caterer:
- Schulkiosk vorhanden? ja Welcher Art? breites Angebot
- Betreiber Kiosk: Förderverein Service verein
- Ernährung in den Unterricht eingebettet?
- Anzahl Schüler an der Schule :
- Anzahl Lehrer an der Schule :
- Durchschnittliche Essen

Zeiten: Pausen

Davon Schüler

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Datenbank als umfassende Grundlage



Übersicht Essensangebot Schulen Schule	Abrechnung Essensgeld	Abrechnung übernimmt	Abrechnungs-system	wie spontan kann gebucht werden? Nachbestellungen bzw. Stornierung möglich bis	Protokollierung von Temperaturen und Standzeiten	Ausgabesystem	kostenloses Getränke	Speiseplanrotation in Wochen	täglich werden verschiedene Gerichte angeboten	vegetarisches Alternativgericht	schweine- fleischfrei	Allergiker
Haslochbergschule	monatlich	Regionalverwaltung der Kirche	Bankeinzug	Halbjahr wird gebucht, stornieren bis täglich bis 9.00 Uhr möglich	ja	in Schüsseln auf die Tische	Wasser, Tee		1	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Ernst-Reuter-Schule	monatlich	Förderverein	Bankeinzug	Halbjahr, kein Storno		auf Teller portioniert	Wasser	8				
Geiersbergschule												
Heubacher Grundschule												
Landrat-Gruber-Schule												
Max-Planck-Schule	monatlich	Förderverein	Bankeinzug	Halbjahr, kein Storno		auf Teller portioniert	Wasser		1	nein	nein	nein
Wendelinusschule												
Wendelinusschule												
Wiebelsbacher Schule												
Albert-Schweitzer-Schule												
Friedensschule	monatlich	ASB	Bankeinzug	Buchung eine Woche vorher, Stornierung ein Tag vorher		auf Teller portioniert	Wasser	mind. 4	1		ja	
Geisbergsschule Schule im Angelgarten												
Ludwig-Glock-Schule												
Modautalschule	monatlich	Betreuung und Förderverein	Bankeinzug	bis 9.00 Uhr		auf Teller portioniert	Wasser		1	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Frankensteinschule Schule am Pfaffenberg												
Steinreiseschule												
Traiser Schule		Betreuung	Bankeinzug	Halbjahr, keinStorno		auf Teller portioniert	Wasser		1	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
[illegible]		[illegible]	Bankeinzug			auf Teller portioniert	Wasser	4	1	nein	ja	nein
[illegible]			Bankeinzug	Halbjahr, keinStorno		auf Teller portioniert	demnächst Wasser	8	1	ja	nein (vegetarische Alternative)	nach Bedarf
[illegible]		[illegible]	[illegible]	Halbjahr, keinStorno		Cafeteria	Wasser		1	ja	ja	ja
[illegible]		[illegible]	[illegible]	Halbjahr, kein Storno, Buchung bis 9.00 Uhr mit Essensmarken		Cafeteria	Wasser	6	2	ja	nein (vegetarische Alternative)	nein
[illegible]		[illegible]	[illegible]			in Schüsseln auf die Tische	Wasser		1	nach Bedarf	ja	ja
[illegible]			[illegible]	eine Woche vorher		auf Teller portioniert	Wasser		1	ja	nein	nein
[illegible]			[illegible]	täglich		Cafeteria	Wasser	4	1	nur bedingt	ja	ja
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ja	auf Teller portioniert	Wasser	6	1	nein	nein	nein
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		auf Teller portioniert	Wasser	6	2	ja	ja	nach Bedarf
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	für die nächste		auf Teller portioniert	Wasser, Tee		1	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
[illegible]	monatlich		[illegible]			auf Teller portioniert	Wasser, Tee		1	nein	nein	nein
[illegible]	monatlich		[illegible]			in Schüsseln auf die Tische	Wasser		1	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
[illegible]	monatlich		[illegible]	[illegible], keinStorno		auf Teller portioniert	Wasser, Tee, Schorle	5	2	ja	ja	nach Bedarf
[illegible]	monatlich		[illegible]	[illegible]		auf Teller portioniert	Wasser		2	ja	nein (vegetarische Alternative)	nach Bedarf
[illegible]			[illegible]	Pause bestellen		auf Teller portioniert	Wasser, Tee		1	ja	nein (vegetarische Alternative)	nach Bedarf

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Ein Bedarfs-Check, um erste Richtwerte zu ermitteln

Bedarfscheck

Kriterium	Antwort
Steht ein nur ein relativ kleiner Raum als Küche zur Verfügung?	nein
Stehen Räume für Lagerung von Lebensmitteln zur Verfügung?	ja
Sind die finanziellen Mittel für eine Küchenausstattung gering?	nein
Soll der personelle Aufwand gering sein?	nein
Hohe Qualifikation des Personals darstellbar?	ja
Hohe Flexibilität bei Essenszeiten und Mengen gefordert?	ja
Besteht räumlich und personell die Möglichkeit frische Beilagen und Salate einzukaufen, zu bevoraten und zuzubereiten?	ja
Werden besondere Diäten benötigt?	ja
Sollen Schüler in den Küchenbetrieb integriert werden?	ja
Ist die Einbindung regionaler Anbieter gefordert?	ja

	Vorgaben	
Anzahl Teilnehmer	25	
Anzahl Schichten	1	
max. Anzahl pro Schicht	25	*min. 25 und max. 750*

Eignung von		Richtwert Küchenausstattung	Richtwert Mensagröße in m²	Personalbedarf pro Tag in Stunden			
				Fachkraft	mittlere Qualifikation	Hilfskraft	Gesamt
Warmverpflegung	nein	5.625,00 €	37,50	0,0	0,0	2,5	**2,5**
Frisch- u. Mischküche	ja	13.750,00 €	37,50	3,0	0,0	2,5	**5,5**
Belieferung (Cook&Chill)	nein	7.500,00 €	37,50	0,0	0,0	3,0	**3,0**
Tiefkühl	nein	7.500,00 €	37,50	0,0	1,0	2,0	**3,0**

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Fotos und Kommentare zu den einzelnen Schulen…

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Abfrage Caterer

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Kriterien und Standards für Mittagessen an Schulen

- Argumente für gesundes Essen und Trinken in der Schule
- Standards für ein gesundes Mittagessen
- Lebensmittel aus der Region
- Ökologie in der Schulverpflegung
- Kostenrahmen für eine gesunde Mahlzeit
- Verpflegungssysteme
- Die Essensausgabe
- Abrechnung des Essensgeldes
- Die Küche
- Die Mensa
- Der Caterer
- Zentrale Großküchen
- Personal
- Ehrenamt
- Anforderungen an die Schule
- Schüler arbeiten mit!
- Schnittstellenmanagement
- Hygiene und Vorschriften
- Erkenntnisse aus der Praxis

Handwerkszeug

- Eine Matrix zur Zuschussberechnung des Ausgabepersonals
- Ein Mustervertrag für Ausgabekräfte
- Hygienerichtlinien
- Ein Angebot für eine Haftpflichtversicherung für Mensavereine
- Ein Leistungsverzeichnis für Caterer
- Angebote für Abrechnungssysteme
- Angebote für Wasserautomaten

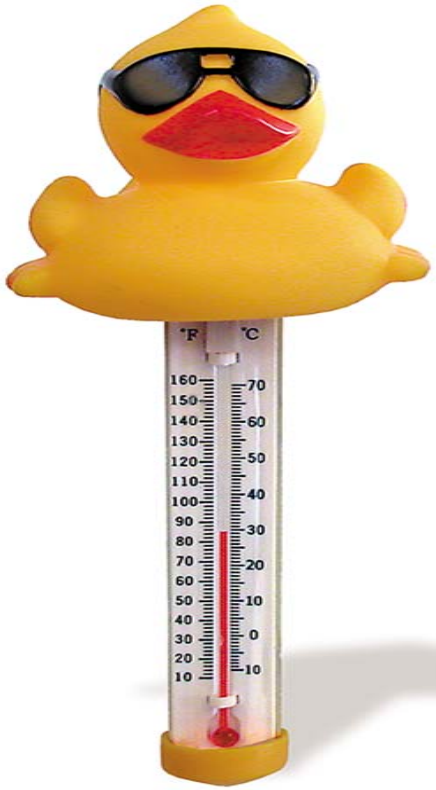
Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Unterschiedliche Verpflegungsangebote

Frischküche Cook & Serve	Catering Cook & Hold	Cook & Chill
Vorbereiten	Vorbereiten	Vorbereiten
Garen	Garen	Garen
Ausgeben	Warmhalten	Schnellkühlen
	Ausgeben	Kühllagern
		Regenerieren
		Ausgeben

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Vitaminverluste durch lange Warmhaltezeiten



Bei einer Warmhaltetemperatur von 70 – 80 °C sinkt der ernährungsphysiologische Wert durch einen Vitaminverlust pro Stunde von

8 % bei Vitamin C (Ascorbinsäure) (das heißt 24 % Abnahme in 3 Stunden)
5 % bei Vitamin B1 (Thiamin) (das bedeutet 15 % Abnahme in 3 Stunden)
3 % bei Vitamin B2 (Riboflavin)
2 % bei Niacin
3 % bei Vitamin B6 (Pyridoxin)
5 % bei ß-Carotin
3 % bei Vitamin A (Retinol).

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Was genau ist Cook & Chill?

Anlieferung von Lebensmitteln

⇩

Konventionelle Zubereitung der Speisen bis zu einem Fertigungsgrad von 90-95 %

⇩

Rückkühlen bis zu 2 Grad Celsius innerhalb von 90 Minuten

⇩

Lagerung der Speisen bis zu max. 5 Tage bei 2-3 Grad Celsius

⇩

Gekühlte Anlieferung an die Schulen

⇩

Kurz vor der Ausgabe werden die Speisen regeneriert und dabei schonend zu Ende gegart.

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Vor- und Nachteile von Cook & Chill

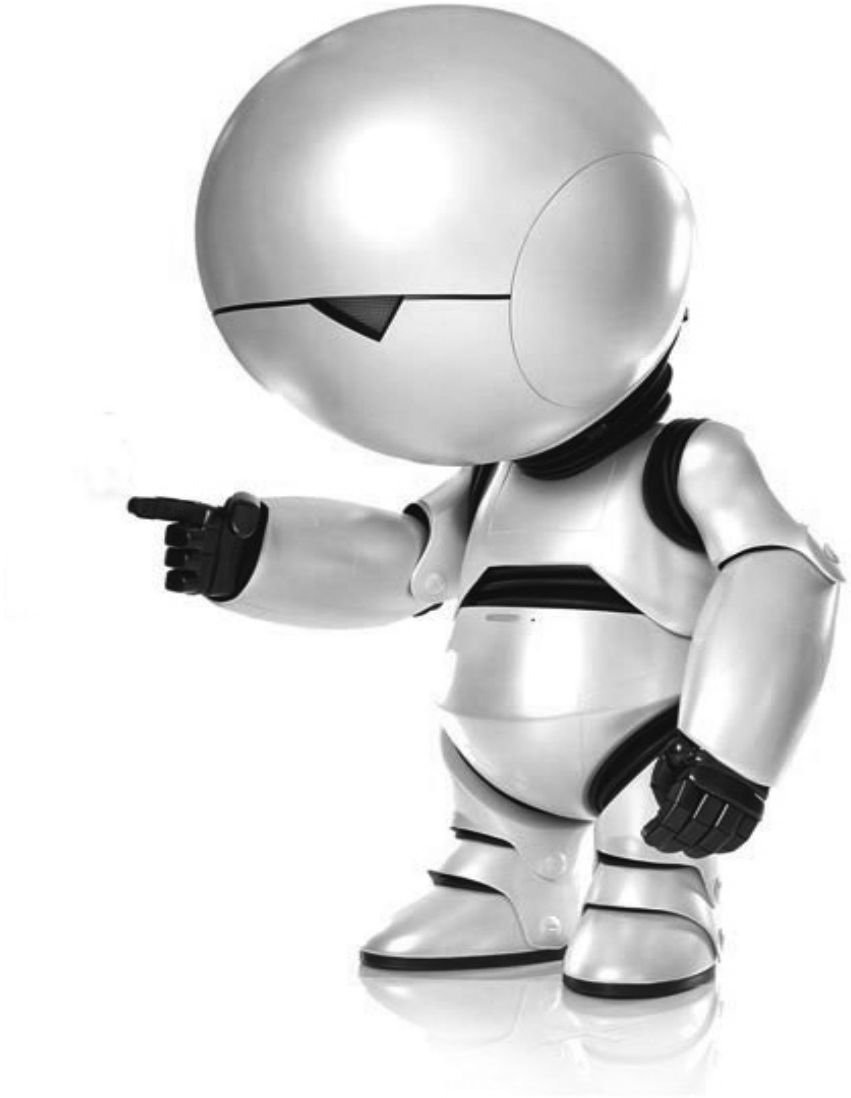
Vorteile

- Hohe sensorische, ernährungsphysiologische und mikrobiologische Qualität der produzierten Speisen
- Hohe Sicherheit hinsichtlich der gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie der HACCP-Grundsätze
- Anforderungen an das Personal und die Küchengröße vor Ort eher gering
- Hohe Flexibilität bei Menge und Auswahl der Speisen (z.B. zusätzlich vegetarisches Essen, für Allergiker usw.)

Nachteil

- Je nach Geräte-Einsatz höherer Energieverbrauch

Ausblick auf die Zukunft



Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Ein Angebot an alle Schulen

- Einen Anbieter, der zu einem Preis von max. 3,50 € ein gesundes, vollwertiges Cook & Chill-Essen anbietet
- Ein Abrechnungssystem, das die Schulen entlastet
- Wasserautomaten für die kostengünstige Trinkwasserversorgung

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Qualitätsmanagement Schulverpflegung

Umfassende Erstberatung

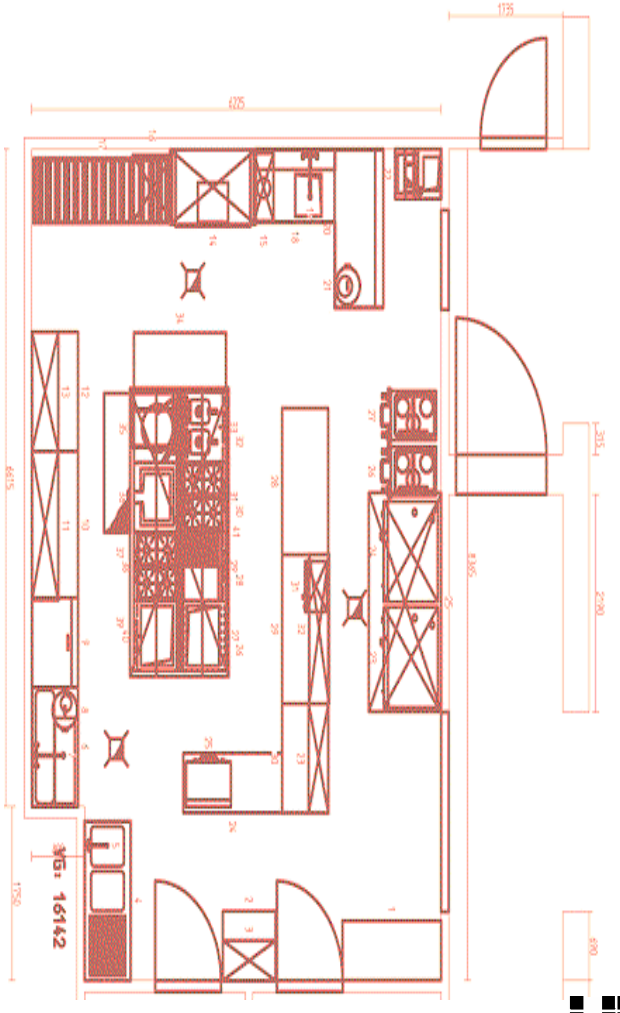
- „Situation vor Ort“ – „Was wird angestrebt?“
- Örtliche Gegebenheiten?
- Abfragen bestehender Wünsche (Schule, Schüler, Eltern)
- Formulierung von Ausschreibungskriterien

Folgeberatung

- Ausschreibung/ Angebotseinholung / Angebotsvergleich
- Entscheidung für einen Anbieter/ ein System/ bauliche Maßnahmen
- Anschubberatung (z.B. Einbindung von Schülern, Eltern in das Gesamtkonzept)

„Marketing / Öffentlichkeitsarbeit“

- Planung der Eröffnungsveranstaltung
- Interne Werbung
- Elterninformation
- Unterrichtsmodule



Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Zentrale Lehrküche

Zielgruppe: Kindergärten, Grundschulen, weiterführende Schule bis 10. Klasse, auf Wunsch auch Oberstufe.

- Kernkompetenz Ernährung, Ernährungsführerschein, Fit for Life, Finanzkompetenz, Alltagskompetenzen, Ergänzung zum „Bauernhof als Klassenzimmer“

Weitere Nutzungen:

- Weiterbildung von Lehrerkräften
- Landwirte und/oder deren Frauen zur Weiterbildung „Klassenzimmer Bauernhof“ usw.
- Landfrauen (z.B. Vorträge)
- Schulung von Caterern und Kioskbetreibern der Schulen zum Thema gesunde Ernährung
- Hygieneschulungen Ausgabekräfte Landkreis-Schulen
- Erwachsenenbildung beispielsweise für Eltern von Schulanfängern über gesundes Pausenbrot
- Kurse „Auskommen mit dem Einkommen“ für Sozialhilfeempfänger
- Volkshochschule
- Kurse Krankenkassen
- Ernährungsseminare für Schüler in den Ferien

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Gesunde Verpflegung an Schulen als wichtiger Standortfaktor für Familien und als Investition in die Zukunft

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg

Haben Sie noch Fragen?

Region der Zukunft
Landkreis Darmstadt-Dieburg