

Deutscher Kongress für Gemeinschaftsverpflegung
6.3.06 Congress Center Hamburg

Education

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein - FB Oecotrophologie



Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Ausgangssituation



Programme for International Student Assessment (PISA)



Deutschland belegt nur einen *mäßigen mittleren* Rang




Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung" (IZBB) der Bundesregierung



4 Mrd. Euro von 2003-2007

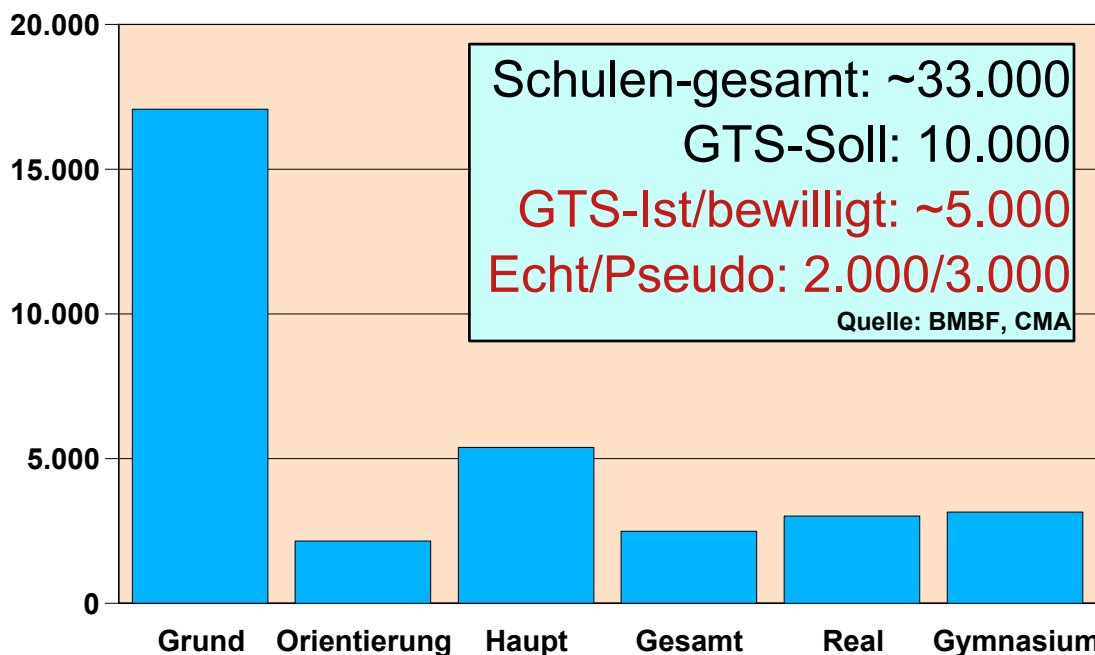


Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule Niederrhein 

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

Schulbestand



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

Vergabep Praxis der Verpflegung

- ★ Es gibt keine oder nur vage **Kriterien** für die Vergabe, z.B.
 - ▶ **"schmackhaft", "kindgerecht"**
 - ★ Eine **Überprüfung** zugesagter Leistungen findet nur selten statt.
 - ▶ **aber: Eigenkontrolle bei spezialisierten Firmen**
 - ★ **Verantwortung** wird an Schulen delegiert.
 - ▶ **Meist völlig überfordert**
- ➔ Schulen haben Umsetzungsprobleme

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

"Rahmenkriterien" für die Verpflegung

- ★ 2005 vom BMVEL publiziert
- ★ Umfasst wichtige Themen
 - ▶ Ernährungswissenschaft
 - ▶ Verpflegungssysteme
 - ▶ Ökologischer Landbau
 - ▶ Checkliste...
- ★ Nur Empfehlung, Orientierung
- ★ Anwendung und Umsetzung setzt Fachkräfte voraus
- ★ Alleiniger Nutzen für die Praxis vermutlich gering



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein



Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

Schwachstellen Ergebnisse von Dipl-Arbeiten

- 🍷 Schlechte **hygienische** Verhältnisse
 - ▶ insbesondere Personalhygiene
 - ▶ Temperatur-Zeit-Parameter/HACCP-Konzept
- 🍷 Geringe **ernährungswiss.** Kenntnisse
 - ▶ Speisenplanung, Garverfahren
- 🍷 Schlechte **sensorische** Eigenschaften
 - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
- 🍷 Keine Einhaltung sonst. **Vorschriften**
 - ▶ Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO
- 🍷 Fehlende/defekte **Geräte**

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein




Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Wie Gott in Frankreich...



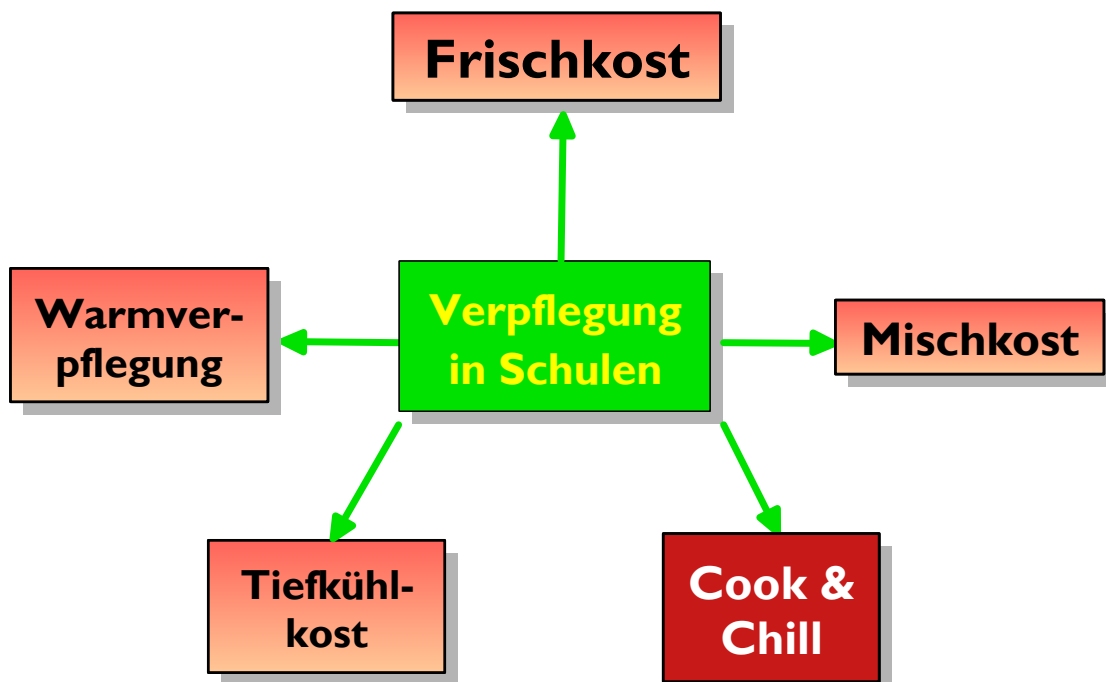
Die Schulverpflegung
kann höhere
Qualitätsansprüche
kaum befriedigen...

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Verpflegungs-
Systeme

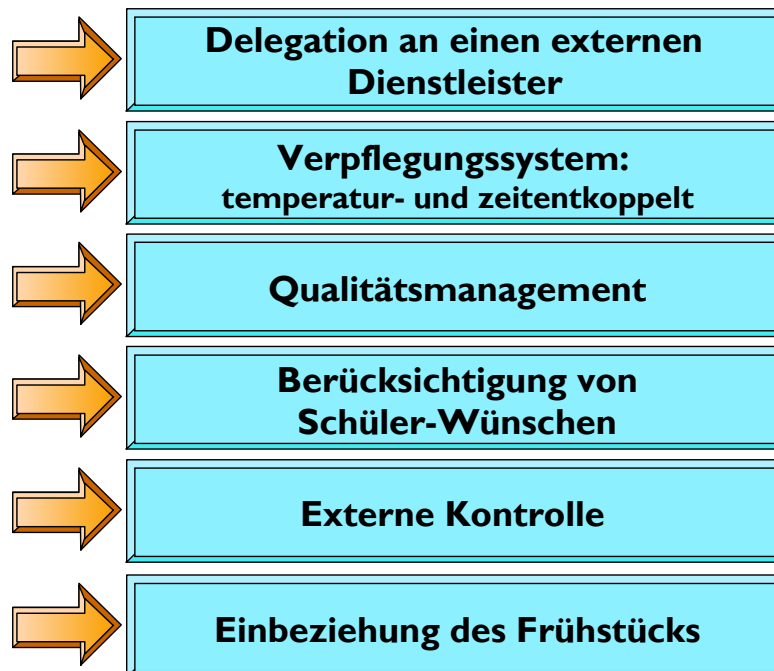


Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

6 Wege zum Erfolg



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering: Mehr Chancen als Risiken

Konzept-Idee: zentral-entkoppelt-komplett

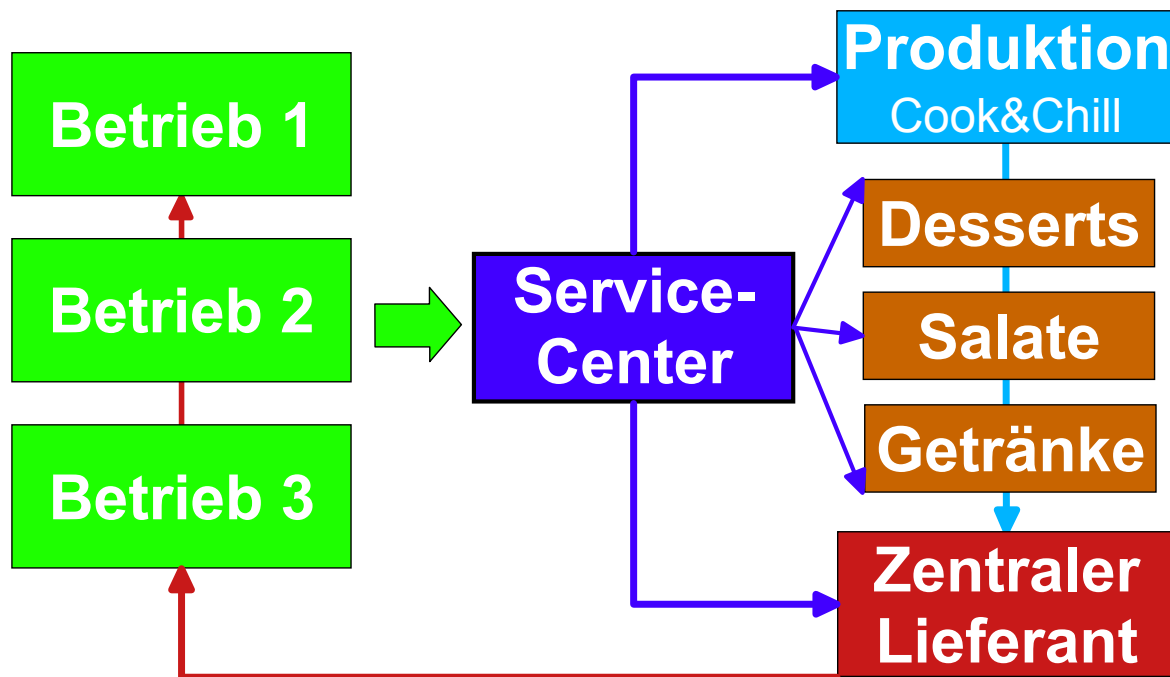
- ♥ Bestellung über **Servicecenter** (Fax, E-Mail)
- ♥ **Speisenplan** ist dort hinterlegt
- ♥ Service-Center **bündelt** die Bestellungen
 - ▶ C&C-Produktion sowie
 - ▶ Logistiker (MoPro, Getränke, Süßwaren, Salat, Obst, Desserts)
- ♥ Lieferung erfolgt über **einen Lieferanten**
- ♥ Geringe Anforderungen an **Personal**

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Konzept-Umsetzung



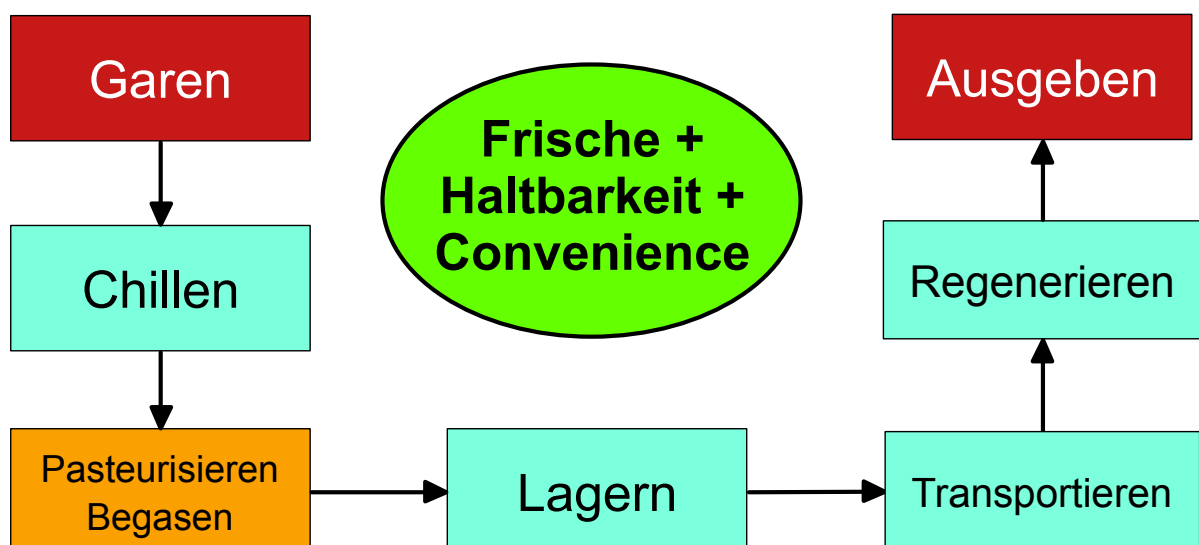
Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein



Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

"Cook & Chill plus"



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein



Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

"Cook & Chill plus"
Praxisbeispiele

Ergebnis: Qualität überdurchschnittlich

Beispiel 1

- ★ 200 Kitas und Horte
- ★ Standardisiertes Sortiment
- ★ Geschultes Personal
- ★ Qualitätsmanagement
- ★ Geprüfte Speisenplanung
- ★ 3 Mahlzeiten
 - ▶ Vollkost
 - ▶ Leichte Vollkost
 - ▶ Vegetarische
- ★ Fruchtee inbegriffen
- ★ Hohe Akzeptanz

Beispiel 2

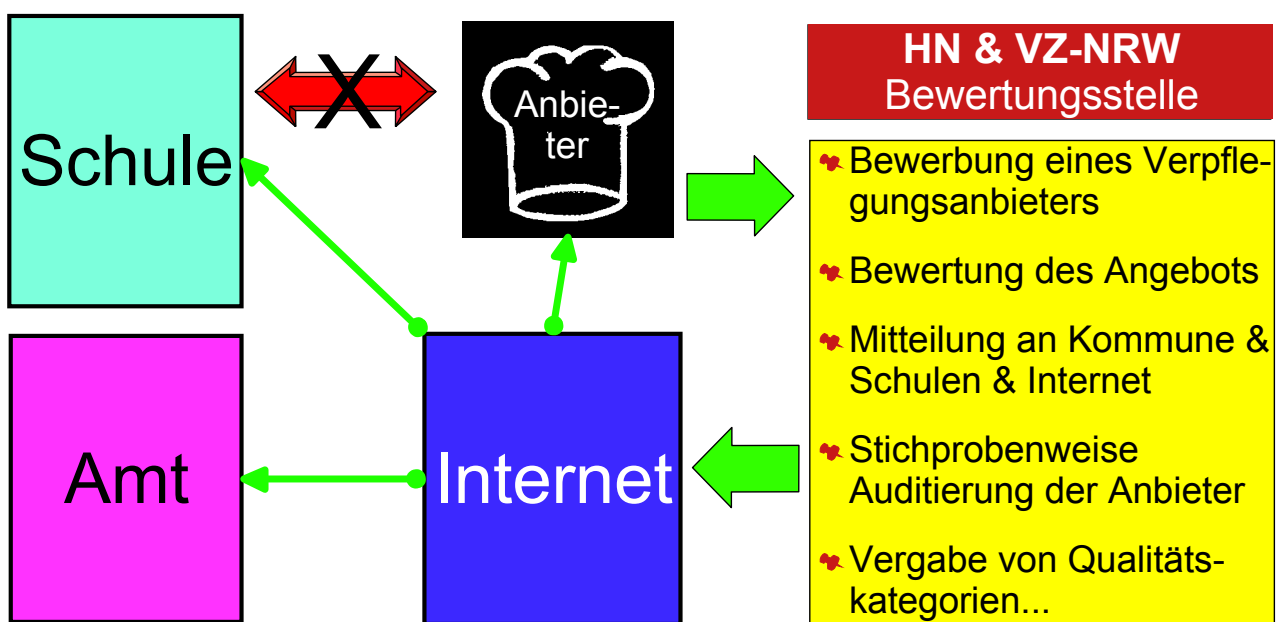
- ★ 20 GTS
- ★ Sehr gute Produktion
- ★ HACCP-Konzept
 - ▶ Im Betrieb
 - ▶ Für die Schulen
- ★ Speisenplanung optimierbar
 - ▶ NWR, Wiederholung
- ★ Hohe Akzeptanz
- ★ Kleine Arbeiten vor Ort
 - ▶ Salate
- ★ Kontrolle optimierbar

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Angebotsbewertung
Planung für 2006



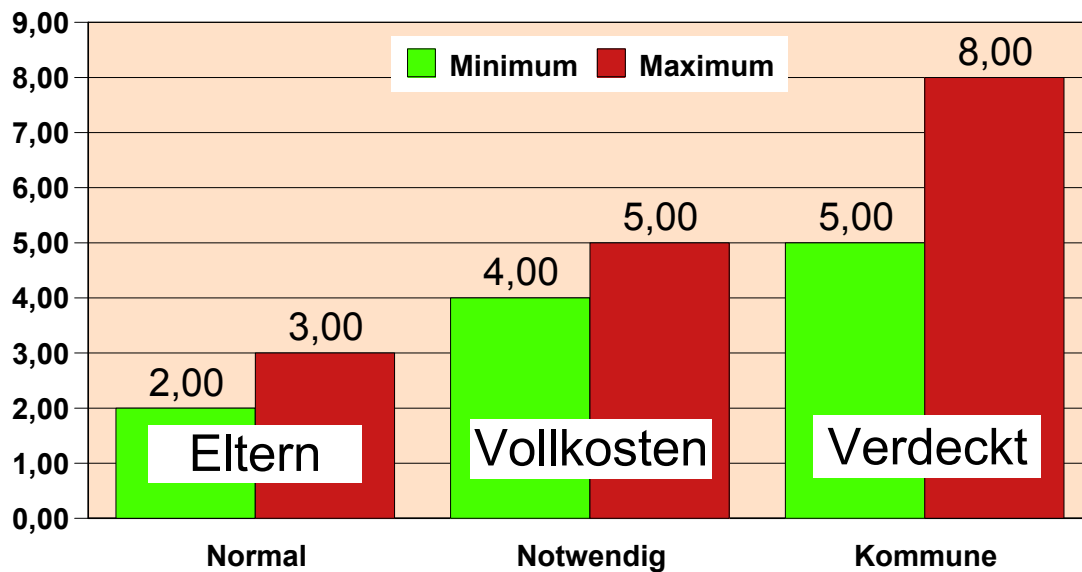
Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Preissituation

Angaben in €



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Kalkulation der
Gesamtkosten

Mittagessen

Annahmen	Minimum	Maximum
<ul style="list-style-type: none"> 10.000 Ganztagschulen 200 Schüler pro Schule 25-100% nehmen teil 	1/2 Mio. Schüler	2 Mio. Schüler
<ul style="list-style-type: none"> 40 Wochen pro Jahr 4-5 Tage pro Woche 	<ul style="list-style-type: none"> 160 Tage 80 Mio. Essen/a 	<ul style="list-style-type: none"> 200 Tage 400 Mio. Essen/a
<ul style="list-style-type: none"> 4-5 € pro Essen 	320 Mio. €	2 Mrd. €

❖ Bei Übernahme der Kosten durch den Staat fließt Geld zurück (Steuern/Sozialabgaben).
 ❖ Umsatzerhöhung sind durch Getränke und Snacks sowie Pausenfrühstücksumsatz möglich.

Quelle: CMA 2005

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

"Randbedingungen"

- ★ Mehrere Gerichte zur **Auswahl**
- ★ Vorzugsweise als **Komponentenwahl**
- ★ Attraktive Gestaltung, möglichst als **Free-Flow**
- ★ Speisesaal gemütlich, geringer **Geräuschpegel**
- ★ Bessere **Servicequalität**
- ★ Erhöhtes Angebot an **Aktionswochen**
- ★ Lbm gemäß **Lebensstil**



Das Auge isst mit!

Quelle: BZgA 2003, CMA 2005

Prof. Dr. Peinelt
 FB Oecotrophologie

Hochschule
 Niederrhein



Schulcatering:
Mehr Chancen als Risiken

Anstelle eines Fazits

**Zum Erfolg gibt es keinen Lift.
 Man muß die Treppe benützen.**

Emil Oesch

**Zu wissen, wie man abwartet, ist
 das große Geheimnis des Erfolgs.**

Joseph Marie Maistre

Prof. Dr. Peinelt
 FB Oecotrophologie

Hochschule
 Niederrhein

