

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Vortrag für eine Kommune

Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie



Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

"Rahmenkriterien"

- ★ 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




Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Vergabepraxis I

- ★ 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 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Vergabepraxis II



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Schwachstellen der Schulverpflegung

- ★ Schlechte **hygienische** Verhältnisse
 - ▶ In vielfacher Hinsicht
- ★ Fehlende **ernährungswiss.** Kenntnisse
 - ▶ Speisenplanung, Geräte/Verfahren
- ★ Schlechte **sensorische** Eigenschaften
 - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
- ★ Verletzung rechtlicher **Vorschriften**
 - ▶ z.B. Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ★ Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kleidung ▶ Schmuck ▶ Händehygiene ▶ Kopfbedeckung ▶ Keine Schulung... ★ Reinigung/Desinfektion <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oft keine Vorrichtung ▶ Häufig fehlende Mittel ▶ Fast die Hälfte der Oberflächenreinigung mangelhaft ▶ Im <u>Prozess</u>: ca. 2/3 wiesen Risiko- (Fäkal-)keime auf | <ul style="list-style-type: none"> ★ Temperaturen <ul style="list-style-type: none"> ▶ <u>Warmspeisen</u>: >50% unter 65°C (35°C!) ▶ <u>Kaltspeisen</u> i.D. 13°C und nur 2 mit richtiger Temp. ▶ Selten bestand eine Messmöglichkeit! ★ Betriebshygiene <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlende Insektengitter ▶ Müllbehälter mangelhaft ▶ Zweckentfremdung d. Kü.. ▶ Defekte Fliesen ▶ Mangelhafte Beleuchtung |
|---|---|




Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Wie Gott in Frankreich...



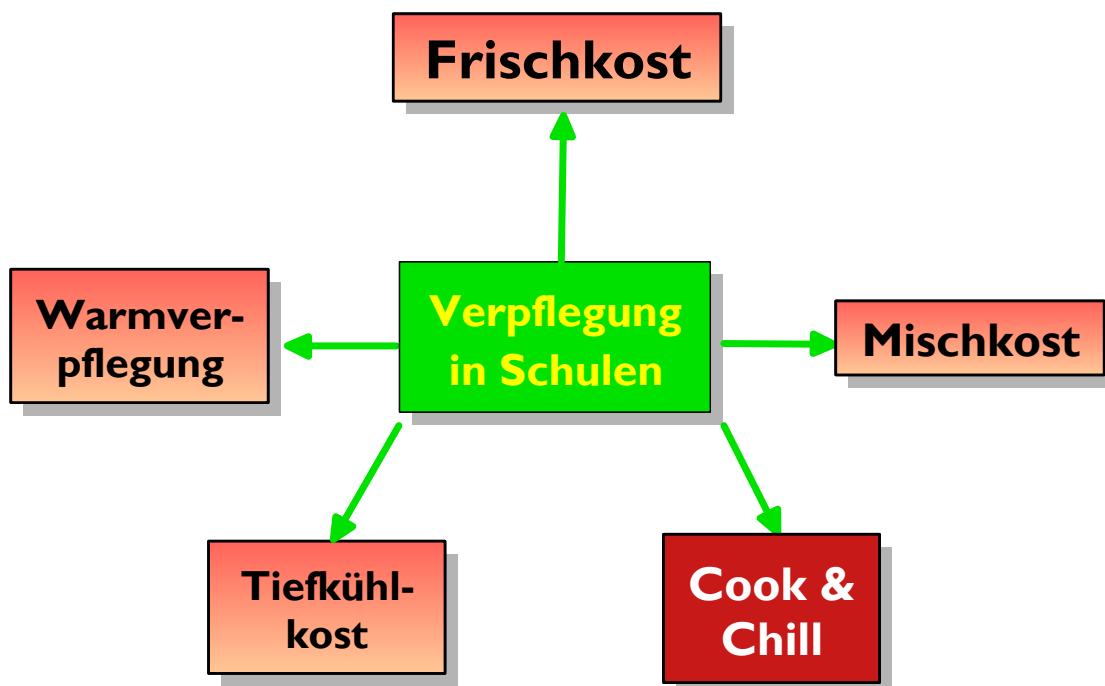
Die Schulverpflegung kann höhere Qualitätsansprüche kaum befriedigen...

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Übersicht VS



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Art der Entkopplung

Kostsystem	Zeit	Temperatur	Raum
Frischkost ("Cook & Serve")	nein	nein	nein
Warmkost (Cook & Hold)	ja	nein	ja
Kühlkost (Cook & Chill)	ja	ja	ja/nein
TK-Kost (Cook & Freeze)	ja	ja	ja

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Frischkost (Cook and Serve)

Bewertung

Größte Vielfalt & höchste Qualität ist möglich

Beste Anpassung des Angebots an Zielgruppe ist möglich

Höchster Geräte- und Raumbedarf

Höchste Qualifikation des Personals erforderlich

Höchster Personal- und Schulungsbedarf >> u.a. Hygiene!

Hohe Qualität ist fraglich


Höchster Preis bis ca. 500 Pers.

Fazit: Eher nicht empfehlenswert, da Voraussetzungen kaum einzuhalten



Maximale Vielfalt

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Warmverpflegung (Cook and Hold)

Bewertung

- Geringster Raum- und Gerätebedarf
- Geringste Qualifikation und Zahl des Personals erforderlich
- Geringster Preis bis ca. 500 Gästen
- Eingeschränkte Speisenpalette
- Zielgruppengerechte Speisen?
- Häufig zu lange Warmhaltezeiten
- Probleme mit Hygiene, Sensorik und Vollwertigkeit der Speisen
- Fazit: Eher nicht empfehlenswert (zumindest lokale Belieferung)



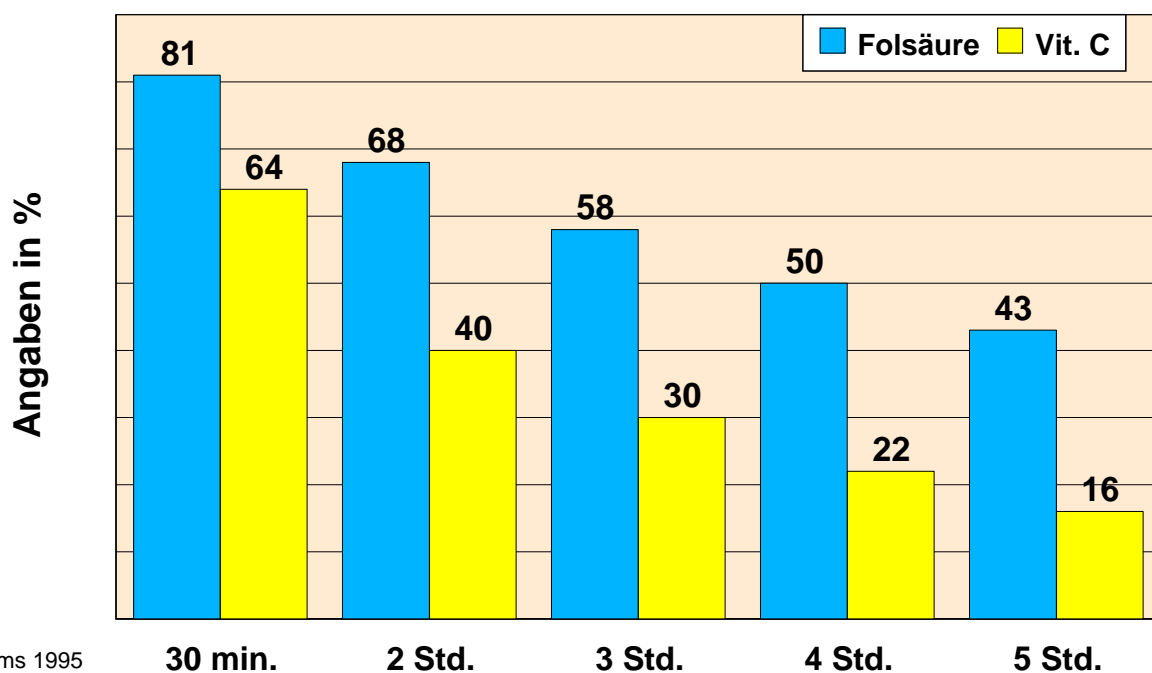
Thermoport zum Transport

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Vitaminerhalt beim Heißhalten [72°C]



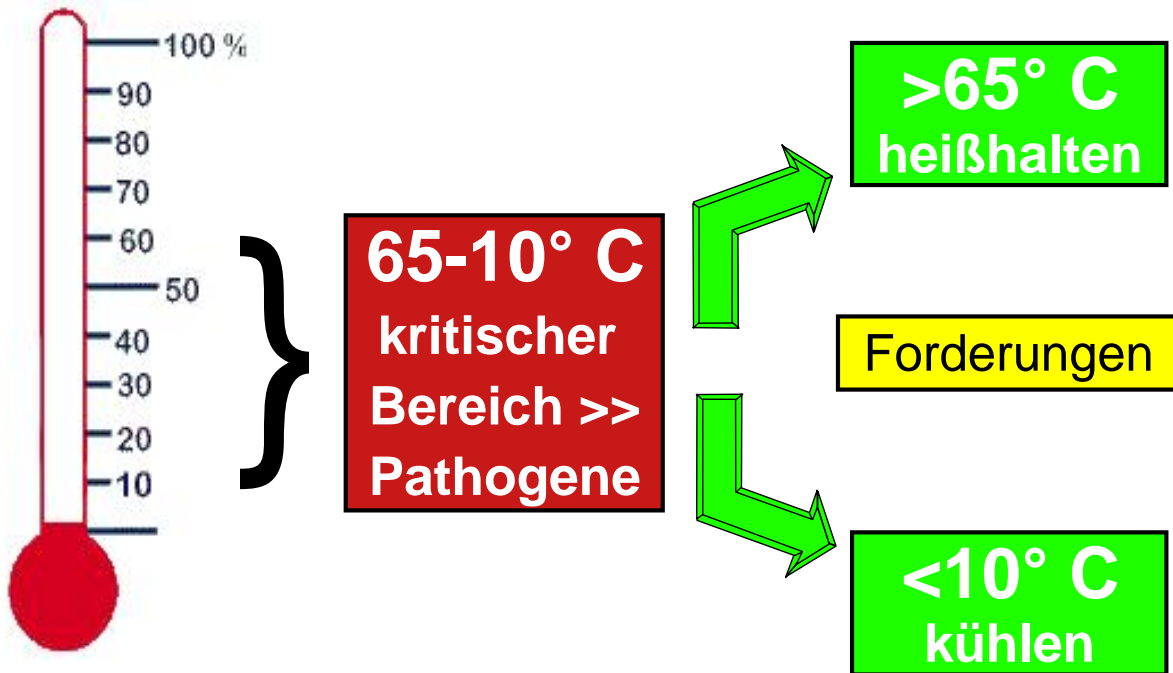
Williams 1995

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Mikrobiologische Kriterien



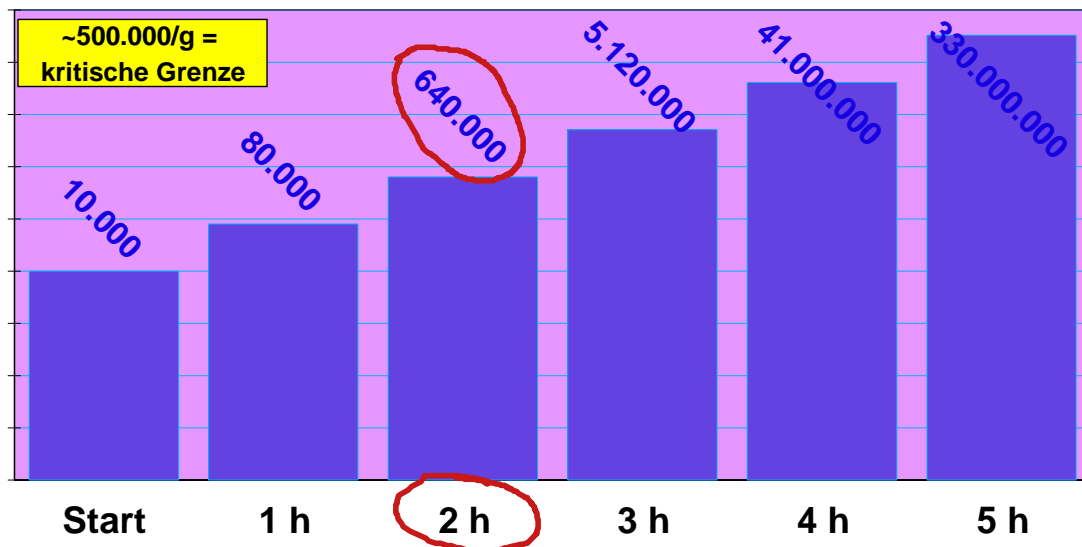
Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Vermehrung von Bakterien

Keimzahl/g



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

**TK-Kost
(Cook and Freeze)**

Bewertung

Gute Qualität der extern produzierten Speisen, da entkoppelt

Hohe Fertigungssicherheit/HACCP

Mittlerer Qualifikationsbedarf des Personals (Speisenproduktion?)

Mittlerer Geräte- und Raumbedarf

Geringe Lieferantenzahl > Auswahl

Geschmacksmonotonie häufiger festgestellt

Fazit: Empfehlenswert



**Heißluftdämpfer zum
Regenerieren**

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein



Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

**Kühlkost
(Cook and Chill)**

Bewertung

Prinzipiell gleiche Bewertung wie TK-Kost

Speisen sollten von Spezialisten extern produziert werden

Regionalität und Saisonalität ist eher zu realisieren

Kühlkette ist kostengünstiger

Regeneration der Speisen schneller

Fazit: Empfehlenswert



**Chiller zum
Schnellkühlen**

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

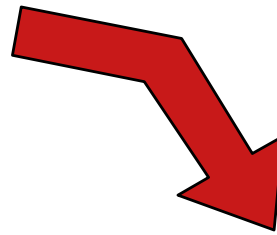


Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Realisierung

★ Mit Maßnahmen wie

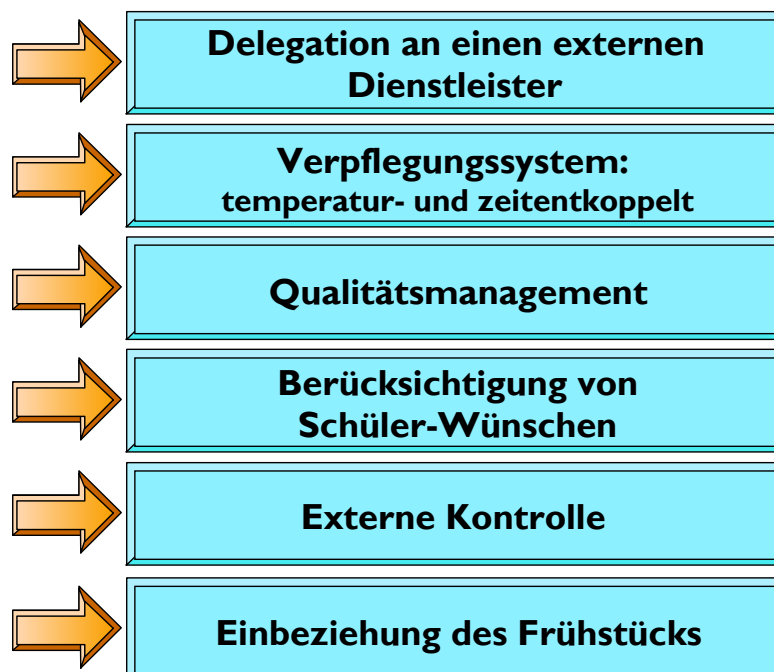
- ▶ einzelbetriebliche Beratungen
- ▶ ehrenamtlich tätige Eltern
- ▶ Gründung von Mensaver-einen
- ▶ Beschäftigungsmodelle für Arbeitslose
- ▶ Kooperation mit der lokalen Gastronomie...



...ist eine
professionelle
Verpflegung kaum
möglich!

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

6 Wege zum Erfolg




Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

**Konzept-Idee:
zentral-entkoppelt-komplett**

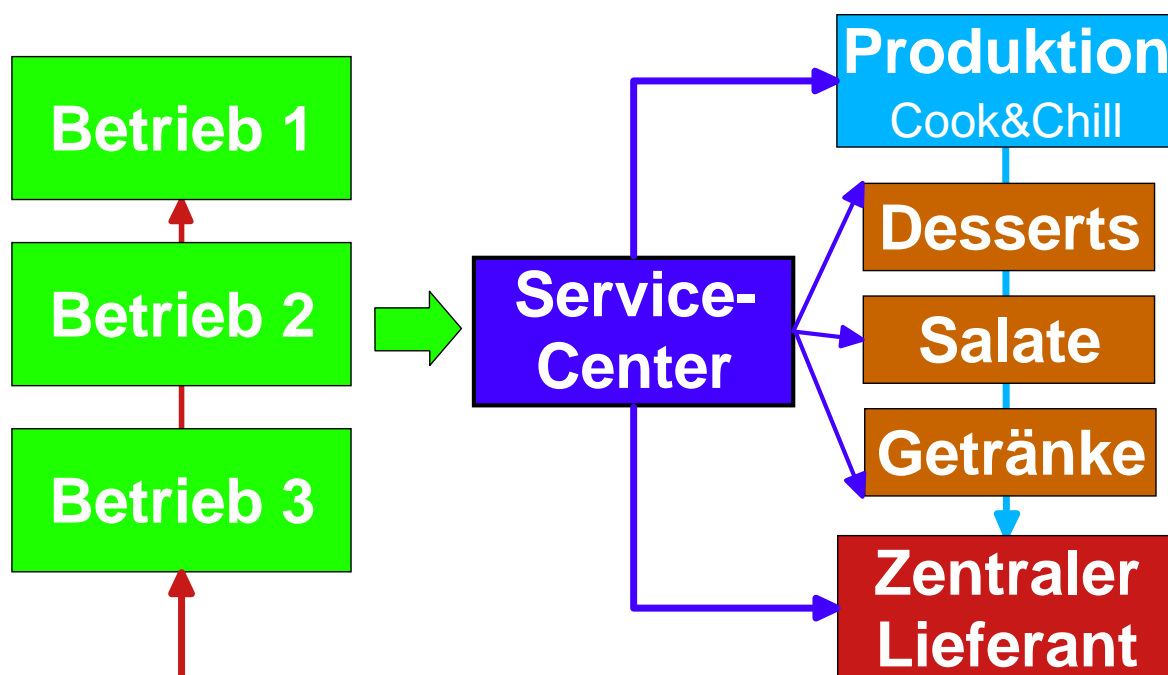
- ♥ Bestellung über **Servicecenter** (Fax, E-Mail)
- ♥ **Speisenplan** ist dort hinterlegt
- ♥ Service-Center **bündelt** die Bestellungen
 - ▶ C&C-Produktion sowie
 - ▶ Logistiker (MoPro, Getränke, Süßwaren, Salat, Obst, Desserts)
- ♥ Lieferung erfolgt über **einen Lieferanten**
- ♥ Geringe Anforderungen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

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie


Hochschule
Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Konzept-Umsetzung

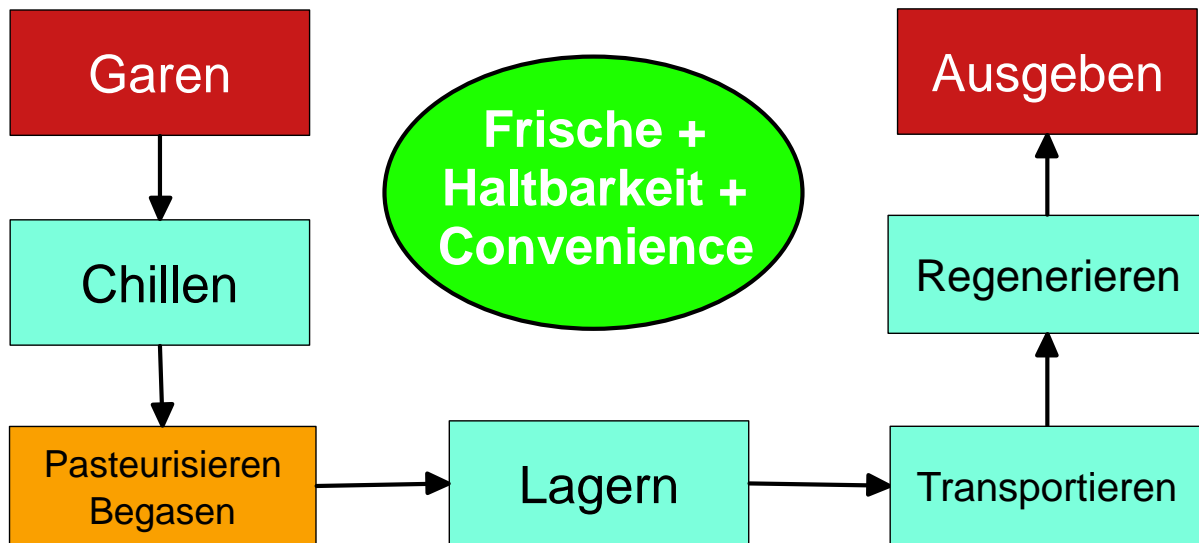


Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

"Cook & Chill plus"



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein



Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

"Cook & Chill plus" Praxisbeispiele

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

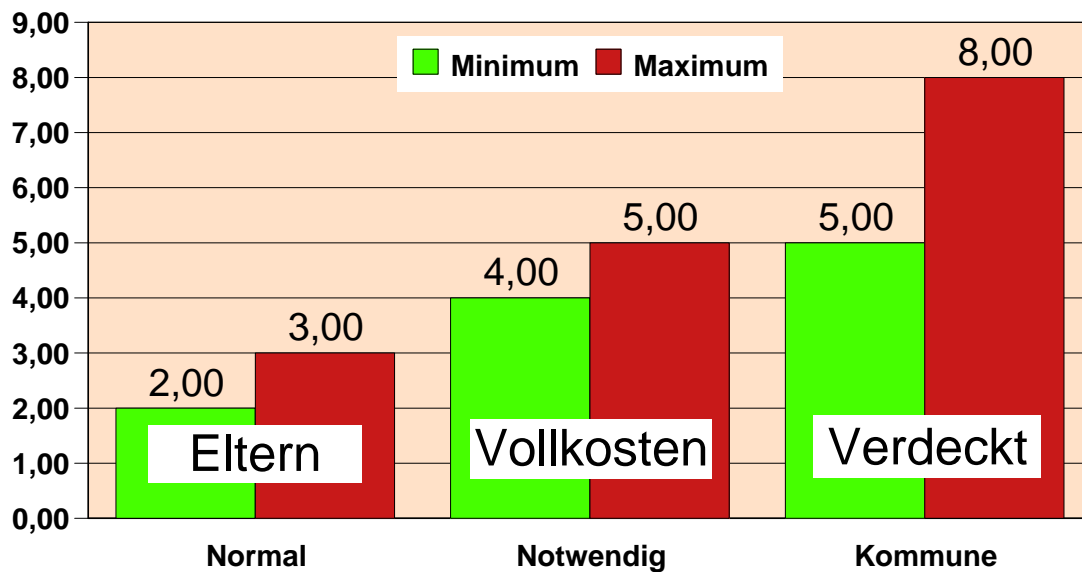
Hochschule
Niederrhein



Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Preissituation

Angaben in €



Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Kalkulation der Gesamtkosten

Mittagessen

Annahmen	Minimum	Maximum
<ul style="list-style-type: none"> 10.000 Ganztageschulen 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.

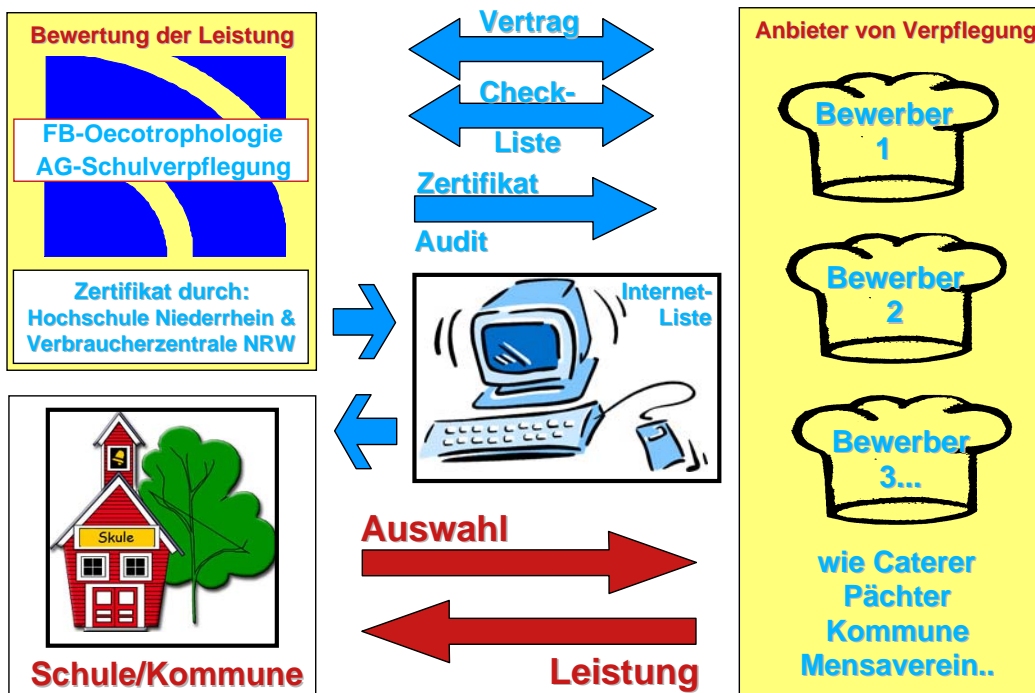
Quelle: CMA 2005

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Wünschenswerte Vergabe

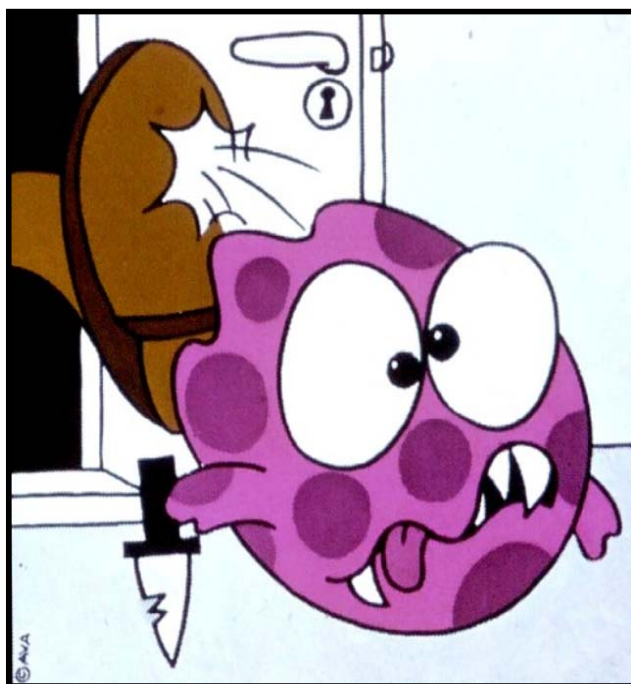


Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein

Verpflegungssysteme für Ganztageschulen

Fazit



- Eine bessere Schulverpflegung ist möglich.
- Der Bereich muss v.a. professionell gestaltet werden.
- Angebote sollten grundsätzlich zertifiziert sein.

Prof. Dr. Peinelt
FB Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein