

Bestandsanalyse der Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg



Jutta Grimm-Ruppert
Dipl.-Ing. oectroph.

Wilhelm-Leuschner-Straße 177
64823 Groß-Umstadt
Telefon 06078/911983
Handy 0171/7485316
jutta.grimm@grimm-ruppert.de

Kriterien und Standards für das Mittagessensangebot an Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg

Argumente für gesundes Essen und Trinken in der Schule	3
Standards für ein gesundes Mittagessen an Schulen	4
Lebensmittel aus der Region	6
Ökologie in der Schulverpflegung	6
Kostenrahmen für eine gesunde Mahlzeit	7
Verpflegungssysteme	8
Die Essensausgabe	9
Abrechnung des Essensgeldes	10
Die Küche	11
Die Mensa	11
Der Caterer	12
Zentrale Großküchen	13
Personal	14
Ehrenamt	15
Anforderungen an die Schule	15
Schüler arbeiten mit!	16
Schnittstellenmanagement	16
Hygiene und Vorschriften	17
Erkenntnisse aus der Praxis	18
Fazit	19
Quellen	20
Inhaltsverzeichnis der CD	21

Argumente für gesundes Essen und Trinken in der Schule

Mittagessen an Schulen? Brauchen wir das wirklich? Und auch noch gesund und vollwertig! Das isst doch sowieso keiner! Unsere Kinder und Jugendliche verbringen oft den ganzen Tag in der Schule. Da muss es eigentlich selbstverständlich sein, dass wir ihnen ein gesundes und schmackhaftes Essen zu einem fairen Preis anbieten. Aber es gibt auch knallharte Argumente für ein vollwertiges Mittagessensangebot in der Schule:

1. Gesundes Essen beugt vielen Krankheiten vor und gleicht andere Ernährungsdefizite aus

Viele Krankheiten manifestieren sich bereits im Kindesalter. 15% der Kinder und Jugendlichen von 3–17 Jahren sind übergewichtig und eine Untergruppe davon, nämlich 6,3% leiden unter Adipositas (Fettleibigkeit). Fettstoffwechselstörungen, Essstörungen, Herz-Kreislauf-Krankheiten, Diabetes, Rückenprobleme, Zahnschäden und andere Zivilisationskrankheiten lassen sich direkt auf eine falsche Ernährung zurückführen. Die Gesundheitsschäden sind enorm. Insgesamt werden die Kosten für das deutsche Gesundheitssystem aufgrund von Erkrankungen durch Übergewicht auf ca. 70 Milliarden Euro jährlich geschätzt, Tendenz steigend.

Wir können nur da ansetzen, wo wir auch Einfluss haben. Das ist zum einen in der Pausenverpflegung: Viele Kinder aus allen gesellschaftlichen Schichten haben zuhause weder ein richtiges Frühstück noch haben sie ein Pausenfrühstück dabei. Stattdessen kaufen sie sich „irgendwas“ am Schulkiosk oder an benachbarten Imbissständen. Und zum anderen können wir ansetzen im gesunden Mittagessen, vor allem an Schulen die auch nachmittags Unterricht oder AGs anbieten. Ein vollwertiges Essensangebot in den Schulen kann Defizite in der Ernährung der Schüler abschwächen und auffangen. Kommt dann noch die Ernährungsbildung hinzu, haben die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit, ihre gesamte Ernährungssituation zu verbessern.

2. Gemeinsame gesunde Mahlzeiten verbessern das Essverhalten

Fastfood, Süßes und Kaffeestückchen sind für viele Kinder und Jugendliche das „tägliche Brot“. Warmes Essen, im Familienverband eingenommen, gibt es längst nicht mehr in allen Familien. Und selbst das kommt oft als Fertiggericht auf den Tisch. Es gibt Familien, da ist der einzige, der kocht der Fernsehkoch aus einer der beliebten Kochshows.

Es gibt Kinder, die wissen nicht, wie Rotkraut schmeckt. Die kennen Kartoffeln nur in Form von Chips oder Pommes. Die haben nicht gelernt, wie vielfältig unser Nahrungsmittelangebot sein kann.

Wenn die Schüler in der Gemeinschaft ihr Mittagessen einnehmen, üben sie so ganz nebenbei Esskultur ein. Man nimmt sich nicht mehr, als man essen kann. Man drängelt und schubst nicht beim Anstehen. Man schmatzt und rülpst nicht. Man isst anständig. Man führt ein Tischgespräch. Man räumt das benutzte Geschirr ab. Ist das alles selbstverständlich? Für manche ist das eine neue Erfahrung. Die man aber in der vertrauten Gruppe leichter lernen kann als später im rauen Leben.

3. Ein gesundes Mittagessen steigert die Lernleistung und mindert die Aggressivität

Der Magen knurrt und die Konzentrationsfähigkeit ist im Keller. Fragen Sie mal die Lehrer, was man mit solchen Schülern noch anfangen kann. Eine gesunde vollwertige Mahlzeit liefert uns neue Energie für unsere Aufgaben. Nur wer kein „Loch im Bauch“ hat, kann auch nachmittags noch Leistung erbringen und konzentriert mitarbeiten. Ein zu fettes und schweres Essen dagegen macht schlapp und müde, zu viel Zucker macht zappelig. Und gar kein Essen? Studien haben erwiesen, dass Schüler ohne ausreichendes Mittagessen viel leichter aggressiv reagieren. Genervte Lehrkräfte können ein Lied davon singen.

4. Gemeinsame Mahlzeiten fördern das soziale Miteinander, fördern Kommunikation und Entspannung

Das gemeinsame Mittagessen hat auch eine wichtige soziale Komponente. Eine gut funktionierende Mensa verbessert das gesamte soziale Klima der Schule. Hier ist ein Treffpunkt, an dem in einer ruhigen und gelösten Atmosphäre Probleme besprochen und Pläne gemacht werden können. Hier vertiefen sich bestehende Kontakte und werden neue hergestellt. Man lernt Schüler anderer Klassen näher kennen, auch mit den Lehrern kann man hier ins Gespräch kommen. Das stärkt das „Wir-Gefühl“ und verbessert nachhaltig das Schulklima.

5. Entlastung berufstätiger Elternteile

Die Entwicklung zur Ganztagschule, geänderte Schulformen (G8) oder der Wunsch der Eltern nach längeren Betreuungszeiten machen das Angebot eines warmen Mittagessens in der Schule immer wichtiger. Gerade für berufstätige Elternteile ist eine gesunde und ausgewogene Schulverpflegung ein nicht zu unterschätzender „weicher“ Standortfaktor. In Zeiten, in denen die Städte und Gemeinden den Zuzug „junger“ Familien fördern wollen, kann mit guter Schulverpflegung durchaus geworben werden.

Standards für ein gesundes Mittagessen an Schulen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat 2007 in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz **Qualitätsstandards für die Schulverpflegung** erstellt, die im Folgenden als Grundlage für ein gesundes Mittagessen an Schulen vorausgesetzt werden.

Die Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten orientiert sich demnach an den Empfehlungen der DGE und den **D-A-CH-Referenzwerten**, sowie deren Umsetzung in der optimierten Mischkost (**OptimiX**) des Dortmunder Forschungsinstitutes für Kinderernährung.

Das beinhaltet:

- reichlich pflanzliche Lebensmittel und Getränke
- mäßig tierische Lebensmittel
- sparsam fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Als Orientierung für die Zusammenstellung und Bewertung von Speisenplänen dient die „**Bremer Checkliste**“. Zusätzlich müssen eine Nährstoffanalyse der einzelnen Rezepturen sowie gegebenenfalls eine Angleichung an die D-A-CH-Referenzwerte für die Zielgruppe erfolgen.

Für einen Wochenspeisenplan (5 Tage) gilt:

- 1 Fleischgericht
- 1 Eintopf oder Auflauf (vegetarisch)
- 1 Seefischgericht
- 1 vegetarisches Gericht
- 1 frei gewähltes Gericht (z.B. ein Fleischgericht, ein fleischfreies Gericht mit Vollkorngetreide oder ein süßes Hauptgericht)

zusätzlich

- mindestens 2-3-mal frisches Obst
- mindestens 2-3-mal Rohkost oder frischer Salat
- mindestens 2 mal frische Kartoffeln

Um den Speisenplan möglichst abwechslungsreich zu gestalten, beträgt der **Menüzyklus** mindestens 4-6 Wochen. Jede Mittagsmahlzeit enthält mindestens eine **frische Komponente** in Form von Obst, Salat oder Gemüse.

Getreide

- grundsätzlich werden Vollkorngetreideprodukte im Angebot integriert; 50% des Brotes wird in Form von Vollkornbrot angeboten; Einsatz von Mehl ab Mehltypen 550 bei der Herstellung von Teig, z.B. für Pizza
- Reis (parboiled), bevorzugt Vollkornreis
- Teigwaren bevorzugt aus Hartweizengrieß und Vollkorn

Kartoffeln

- frisch, z.B. als Salzkartoffeln (ungeschwefelt) oder Pellkartoffeln
- hoch verarbeitete Produkte wie Pommes frites und Kroketten werden max. 1-mal pro Woche angeboten

Obst und Gemüse

- regionale und saisonale Produkte sind zu bevorzugen
- frisches Stückobst ist immer frei verfügbar
- täglich Gemüse als Rohkost (in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet)
- zusätzlich mind. 3-mal pro Woche gegartes Gemüse (frisch oder tiefgekühlt)
- das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten, z.B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten, ist zu berücksichtigen
- Nüsse und Samen, z.B. als Topping für Salate, sind im Angebot

Milch und Milchprodukte (außer Butter und Sahne)

- Milch wird mit einem Fettgehalt von max. 1,5% angeboten bzw. verarbeitet
- Joghurt wird als Naturjoghurt oder als Fruchtjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5% eingesetzt bzw. angeboten
- Speisen und Getränke auf Joghurtbasis werden ebenfalls mit Joghurt zubereitet, der einen Fettgehalt von max. 1,5% aufweist
- Quark mit max. 20% Fett i. Tr.
- Hart- bzw. Schnittkäse mit max. 45% Fett i. Tr.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren

- ausschließlich Muskelfleisch, kein Formfleisch
- Fleischsorten abwechseln, magere Fleischteile auswählen (beispielsweise bei Rind Hüfte oder Oberschale, bei Schwein Nuss oder Oberschale usw.)
- verarbeitete Fleischprodukte wie Wurst und andere Wurstwaren sowie Paniertes (z.B. Nuggets) sind fettreicher als Fleisch und werden max. 1-mal pro Woche angeboten

Seefisch

- kein Fisch aus überfischten Beständen

Fette/Öle

- Rapsöl ist als Standardöl in der Speisenzubereitung einzusetzen: für Salate Rapsöl verwenden; auch zum Backen, Braten, Kurzbraten ist raffiniertes Rapsöl sehr gut, zum Frittieren (160–170°C) gut geeignet, daneben ist die Verwendung von Soja- und Olivenöl möglich
- max. 2 frittierte Produkte pro Woche, dies gilt auch für Fisch; Frittierfett mindestens 1-mal pro Woche wechseln

Gewürze, Zusatzstoffe

- mit frischen Kräutern würzen und garnieren

- Salz sparsam verwenden; jodiertes Salz einsetzen; die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen
- auf Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen ist zu verzichten

Bio-Lebensmittel

- es wird empfohlen, dass mind. 10% des Wareneinsatzes auf Lebensmittel aus biologischer Erzeugung entfallen.

Getränke

- Trinkwasser muss zu jeder Mittagsmahlzeit frei verfügbar und leicht zugänglich sein

weiterhin können zur Mittagsmahlzeit angeboten werden:

- Tafel-/Quell-/Mineralwasser
- Fruchtsaftchorlen (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser)
- ungesüßte Kräuter- und Früchtetees

(aus Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, DGE 2007)

Lebensmittel aus der Region

Es ist heute kein Problem mehr, jederzeit jedes beliebige Lebensmittel einzukaufen. Ein weltweiter Lebensmitteltourismus führt dazu, dass Saisonware wie Erdbeeren und Spargel das ganze Jahr über verfügbar sind und dass Produkte aus fernen Ländern bei uns gekauft werden können. Überflüssiger Verkehr und Umweltbelastungen, Klimawandel, FairTrade sind Stichworte, die dabei auftauchen. Die Konkurrenz billiger Lebensmittel aus der ganzen Welt kann regionale Anbieter ruinieren. Energie ist eben immer noch viel billiger als menschliche Arbeitskraft!

Doch nicht nur ökologische Aspekte spielen beim Einkauf eine Rolle. Bei Frischprodukten haben regionale Erzeugnisse eindeutig Vorteile, die sich qualitativ bemerkbar machen.

- Durch kurze Wege ist die Frische der Produkte garantiert.
- Durch direkten Kontakt besteht Transparenz, die Herkunft der Waren kann erfragt und überprüft werden.
- Regionale Erzeuger und Verarbeiter haben durch persönliche Kontakte Interesse an der Einrichtung, die sie beliefern.
- Soziale Einrichtungen, z.B. Behindertenarbeit, können einbezogen und unterstützt werden.
- Die Schule vermittelt so den Schülerinnen und Schülern am praktischen Beispiel, wie das direkte Lebensumfeld genutzt und unterstützt werden kann.
- Die Wirtschaftskraft der Region wird gestärkt

Ökologie in der Schulverpflegung

Es wird empfohlen, mindestens 10 Prozent des Wareneinsatzwertes mit ökologisch erzeugten Produkten zu tätigen. Lebensmitteln aus ökologischem Landbau sind normalerweise teurer als konventionell angebaute. Die höheren Kosten können jedoch durch gezielte Maßnahmen kompensiert werden:

- Auch hier saisonal einkaufen
- Sonderangebote nutzen
- Öko-Lebensmittel kaufen, die preislich nah bei konventionellen Produkten liegen

- Weniger Fleisch auf der Speisekarte spart Kosten ein, die in ökologische Lebensmittel gesteckt werden können.
- Einzelne Produkte komplett in Bioqualität kaufen, um über die Abnahmemenge einen günstigen Preis zu erzielen.

Die Verzehrgehnheiten der Schüler müssen sich manchmal erst an „Vollwertprodukte“ gewöhnen. Wer immer nur Toast mit Nutella gegessen hat, beißt sich an einem Vollkornbrötchen fast die Zähne aus - und schmecken tut's auch erst mal nicht. Deshalb die Umstellung nicht mit Gewalt vornehmen. Die Vorlieben und Abneigungen der Schüler müssen immer mit einbezogen werden. Das gesündeste Essen nützt nichts, wenn es nicht angenommen wird. Deshalb sind auch die „kleinen Sünden“ wie Süßigkeiten in kleinen Mengen erlaubt.

Zum Thema Ökologie gehört auch, Einweggeschirr und Verpackungsmüll zu vermeiden. Abgepackte Desserts oder Getränkedosen müssen bei der Schulverpflegung gar nicht auftauchen!

Kostenrahmen für eine gesunde Mahlzeit

- Der Preis beinhaltet die Zubereitung und die Anlieferung eines warmen Gerichtes plus Nachtisch. Bei dem Essen soll auf jeden Fall ein Teil Rohkost in Form von Salat, Stückobst oder im Dessert enthalten sein. Der Nachtisch kann auch als Stückobst gereicht werden.
- Die Kosten für die Essensausgabe, die Abwicklung der Essensverwaltung, Reinigung der Küchen und Speisesäle sowie Kosten für die Entsorgung des Nassmülls sind nicht im Essenspreis enthalten.
- Das kostenlose Getränk ist im einfachsten Fall Wasser aus der Wasserleitung, das in Gläsern oder Krügen bereit steht. Die (geringen) Kosten dafür werden in der Regel von der Schule getragen. Wasser ist als Getränk durchaus ausreichend! Eine sehr schöne, auch für die Schule relativ kostengünstige Lösung ist das Aufstellen eines Wasserautomaten. Hier können sich alle Schüler mit kostenlosem gekühltem, auf Wunsch mit Kohlensäure angereichertem Wasser den ganzen Tag versorgen. (Siehe Anhang)

Die Kosten für ein Essen berechnen sich über:

- Anzahl der Essen
- Wie viele unterschiedliche Essen werden angeboten? (Vegetarische Alternative, Allergiker usw.)
- Wie spontan kann auf Änderungen reagiert werden?
- Anfahrtsweg
- Qualität der Essen
- Zusammensetzung des Speiseplans
- Verarbeitungsgrad der eingesetzten Lebensmittel
- Qualität der eingesetzten Lebensmittel (z.B. Bioqualität, hochwertige Öle und Fette usw.)
- Wo wird wann was eingekauft (Nutzen regionaler und saisonaler Angebote)
- Welches Personal wird eingesetzt? Fachkräfte, Honorarkräfte, 1-€-Jobs? Was ist politisch gewollt?

Der bei der Bedarfsanalyse sich errechnende Durchschnittswert für ein Mittagessen von 1,81€ kann nicht zugrunde gelegt werden. Hier verfälschen einige „Ausreißer“ den Preis (Schüler kochen im Rahmen des Unterrichts, Schulessen wird aus anderen Töpfen subventioniert oder es wird ein einfacheres Essen angeboten). Die Mehrzahl der Essen liegt zwischen 2,50 und 3,50€.

Wenn man von sowohl von einer vernünftigen Qualität der Mahlzeit als auch von dem politischen Wunsch nach verstärkter Nutzung des regionalen und saisonalen Angebots ausgeht, und außer-

dem nur bedingt auf 1-€-Jobs zugreifen möchte, lässt sich ein Preis pro Essen von maximal 3,50 € für die Schüler darstellen. Es kann natürlich vorkommen, dass ein Caterer über die Menge der Essen oder besonders kurze Anfahrtswege günstiger anbieten kann. Es darf auch nicht übersehen werden, dass das Beliefern von Schulen mit Mittagessen mittlerweile ein nicht zu unterschätzendes Geschäft geworden ist. Hier wird sich über die Konkurrenz zukünftig noch einiges bewegen. Allerdings stehen dem die steigenden Energie- und Rohstoffpreise entgegen. Wenn die Lebensmittel teurer werden, muss auch der Caterer darauf reagieren.

Sozial schwache Familien könnten durch Zuschüsse unterstützt werden (Beispiel Kübel-Stiftung, Sozialfonds), es könnte einen Rabatt für kinderreiche Familien geben usw. Denn gerade die Kinder aus sozial schwachen Familien sind besonders darauf angewiesen, zumindest in der Schule ein vernünftiges Essen zu bekommen.

Fest steht: Alles hat seinen Preis! Ein qualitativ hochwertiges Essen mit Zutaten aus der Region kann man nicht zu Dumpingpreisen erhalten. Auch wenn man zuhause ein Essen kocht, ist dies nicht umsonst! Deshalb ist auch bei einem besonders niedrigen Angebot erst einmal Skepsis erlaubt! Ein Spar-Menü bei McDonalds kostet übrigens 4,79 €!

Verpflegungssysteme

In einer **Frisch- und Mischküche** werden die Speisen in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen in der Küche zubereitet und direkt vor Ort zum Verzehr ausgegeben. Diese Art der Verpflegung stellt naturgemäß die höchsten Ansprüche an die Größe und Ausstattung der Küche und die Menge und Qualifikation des Personals. Hier rechnet man mit einem Raumbedarf von 1,0-1,2 m² pro Essen.

Eine hohe Essensqualität, geringe Nährstoffverluste durch kurze Wege und eine direkte Einflussnahme auf die Zahl und die Zusammensetzung der Essen sind hier leicht möglich. Eine Frisch- und Mischküche kann sowohl von der Schule selbst (oft auch als Lehrküche) oder bei Fremdbewirtschaftung von einem Pächter oder Caterer betrieben werden.

Beim **Tiefkühlsystem** werden überwiegend angelieferte tiefgekühlte Speisen in der Küche regeneriert, portioniert und ausgegeben. Ergänzend dazu können noch in der Küche Desserts, Salate oder Beilagen frisch zubereitet werden. Die Anforderungen an das Personal der Schulküche sind stark reduziert, auch der Raumbedarf fällt mit 0,7-0,9 m² pro Essen viel geringer aus. Allerdings werden spezielle Geräte wie Kombidämpfer und spezieller Lagerraum benötigt.

Die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität hängt von den eingesetzten Rohprodukten, den Rezepturen, dem Zubereitungsverfahren, der Lagerung und der Regeneration ab. Wird das Angebot durch frische Produkte, wie z.B. Salate, Desserts, frisches Obst ergänzt, ist eine gute Qualität zu erzielen.

Beim Tiefkühlsystem kann sehr flexibel auf unterschiedliche Essenszahlen reagiert werden. Die meist eingeschränkte Speisenauswahl kann schneller zu Geschmacksermüdungen bei den Schülern führen. Die gewünschte Verwendung von saisonalen, regionalen und ökologischen Produkten kann hier schlecht nachvollzogen werden.

Bei „**Cook and Chill**“ werden die Mahlzeiten von einem professionellen Anbieter produziert und in maximal 90 Minuten auf 2-4 °C gekühlt. Die kalten Speisen werden entweder als Tellergericht oder als Mehrportionsbehälter portioniert und unter Einhaltung der Kühlkette an die Schulküche geliefert. Unmittelbar vor dem Verzehr werden die Speisen dort regeneriert und auf mindestens 65° C erwärmt.

Bei diesem Verfahren können nicht alle Lebensmittel verarbeitet werden. Stärkehaltige Lebensmittel (Kartoffeln, Kartoffelprodukte) verlieren viel an Qualität, und kross gebratene Produkte (Schnitzel usw.) können gar nicht angeboten werden. Die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität hängt von den eingesetzten Rohprodukten, den Rezepturen, dem Zubereitungsverfahren, der Lagerung und der Regeneration ab. Wenn zusätzlich frische Produkte wie Salate, Rohkost und Obst angeboten werden, ist insgesamt eine gute ernährungsphysiologische Qualität zu erzielen.

Der Raumbedarf von „Cook and Chill“ liegt bei 0,7-0,9 m² pro Essen. Gerade bei sehr kleinen Essensgruppen kann sehr flexibel auf unterschiedliche Essenszahlen reagiert werden.

Die meist eingeschränkte Speisenauswahl kann schneller zu Geschmacksermüdungen bei den Schülern führen. Die gewünschte Verwendung von saisonalen, regionalen und ökologischen Produkten kann hier schlecht nachvollzogen werden. Vor allem bei der Anlieferung als Tellergericht fällt vermehrt Verpackungsmüll an.

Bei der **Warmverpflegung** werden die fertigen Speisen von einem anderen Verpflegungsbetrieb (Caterer, Zentralküche) in speziellen Thermobehältern zu der Verteilerküche transportiert, dort werden sie portioniert und ausgegeben. Die Temperatur bei Anlieferung soll bei mindestens 65 °C für warme Speisen und höchstens 7 °C bei kalten Speisen wie Salaten und Desserts liegen. Die ideale Warmhaltezeit ist unter 30 Minuten, die maximale Warmhaltezeit darf 2 (gegartes Gemüse und Kurzgebratenes) bzw. 3 Stunden nicht überschreiten.

Die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität ist neben den eingesetzten Rohprodukten und den Rezepturen stark von der Warmhaltezeit abhängig.

Das Warmverpflegungssystem stellt von allen hier genannten Verpflegungssystemen die geringsten Ansprüche an die Größe (0,25 m² pro Essen) und Ausstattung der Küche sowie die Menge und Qualifikation des Personals. Die gewünschte Verwendung von saisonalen, regionalen und ökologischen Produkten kann direkt vertraglich mit dem Caterer vereinbart werden.

Das Warmverpflegungssystem ist für viele Schulen eine einfache und effektive Lösung um ein Mittagessensangebot bereitzustellen.

Die Essensausgabe

Je nach Größe der Schule und Alter der Schüler bieten sich unterschiedliche Formen der Essensausgabe an. Für ganz junge Schüler in den Grundschulen oder in kleinen Betreuungsgruppen ist gerade die **Tischgemeinschaft** praktisch. Das Essen wird ähnlich wie zuhause in Schüsseln auf die Tische gestellt und die Kinder können sich selbst bedienen. Nach einer meist kurzen Eingewöhnungszeit funktioniert das auch sehr harmonisch.

Das **Tablettsystem** ist an den meisten Schulen die Regel. Hier werden die Speisen auf Teller angerichtet und an die Schüler ausgegeben. Durch direkten Kontakt zum Personal sind die Portionsgrößen individuell durch die Schüler beeinflussbar. Dies wirkt sich auch in Bezug auf Sondergruppen sehr gut aus, da auf Allergiker, Muslime oder Vegetarier direkt reagiert werden kann

Das **Free-Flow-System** ist die Luxusvariante der Schulverpflegung. Hier können sich die Schüler an verschiedenen Ausgabestationen ihr Essen selbst zusammenstellen. Dieses Modell kommt bei den Schülern natürlich besonders gut an, bedeutet für den Caterer allerdings ein hohes Maß an Flexibilität und Risiko. Für große Schulen mit vielen Essensteilnehmern geeignet.

Abrechnung des Essensgeldes

Die Abrechnung des Essensgeldes hängt eng mit dem Bestellwesen zusammen. In den meisten Schulen müssen sich die SchülerInnen am Schuljahresanfang für das Halbjahr für das Essen anmelden und dann wird monatlich oder gleich halbjährlich **im Abosystem** per Bankeinzug abgerechnet. Das macht meist entweder eine engagierte Lehrkraft, die Schulsekretärin, ein Ehrenamtlicher vom Förderverein oder auch mal die Kommune. In Ausnahmefällen leistet das auch der Caterer, natürlich gegen Bezahlung.

Das Abosystem ist vom Aufwand her relativ gering und für den Caterer einfacher von den Mengen zu planen. Für die Schüler ist dieses starre System nicht so komfortabel. Kurzfristige Stornierungen oder kurzfristige Buchungen sind eher problematisch. Die Kontrolle bei der Essensausgabe erfolgt dann über Listen oder farbige Ausweise oder ähnliches. Hier finden sich vor allem die jüngeren Schüler wieder und Schulen mit relativ geringen Essenszahlen. Auch für Schulen, in denen alle SchülerInnen am Mittagessen teilnehmen (z.B. wenn dies im Schulprogramm festgeschrieben ist), ist das ein einfaches und gut praktikables System.

In einigen wenigen Schulen besteht die Möglichkeit, spontan essen zu gehen und **bar** oder mit **Essensmarken** zu bezahlen. Das setzt zum einen voraus, das die Küche / der Caterer schnell auf die Menge der Esser reagieren muss. Zum anderen heißt das, bei der Essensausgabe mit Geld oder den Karten zu hantieren. Aus Hygienegründen soll derjenige, der das Wechselgeld herausgibt, nicht direkt mit der Essensausgabe zu tun haben. Das wird in der Praxis nicht immer machbar sein. An einigen Schulen ist die Barkasse ausdrücklich erwünscht, z.B. dort, wo Schüler den „Verkauf“ erlernen sollen.

Die Alternative dazu ist die Verwaltung der Essen per **Barcode-Karte**. Für jeden potentiellen „Esser“ wird ein Ausweis auf DIN-A4 Normalpapier gedruckt (10 Stück je DIN-A4 Seite), in Scheckkartengröße geschnitten und zum Schutz laminiert. Ausweise enthalten in der Regel das Passbild des Besitzers oder ein Logo, einen eindeutigen Barcode und den Namen oder einen Erkennungshinweis, z. B. „Nutzer ausweis Nr. 567“. Geht der Ausweis verloren oder landet er in der Waschmaschine (was beides wohl nicht so selten vorkommt), kann leicht ein neuer mit einem neuen, geänderten Barcode erstellt werden. Der kostet dann 5 €, um den Umgang etwas sorgfältiger zu machen. In der Mensa selbst wird die Karte mit einfachen Scannern eingelesen und somit erfasst. Der mögliche Vergleich mit dem Foto verhindert auch eine Übertragung der Karte. Die Abrechnung mit den Eltern erfolgt dann nach der tatsächlich in Anspruch genommenen Leistung. Die Karte kann an einem Tag nur einmal genutzt werden, dann ist sie gesperrt. So wird ein Missbrauch verhindert. Für Gäste kann relativ leicht eine Gastkarte ausgestellt werden.

Neben dem Vorteil der bargeldlosen Abwicklung erlaubt dieses System auch eine einfach und schnelle Abwicklung der „Verwaltung“. Wenn die Stammdaten zu Anfang alle erfasst sind, die Fotos digital vorliegen (kann z.B. auch in einer Kunst-AG oder als Ableger für die Schülerschulenausweise gemacht werden), ist ein sehr komfortables und effizientes Arbeiten möglich.

Ein ähnlich komfortables System ist die Abrechnung mit **Chip** oder **Magnetkarte**. Mit einer personalisierten Einheit bestellen die Schüler ihr Essen über ein Bestellterminal oder über das Internet vor. Die Abrechnung und Verwaltung erfolgt ähnlich wie bei der Barcodekarte. Bei beiden Systemen gibt es übrigens auch „Komplettservice“ als externe Dienstleistung. D.h. über die Datenerfassung, Kartenerstellung, Menübestellung, Bankeinzug, Abrechnung mit dem Caterer usw. kann die Schule alles außer Haus erledigen lassen und hat selbst nichts mehr damit zu tun. Das hat natürlich auch seinen Preis, je nach Aufwand kommen dann noch mal Extrakosten dazu. Das muss aber jede Schule für sich entscheiden, wie sie damit umgehen möchte. Adressen und Angebote einiger Anbieter finden Sie im Anhang.

Die diskriminierungsfreie Abrechnung bei sozial schwachen Kindern oder auf Wunsch einen Rabatt für Geschwisterkinder ist sowohl bei dem Abosystem als auch bei Barcode-, Magnetkarte oder Chipsystem gewährleistet. In der zugrunde liegenden Datenbank wird festgelegt, wer Zuschüsse erhält und das wird bei der Abrechnung mit den Eltern berücksichtigt. Für Außenstehende ist das aber auf der Liste bzw. der Karte oder Chip nicht zu ersehen.

Die Küche

Planung einer Küche sind verschiedene Gesetze, Verordnung und berufsgenossenschaftliche Vorschriften zu beachten.

- Es muss ein Fenster nach außen vorhanden sein. Fenster sollen abnehmbare, leicht zu reinigende Insektenschutzgitter besitzen. Alle Rahmen und Türen sollen hell und glatt sein und leicht gereinigt werden können.
- Die Höhe der Küche darf 2,50 m bei einer Gesamtküchenfläche von weniger als 50 m² bzw. 2,75 m bei mehr als 50 m² nicht unterschreiten.
- Der Fußbodenbelag muss rutschhemmend, wasserundurchlässig, fugendicht und leicht zu reinigen, widerstandsfähig gegen chemische Verbindungen und ausreichend belastbar sein. Er darf keine Stolperstellen aufweisen.
- Eine allgemeine gute Beleuchtung von 500 Lux ist erforderlich
- Wasserablaufstellen müssen mit einem Geruchsverschluss versehen sein und zu einem Fettabscheider geleitet werden.
- Eine gute Be- und Entlüftung muss gewährleistet sein. Die Raumlufttemperatur soll zwischen 18 und 26°C liegen und eine maximale relative Feuchte von 80% nicht überschreiten.
- Wände und Decken sollen hell, glatt, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.
- Ein separates Handwaschbecken mit Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen, für die Reinigung von Lebensmitteln, Geschirr usw. muss ein weiteres Waschbecken vorhanden sein.
- Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte müssen separat gelagert werden.
- Ein Abfallbehälter mit Deckel ist notwendig.
- Straßenkleidung und andere persönliche Gegenstände dürfen nicht in die Küche mitgebracht werden.

Die Mensa

„Das Auge isst mit“ bezieht sich auch auf die Mensa. Die Schüler sollen in angenehmem Ambiente ihr Mittagessen einnehmen können.

- Pro Essensteilnehmer sind mindestens 1,3m² einzuplanen. Wenn das mehr als eine Essensschicht erforderlich macht, sind entsprechend versetzte Pausenzeiten für die einzelnen Klassen bzw. Stufen zu berücksichtigen. In 45 Minuten, besser 60 Minuten können die Schüler in Ruhe ihr Mittagessen einnehmen.
- Der Raum soll hell und freundlich sein.
- Für eine gute künstliche Beleuchtung wird eine Nennwertbeleuchtung von 200 Lux benötigt. Energiesparlampen sind ökologisch sinnvoll
- Die Geräuschkulisse darf nicht zu hoch sein (Schallschutz!).
- Kurze Wege zur Essensausgabe und zu den Toiletten sind wichtig.

- Das Mobiliar soll praktisch und schön sein. Viele Mensen werden auch für andere Veranstaltungen genutzt. Wenn dies häufiger vorkommt, empfiehlt sich spezielles Mobiliar, das leicht auf- und abgebaut werden kann und das wenig Platz beim Aufbewahren braucht.
- Es wird als angenehmer empfunden, an kleineren Tischgruppen zu sitzen als an langen Tischreihen.
- Große Räume können mit Raumteilern oder großen Pflanzen optisch in einzelne Bereiche abgeteilt werden.
- Wenn ausreichend Platz vorhanden ist, können den einzelnen Altersstufen (Grundschule, Sekundarstufe 1, Sekundarstufe 2) eigene Bereiche gegeben werden.
- Der Raum soll – am besten von den Schülern – schön dekoriert und eingerichtet sein. Das beginnt bei der Tischdekoration, geht über die Wandgestaltung (Kunstkurse, Wandzeitung der Schule, Schwarzes Brett als Flohmarkt) bis hin zum Bau von Paravents als Raumteiler.
- Ein Meckerkasten für Kritik und Anregungen kommt bei den Schülern gut an. Allerdings müssen sie dann auch merken, dass sie ernst genommen werden!

Der Caterer

Von der Wahl des Caterers hängt bei der Schulverpflegung sehr viel ab. Im besten Falle ist es für alle Beteiligten – Caterer, Schule und Schüler – eine Win-Win-Situation: Der Caterer erzielt mit seiner Arbeit Gewinn, die Schule kann ihr Angebot durch eine Schulverpflegung verbessern und die Schüler bekommen ein gesundes Mittagessen. Leider gibt es unter den Caterer einige schwarze Schafe, die wissend oder unwissend noch weit von oben aufgeführten Qualitätsmerkmalen entfernt sind.

Die Auswahl des Caterers muss deshalb sehr sorgfältig erfolgen. Doch Vorsicht: Der günstigste Anbieter ist nicht unbedingt auch der beste. Ein detailliertes Leistungsverzeichnis ist sehr hilfreich, mehrere Angebote zu vergleichen. Eine Liste, was alles in einem Leistungsverzeichnis enthalten sein muss, finden Sie im Anhang und auf der CD.

Küchen, die auch Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen beliefern, sollen ausdrücklich zusagen, für eine Schulverpflegung ein schülergerechtes Essen zu liefern.

Metzgereien, die sich mittlerweile vermehrt über Partyservice und Catering von Schulen ein weiteres Standbein zugelegt haben, sollten auch auf eine gesunde Planung nach der Bremer Checkliste achten. Gerade hier ist der Speiseplan oft überproportional fleischlastig, die Ernährungswissenschaft empfiehlt nur 1 bis maximal 2 Fleischgerichte pro Woche!

Der Caterer kann und sollte den Spagat zwischen den Geschmacksvorlieben und Abneigungen der Schüler und einer gesunden vollwertigen Ernährung versuchen. Das gesündeste Essen nützt nichts, wenn es nicht angenommen wird. Am besten holt man die Schüler dort ab, wo sie stehen und macht ihnen das gesunde Essen nach und nach schmackhaft.

Eine gute Kommunikation mit dem Caterer ist sehr wichtig. Ein regelmäßiges Feedback darüber, wie das Essen bei den Schülern ankommt, wie der Speiseplan zu ändern ist usw. ist für den Caterer hilfreich. Das kann je nach Größe der Schule und „Entfernung“ zum Caterer täglich, wöchentlich bis hin zu halbjährlich erfolgen. Zu Beginn des Vertragsverhältnisses sind die Abstände eher kurz zu halten, bis sich das Essensangebot gut eingespielt hat.

In regelmäßigen Abständen soll überprüft werden, ob das Mittagessen den Qualitätsstandards für Schulverpflegung noch entspricht. Bei wiederholten Abweichungen können Sanktionen bis hin zur Kündigung des Vertrags erfolgen.

Zentrale Großküchen

Mittel- bis langfristig wäre auch die Installation zentraler Großküchen zu überlegen. Hier könnte ein Mittagessensangebot zubereitet werden, das direkt auf die Zielgruppe zugeschnitten ist. Auf Wunsch könnten auch noch die naheliegenden Kindergärten und Kindertagesstätten beliefert werden. Natürlich ist eine motivierte, qualifizierte Küchenleitung Voraussetzung.

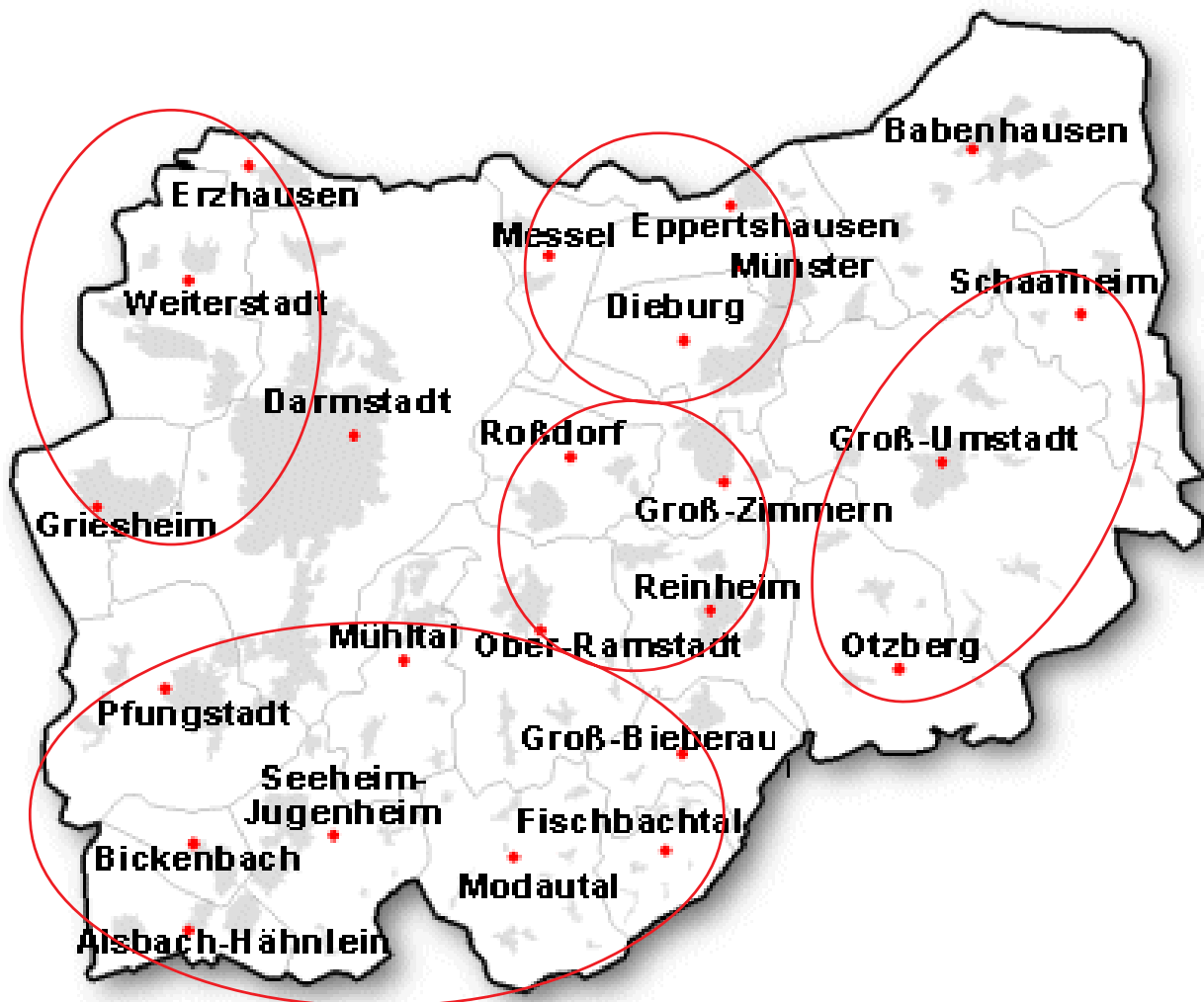
Vorteile:

- Angebot und Qualität der Essen sind direkt vom Schulträger beeinflussbar
- Qualitätskontrollen direkt möglich
- günstige und stabile Preise durch Abgabe größerer Mengeneinheiten
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Verwendung von Lebensmitteln aus der Region ist hier besonders gut möglich

Nachteil:

- hohe Investitionskosten bei Bau und Einrichtung der Küchen.

Die Standorte der Küchen müssen so gewählt werden, dass die Warmhaltezeiten der Essen möglichst kurz sind. Am Beispiel Groß-Umstadt soll einmal aufgezeigt werden, wie viele Schulen und Kindergärten alleine hier versorgt werden könnten: Ernst-Reuter-Schule, Geiersbergschule-Heubacher Schule, Landrat-Gruber-Schule, Max-Planck-Schule, Wendelinusschule (Sprachheilschule und Grundschule), Wiebelsbacher Schule, Otzbergschule, Hasselbachschule, evt. noch Reinheim und Schaafheim. Dazu kommen noch alleine in Groß-Umstadt 12 Kindergärten. Die nachstehende Karte zeigt exemplarisch eine mögliche Verteilung von Zentralküchen im Landkreis



Personal

Für die Leitung einer produzierenden Küche ist selbstverständlich eine einschlägige berufliche Qualifikation Voraussetzung, um die Speisenherstellung in einer Gemeinschaftsverpflegung ordnungsgemäß durchführen zu können. Geeignet sind ausgebildete Köchinnen und Köche sowie HauswirtschaftsmeisterInnen. Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung sollten bereits vorliegen. Regelmäßige Weiterbildungen sind trotzdem erforderlich. Für Hilfskräfte ohne einschlägige Berufsausbildung sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen erforderlich.

Für die Speisenausgabe und die Unterhaltsreinigung von Geräten und Einrichtungen ist keine einschlägige Berufsausbildung erforderlich. Diese Tätigkeiten können auch von angelernten Hilfskräften erledigt werden. Schulungen zum Infektionsschutzgesetz und im Bereich Lebensmittelhygiene sind aber auch hier Voraussetzung. Auf Freundlichkeit und pädagogisches Geschick im Umgang mit Kindern und Jugendlichen muss bei den Ausgabekräften geachtet werden, das erhöht die Akzeptanz mit dem Mittagessen enorm!

Verpflegungsmöglichkeiten und täglicher Arbeitszeitbedarf

Die unten stehenden empirisch ermittelten Werte können als Richtwerte gelten, um den Personalbedarf zu ermitteln. Der tatsächliche Personalbedarf einer Schule hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab.

- Anzahl der Essenteilnehmer
- Menüvielfalt, Anzahl der angebotenen Komponenten
- Gewähltes Verpflegungssystem
- Art der Speisenausgabe
- Anteil der vorgefertigten Lebensmittel am Gesamtangebot: Werden überwiegend vorgefertigten Produkte verwendet, verringert sich der Personalbedarf um bis zu 70 %.
- Küchenausstattung: Mit steigender Produktivität der eingesetzten Küchengeräte sinkt der Personalbedarf
- Eingesetztes Spülverfahren
- Mitarbeiterqualifikation

Anzahl der Esser	50	100	250	500	750
Warmverpflegung	3 h Hilfskraft	5 h Hilfskraft	8 h Hilfskraft	14 h Hilfskraft	20 h Hilfskraft
Mischküchensystem	6 h Fachkraft 4 h Hilfskraft	7 h Fachkraft 8 h Hilfskraft	12 h Fachkraft 14 h Hilfskraft	18 h Fachkraft 20 h Hilfskraft	25 h Fachkraft 27 h Hilfskraft
Cook & Chill	5 h mittlere Qualifikation	5 h mittlere Qualifikation	9 h mittlere Qualifikation	15 h mittlere Qualifikation	20 h mittlere Qualifikation
Tiefkühlsystem	5 h mittlere Qualifikation	5 h mittlere Qualifikation	9 h mittlere Qualifikation	15 h mittlere Qualifikation	20 h mittlere Qualifikation

Angaben in Stunden pro Tag

Eine Matrix zur Zuschussberechnung der Ausgabekräfte, einen Mustervertrag sowie ein vorläufiges Angebot für eine Haftpflichtversicherung finden Sie im Anhang und auf der CD.

Ehrenamt

Ehrenamtliches Personal in den Förder- oder Mensavereinen, in Küchen, Cafeterias, Pausenkiosken oder einer sonstigen Verpflegungsstation sind natürlich immer sehr willkommen. Allerdings muss der Betrieb einer Schulverpflegung auch dann noch gut funktionieren, wenn die ehrenamtlichen Personen ihr Engagement – aus welchen Gründen auch immer (Kind verlässt die Schule, Beginn eines Arbeitsverhältnisses usw.) einstellen. Auch im Interesse der Schüler muss darauf geachtet werden, dass die Fluktuation niedrig gehalten wird.

Der Schulträger muss in den Schulen ehrenamtliche Trägerschaft durch Mensa- und Fördervereine unterstützen, indem bspw. die Personaladministration als Serviceleistung durch den Landkreis übernommen wird.

Auch ehrenamtliche Personen, die regelmäßig mit Lebensmitteln zur Versorgung Dritter arbeiten, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit überprüft und in Fragen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und dann regelmäßig mindestens einmal jährlich geschult werden.

Anforderungen an die Schule

Hat sich die Schule entschieden, ein Mittagessensangebot umzusetzen, sind natürlich erst einmal harte Fakten zu klären:

- Ist ein geeigneter Raum vorhanden?
- Mit wie vielen Essensteilnehmern ist zu rechnen?
- Eigen- oder Fremdbewirtschaftung?
- Wünsche und Erwartungen an die Verpflegung formulieren.
- Art der Verpflegung festlegen
- Art der Abrechnung?
- Zahl und Qualifikation des Personals
- Kosten und Modell der Finanzierung usw.
- die technischen und räumlichen Anforderungen der Küche

Darüber hinaus kann die Schule das Mittagessen unterstützen, indem sie

- Den Stundenplan so ausrichtet, dass die Mittagspause ausreichend Zeit für das Essen lässt. Dabei aber bitte auch an die Abfahrtszeiten von Bussen und Bahnen denken, damit die Fahrschüler keine unnötig langen Wartezeiten nach der Schule haben!
- Alle beteiligten Personen (Schüler, Eltern und Lehrer) bei der Planung informiert und beispielsweise in Form von Arbeitsgruppen mit einbezieht.
- Die Wünsche durch regelmäßige Auswertungen von Befragungen weitgehend berücksichtigt, wobei die Prinzipien einer vollwertigen Ernährung gelten. Auf berechnete Wünsche oder Kritik ist flexibel einzugehen.
- Die Eltern müssen auf Elternabenden mit dem Konzept der Mensa vertraut gemacht werden, auch sie könnten die Gelegenheit haben, (evt. nach Voranmeldung) in der Mensa zu essen. Das stärkt die Akzeptanz
- Die Schulverpflegung in das Schulprogramm mit aufnimmt. Darin kann beispielsweise festgelegt werden, dass alle Schüler mit bis einschließlich Sekundarstufe 1 an Tagen mit Nachmittagsunterricht am Mittagessen teilnehmen. Junge Schüler im ersten Jahr an der Schule gehen als Klasse gemeinsam mit ihrem Lehrer zum Essen. Oder betreute Grundschulkinder, die länger als 13.00 Uhr in der Schule bleiben, müssen am Schulessen teilnehmen.

- Die Lehrer dazu animiert, auch an dem Mittagessensangebot teilzunehmen. Das hat Vorbildfunktion für die Schüler. Übrigens sind Lehrer nach einem gesunden Mittagessen für die Schüler auch angenehmere Partner...
- Mit dem Caterer bzw. dem Küchenpersonal Aktionen durchführt, um die Schüler an das Schulessen heranzuführen (Beispiel: Europameisterschaft – es gibt Aktionstage mit dem Essen der teilnehmenden Länder).
- Das Thema Ernährung in den Unterricht mit aufnimmt. Hier auch mal über Essstörungen wie Magersucht, Bulimie und Fettsucht sowie Therapiemöglichkeiten informieren.
- Das Thema Landwirtschaft und Biolandbau in den Unterricht einbindet.
- Schüler aktiv an der Gestaltung der Mensa (Kunstkurse?) und des Speiseplans mitarbeiten lässt.
- Die Möglichkeit zur Mitarbeit der Schüler in der Mensa prüft
- Einen Wasserautomaten aufstellt
- Daran arbeiten, dass der Schulkiosk ein gesundes Pausenangebot hat und nicht in Konkurrenz zum Mittagessen steht. Hier eventuell auch Einfluss auf die Öffnungszeiten nehmen

Schüler arbeiten mit!

Die Mittagsverpflegung wird umso besser angenommen, je mehr die Schüler in den Prozess mit einbezogen werden. Das kann im besten Fall schon bei der Planung geschehen, durch Abfragen der Schülerwünsche, Probeessen, Mitgestaltung der Speisepläne usw. Spätestens aber, wenn das Essensangebot gestartet ist, können die Schüler aktiv mit eingebunden werden. Das entlastet etwas die Kostenseite, die Schüler identifizieren sich stärker mit dem Mittagessensangebot und sie lernen Kompetenzen und Verantwortung zu übernehmen.

Wie kann das aussehen? Nun hat nicht jede Schule eine eigene Küche, in der auch die Schüler mitkochen. Aber auch bei der Essensausgabe gibt es Aufgaben, die Schüler übernehmen können. Mensadienst, Wasserdienst, Kontrolle der Listen oder Scannen der Ausweiskarten sind einfache Dienste, die sogar schon die ganz jungen Schüler im Wechsel gut machen können und die die Ausgabekräfte entlasten.

Sind sie auch direkt bei der Essensausgabe dabei, spielen schon andere Faktoren wie Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, Hygieneschulung eine Rolle. Aber auch das schaffen die Schüler leicht. Der Dienst kann je nach Schulgröße fest immer von den Schülern einer Klassenstufe oder von allen Klassenstufen im Wechsel gemacht werden. Die Schüler lernen dabei viel! Angefangen von den Grundregeln der Hygiene über Freundlichkeit im Umgang mit „Kunden“ bis hin zu Arbeitseinteilung. Und dem Selbstbewusstsein tut es sowieso gut, wenn man gebraucht wird. Noch mal eine Nummer besser ist es, wenn man sich auch optisch durch gleichfarbige T-Shirts oder Schürzen von den anderen abhebt.

Eine Möglichkeit, die an allen Schulen Verwendung finden kann, ist die Mitgestaltung des Essensraumes. Sei es die Tischdekoration, Wandgestaltung oder das Basteln von Raumteilern – da kann sich so mancher Kunstkurs austoben und es sieht wirklich toll aus.

Je mehr die Schüler mit ins Boot geholt werden, desto positiver. Und wie gesagt, das Essen wird damit viel besser angenommen.

Schnittstellenmanagement

An jeder Schule sollte eine Person als Verpflegungsbeauftragte benannt werden, die als Ansprechpartner für alle Beteiligten dient. Das kann die Schulleitung, eine Lehrkraft, ein Mitglied des Mensa- oder Fördervereins, eine Betreuungskraft oder auch eine vom Schulträger benannte externe Person sein. Diese Person vermittelt zwischen den beteiligten Gruppen, überprüft die

Einhaltung der Qualitätsstandards, ermittelt anhand von Befragungen die Zufriedenheit der Schüler usw.

Gerade wenn eine Mittagessensverpflegung erst begonnen werden soll, ist die fachmännische Beratung für viele Schulen sehr hilfreich. Das Erstellen eines detaillierten Leistungsverzeichnisses und der Vergleich der Angebote unterschiedlicher Caterer verlangen einen Aufwand und Fachkenntnis, die viele Schulen überfordert. Auch die Beratung der Schulen selbst und eine gute Zusammenarbeit mit dem Schulträger sind an diesem Punkt ganz wichtig.

Hygiene und Vorschriften

Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG). Das bedeutet unter Anderem:

Allgemeine Hygieneanforderungen (= gute Hygienepraxis)

Es werden konkrete Hygieneanforderungen an das Personal, an die Betriebsstätten, Räume, Gegenstände und an den Umgang mit Lebensmitteln gestellt.

Ein betriebliches Hygienekonzept nach HACCP

„Hazard analysis and critical control points“ heißt übersetzt Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. So sollen vorbeugende Kontrollmaßnahmen im Prozessablauf die Unbedenklichkeit der Lebensmittel gewährleisten. Beispielsweise sollen die Speisetemperatur bei der Essenausgabe oder die Kühlschranktemperaturen für kühlbedürftige Speisen kontrolliert werden.

Mitarbeiterschulung

Alle Personen, die regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden. Jeder Mitarbeiter muss zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und dann regelmäßig mindestens einmal jährlich geschult werden. Für angestelltes Ausgabepersonal ist eine Schulung im Bereich Lebensmittelhygiene und im Bereich des Infektionsschutzgesetzes Voraussetzung. Es sollten regelmäßig Schulungen besucht werden

Für produzierende Küchen sind die folgenden rechtlichen Vorgaben bindend. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.

- Verordnung (EG) 852/2004 zur Lebensmittelhygiene
- Infektionsschutzgesetz (IfsG): Das Infektionsschutzgesetz dient der Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen. Es gilt für alle Personen, die regelmäßig in der Schule andere mit Essen oder Trinken versorgen, das heißt in der Küche, Cafeteria, beim Pausenkiosk oder einer sonstigen Verpflegungsstation. Es gilt auch für ehrenamtlich tätige Personen.
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Das Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Kennzeichnungsvorschriften gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung gelten in der Gemeinschaftsverpflegung nur für verpackte Lebensmittel, z. B. verpackte Brötchen im Schulkiosk. Für Speisepläne gilt die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Jeder verarbeitete Zusatzstoff (z. B. Phosphat, Farbstoff, Konservierungsstoff) muss kenntlich gemacht werden. Dies erfolgt auf der Speisekarte, im Preisverzeichnis (Wochenplan) oder in einem Aushang, beispielsweise durch Fußnoten oder Hochzahlen, die auf

einer separaten Liste oder einem Aushang erläutert werden. Gentechnisch veränderte Lebensmittel müssen bei Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland ebenfalls gekennzeichnet werden

Das bedeutet beispielsweise regelmäßige Mitarbeiterschulungen, Hygieneschulungen, Umsetzen eines HACCP-Konzeptes, Umsetzen der „Leitlinien zur guten Hygienepraxis“, Vorhalten von Rückstellproben, Beachten der vorgegebenen Maximal- bzw. Minimaltemperaturen von Lebensmitteln, Ausweisung von Lebensmittelzusätzen wie Geschmacksverstärker usw.

Für „ehrenamtliche“ Ausgabehilfen wie Schüler oder auch Eltern, die nicht regelmäßig mit Lebensmitteln zur Versorgung Dritter Umgang haben, gelten folgende Richtlinien:

- Körper und Haare sauber halten.
- Auf saubere Kleidung achten.
- Eine Kopfbedeckung tragen.
- Uhren, Ringe und Armschmuck ablegen! Fingernägel sauber und kurz halten, nicht lackieren.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster, Verband oder Fingerling abdecken. Notfalls einen Gummihandschuh tragen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch die Hände gründlich waschen.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen der Küchenleitung melden.

(Diese Hygieneregeln sind noch einmal als Datei auf der CD.)

Erkenntnisse aus der Praxis

Die Grundlage dieser Arbeit ist der Besuch der 81 Schulen des Landkreises, das Gespräch mit Schulleiterungen, Betreuerinnen, Köchinnen und Lehrkräften. Fast 40 Schulen bieten bereits Mittagessen an, viele andere Schulen wollen baldmöglichst damit beginnen. Die Schulen nahmen den Besuch durchweg sehr positiv auf.

- Viele Schulen äußern den Wunsch nach mehr Beratung, mehr Information und besserer Kommunikation auch mit dem Schulträger.
- Die Schulleitungen sehen das Thema Schulverpflegung nicht als ihr Kerngeschäft an und wünschen sich dabei mehr Unterstützung.
- Gerade neu gebaute oder neu installierte Ausgabeküchen und Mensen weisen im Betrieb zum Teil Mängel auf, die durch eine bessere Kommunikation mit dem Architekten hätten vermieden werden können.
- Die Schulen mit bereits bestehendem Mittagessenangebot wünschen sich mehr Planungssicherheit für die Finanzierung der Ausgabekräfte.
- Feedback zum Angebot des jeweiligen Caterers ist erwünscht.

Die Caterer wurden angeschrieben und um einige Auskünfte gebeten. Leider nur mit begrenztem Rücklauf. Die Auswertung hat ergeben, dass sich die meisten Caterer sehr viel Mühe mit dem Essen geben. Allerdings fehlt es manchmal an Kenntnissen, wie eine gesunde und vollwertige Schulverpflegung aussehen soll. Hier nur einige Beispiele aus der Praxis:

- Speiseplan-Analysen haben gezeigt, dass die Anforderungen der Ernährungswissenschaft in vielen Fällen nicht erfüllt werden. Die Speisenpläne sind beispielsweise zu fleischreich, dabei arm an Fisch, Milch oder Gemüse.

- Das Kontrollieren und Protokollieren der Temperaturen und Warmhaltezeiten findet in vielen Fällen gar nicht statt.
- Es werden oft unnötig Zusatzstoffe verwendet
- Eine große Schule überlässt es dem schuleigenen Kiosk, den Schülern ein Essen anzubieten. Das Argument ist: „Die gehen ja sowieso alle zu McDonalds und zum Dönerstand...“. Das Ergebnis sind lediglich fünf warme Essen täglich bei über 600 Schülern. Das ist weniger als 1 Prozent!
- Eine Schulleiterin bittet, vermehrt Hygienekontrollen bei den Ausgabekräften zu veranlassen.
- Ein Caterer gibt als Nachtisch Haribo oder Lutscher aus.
- Ein Caterer teilt telefonisch mit, dass sein Essen gesund sei, weil die Kinder jeden Tag Fleisch bekämen. Das sei sowieso gesünder als Gemüse und Salat, denn darauf werde ja Gülle gefahren.

Es gibt auch schöne Beispiele, von engagierten Schulleitungen, Lehrkräften, Betreuerinnen und Caterern. Die Schulen, die schon über ein gut funktionierendes Verpflegungsangebot verfügen, sollen natürlich auch dabei bleiben. Wenn es gewünscht ist, kann man hier noch unterstützend tätig sein.

Fazit

Gesunde Ernährung muss den „Geschmack“ treffen, sie muss konkurrieren können mit dem Angebot in unmittelbarer Nähe in oder zur Schule. Es muss ein Caterer oder Dienstleister zur Verfügung stehen, der ernährungsphysiologische Grundregeln bei der Speiseplangestaltung verinnerlicht und diese nicht nur per Vorgabe umsetzen soll. Bei aller Theorie gilt es aber, das vor Ort Machbare zu finden. Die Auseinandersetzung mit der Ernährung ist wichtig und darf nicht empfunden werden als Bevormundung von Schülern, Schule und Caterer.

- Auch Schulen, die bereits Mittagessen anbieten, können ihr Angebot noch verbessern. Hier ist eine gute Beratung sowohl der Schule als auch des Caterers hilfreich.
- Schulen, die ein Mittagessen neu anbieten, sollen nicht alleine gelassen werden, sondern sollen gezielt fachliche Unterstützung erfahren.
- Die Schulen brauchen Planungssicherheit für die Finanzierung der Ausgabekräfte
- Die Schulen sollen für das „Qualitätsmanagement“ der Schulverpflegung einen direkten Ansprechpartner beim Schulträger bekommen.
- Alle Schulen, die Nachmittagsunterricht oder auch Betreuung länger als 13.00 Uhr anbieten, sollen die Möglichkeit bekommen, ein gesundes Mittagessen anzubieten. Dazu gehören auch die Oberstufengymnasien.
- Die Caterer sollen sich vertraglich verpflichten, die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ einzuhalten.
- Ein hoher Anteil an regionalen Produkten ist politisch gewollt. Allerdings ist die Beschaffung der regional angebauten Nahrungsmittel in Großküchengebänden oft mit viel Aufwand verbunden. Dazu sollen im Rahmen des Regionalen Entwicklungskonzeptes Wege aufgezeigt werden, wie das Angebot der Landwirte möglichst durch so genannte Bündler zusammengefasst werden kann.

In dieser Untersuchung wurden die existierenden, heterogenen Lösungen in den Darmstadt-Dieburger Schulen zusammengestellt und festgestellt, dass allerorten hoher Bedarf an Schulverpflegung gesehen wird. Zweifelsfrei bleibt in den nächsten Schritten die Herausforderung, den einzelnen Schulen zur Initiierung bzw. dem Ausbau ihrer Mittagsversorgung Unterstützung zu bieten und gleichzeitig die angesprochenen Themenfelder strategisch für alle Schulen zu planen. Letzteres ist für Schulen und Schulträger wichtig, um Synergien herauszuarbeiten und langfristig im Landkreis gute Qualität zu erschwinglichen Kosten zu realisieren.

Quellen

Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland, Robert-Koch-Institut 2007

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, DGE 2007

D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr der entsprechenden Altersgruppe und deren Umsetzung durch die Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) in Bezug auf Optimix

Essen und Trinken in Schulen, aid 2003

Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen, Geschäftsstelle Ökologischer Landbau, 2007

Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder, aid 2002

Inhaltsverzeichnis der CD

Angebote Abrechnungssysteme

Abrechnungssystem MSchneider
Fa. Lorenz
MensaSoftware Huntemann
Mensaverwaltung Wolf
OPC PaymentSystem

Ausgabepersonal

Matrix Zuschussberechnung Dadi.xls
Mustervertrag Ausgabekräfte Förderverein.doc

Auswertung Bestandsanalyse.xls

Caterer

Abfrageergebnis Caterer.xls
Leistungsverzeichnis.doc

Fotos und Kommentare Schulen

Alsbach-Hähnlein
Babenhausen
Bickenbach
Dieburg
Eppertshausen
Erzhausen
Griesheim
Groß-Bieberau
Groß-Umstadt
Groß-Zimmern
Messel
Modautal
Mühltal
Münster
Ober-Ramstadt
Otzberg
Pfungstadt
Reinheim
Roßdorf
Schaafheim
Seeheim-Jugenheim
Weiterstadt

Haftpflichtversicherung

Hygiene

Merkblatt-HAACP-neu.pdf
Merkblatt-Speiseabfäelle.pdf
Personalhygiene fuer Ausgabehilfen.doc

Kriterien und Standards

Ausarbeitung.pdf

Kriterien und Standards für das Mittagessensangebot an Schulen des Landkreises Dadi

Ausarbeitung.pmd

Ausarbeitung 1.RTF

Wasserautomaten

Fa. Iceland

Varicon

Waterlogic

Stellungnahme Gesundheitsamt.htm

Wasserautomaten.doc

CD-label.zdl

Inhaltsverzeichnis CD.doc