

Zertifizierung der Verpflegung in Ganztagschulen

Eine Initiative der Hochschule Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW



Mit der optimalen Gestaltung von Schulmahlzeiten in Ganztagschulen sind wichtige Gesundheitsziele verbunden.

Idealerweise existiert an Ganztagschulen ein vollwertiges und attraktives Speisenangebot, das die Pausenverpflegung und die Mittagsmahlzeit einschließt.

Die Realität sieht jedoch oft anders aus. Die Einhaltung der Hygienebestimmungen wird nicht genau genommen und die Speisenangebote sind nicht zielgruppen- und bedarfsgerecht. Neben der damit verbundenen Fehlernährung ist eine geringe Akzeptanz und insbesondere an Schulen der Sekundarstufe I und II eine niedrige Teilnahmequote die Folge. Die Gründe dafür, dass die Verpflegung an Ganztagschulen in mehrfacher Hinsicht zu wünschen übrig lässt, sind vielfältig. So stellt die Organisation der Verpflegung abgesehen vom zusätzlichen Zeitaufwand eine über die pädagogische Kompetenz hinausgehende Aufgabe dar, deren Lösung den Schulleitern und Lehrern nur zum Teil abverlangt werden kann, da sie fachfremd sind. Das gilt ebenso für die Kommunen und die Schulträger. Ein weiteres Problem ist das Fehlen verbindlicher Rahmenkriterien oder gesetzlicher Vorgaben (mit Ausnahme einiger neuer Bundesländer), nach denen sich sachgerechte Entscheidungen treffen ließen. So ist zum Beispiel im Runderlass „Offene Ganztagschulen im Primarbereich“ des Ministeriums für Schule und Weiterbildung des Landes NRW zum Thema Mittagsverpflegung lediglich zu lesen, dass für die am Ganztagsangebot teilnehmenden Kinder „die Gelegenheit für einen Imbiss oder eine Mahlzeit“ bestehen muss (*RdErl. 12-63 Nr. 4 vom 26.01.06*). Und nicht zuletzt ist es der Preis, der die Auswahl eines Verpflegungsangebotes bestimmt. Sind jedoch ausschließlich pragmatische und ökonomische Gesichtspunkte ausschlaggebend, leidet zwangsläufig die Qualität. Wie Untersuchungen in verschiedenen Städ-

ten gezeigt haben, ist die heutige Vergabepraxis dadurch gekennzeichnet, dass meist nur wenige oder keine Vorgaben existieren (*Domeyer 2005*) (Abb. 3). Wenn diese ausnahmsweise einmal in ausführlicher Form vorliegen sollten, so wird die Einhaltung der Versprechungen des Anbieters von Verpflegungsleistung nicht kontrolliert (*Syslow 2006*). Die Vergabe erfolgt entweder durch die Schule direkt oder durch die zuständige kommunale Stelle.

Abhilfe könnte eine neutrale Überprüfung und Bewertung von Verpflegungsangeboten für Schulen schaffen. Ein entsprechendes Instrument zur Prüfung und Zertifizierung bietet die Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW (Gruppe Ernährung) seit Januar 2007 an. Ziel ist es, Verpflegungsangebote nach umfangreichen Kriterien seriös, schnell und preiswert zu beurteilen. Die Ergebnisse einer solchen Bewertung sollen den Entscheidungsträgern in Schulen und Kommunen die Auswahl des Angebotes mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis erleichtern und die Anbieter der Schulverpflegung unterstützen, sich mit einem qualitativ hochwertigen Leistungsangebot von Wettbewerbern abzuheben und sich damit in einem wachsenden Markt zu positionieren. Zukünftig soll bundesweit keine Kommune mehr ohne Zertifikat einen Verpflegungsanbieter wählen. Insgesamt ist zu erwarten, dass diese Maßnahme zu einer deutlichen Verbesserung der Verpflegungssituation an Schulen führen wird.

Konzeptioneller Ansatz

Zahlreiche Untersuchungen (u. a. *Pelzer 2003; Hermans, Bindemann 2003*) zeigen, dass mehr oder weniger gravierende Miss-



Foto: Mauritius

stände in allen Bereichen der Schulverpflegung zu beklagen sind. Ein wirkungsvoller Ansatz zur Bewertung der Verpflegung muss daher alle wesentlichen Bereiche (z. B. Ernährungsphysiologie, Hygiene, ökologische Aspekte) abdecken. Zu definieren sind vorab

- Leistungsumfang
- Bewertungsbasis
- Bewertungsinstrumente
- Lenkungswirkung

- Leistungsumfang

Hier sind zwei große Bereiche zu unterscheiden:

- Produktion und gegebenenfalls Transport der Speisen

Die Produktion kann sowohl extern im Unternehmen als auch intern in der Schule erfolgen. Eine externe Produktion ist meist zentralisiert, sodass die Speisen anschließend zum Verzehrort transportiert werden.

- Behandlung der Speisen in der Schule
Diese lässt sich in mehrere Unterbereiche, wie Mittagessen, Pausenverpflegung und Kioskangebot oder verschiedene Prozessschritte unterteilen, die getrennt zu bewerten sind.

- Bewertungsbasis

Eine Aussage über die Vollwertigkeit eines Angebots ist über die Verwendung oder Nichtverwendung charakteristischer Lebensmittel besser erreichbar als über Nährwertberechnungen. Diese können zwar gute Ergebnisse liefern, deren Aussagekraft aber zweifelhaft sein kann. Denn langes Heißhalten kann den Vitamingehalt der Speisen erheblich mindern, sodass er vom errechneten Wert deutlich abweicht. Auch Convenience-Produkte finden heutzutage in der Gemeinschaftsverpflegung häufig Verwen-

dung. Sie fehlen jedoch größtenteils in der offiziellen Datenbank, dem BLS (Bundeslebensmittelschlüssel), und können somit nicht in eine Nährwertberechnung einbezogen werden. Auch der Einsatz moderner Geräte, die Verwendung geeigneter Software sowie die Qualifikation des Personals spielen eine wichtige Rolle für die Vitaminerhaltung und die Ermittlung des korrekten Nährwertgehalts der Speisen (Peinelt 2001). Die Übersetzung von Nährwerten auf die Lebensmittelebene ist auch in der Beratungspraxis längst gang und gäbe. Natürlich spielen auch die Vielfalt und Abwechslung des Angebots über einen längeren Zeitraum eine entscheidende Rolle für die Qualität und Akzeptanz der Verpflegung. Hier sollten zum Beispiel Fragen der Saisonalität, zielgruppenspezifischer Wünsche, der Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel oder des Ausgabesystems einbezogen werden.

Ein weiterer wichtiger Bereich ist die Hygiene. Ferner sollten ökologische Aspekte, über Bio-Lebensmittel hinaus, in eine Bewertung einfließen. Auch ist zu fragen, inwieweit die Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung und des Unfallschutzes eingehalten werden. Je nach zu bewertendem Leistungsumfang kommen noch weitere Kriterien hinzu.

Diese vielseitige Vorgehensweise entspricht einem ganzheitlichen Ansatz und einer Qualitätsdefinition, die sich nicht nur am Ergebnis orientiert, sondern auch die Struktur- und Prozessqualität einbezieht. Die Bewertungsbasis orientiert sich deshalb an den für die jeweils zu bewertenden Bereiche geltenden Vorgaben. Herangezogen wurden unter anderem die Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung der DGE, die EG-Hygieneverordnungen, die Rahmenkriterien für das

Verpflegungsangebot in Schulen (BLE 2005), die die Verbraucherzentralen, die DGE und der Ökologische Großküchenservice (ÖGS) definiert haben sowie weitere einschlägige Empfehlungen für das Mittagessen an Ganztagschulen (z. B. Verbraucherzentrale NRW 2005).

Die Summe der aufgestellten Kriterien ergibt einen Standard, den das Verpflegungsangebot weitgehend erfüllen soll. Darüber hinaus lehnt sich der Standard an die Leitlinien des „Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung“ (DIG) an, die eine richtungweisende Berufsethik in der Gemeinschaftsverpflegung definieren (DIG 2001).

- Bewertungsinstrumente

Die Bewertungsinstrumente sind so gewählt worden, dass einerseits ein geringer Aufwand, andererseits ein hoher Aussagekraft damit verbunden ist.

Der Ansatz erreicht eine starke Reduzierung des Aufwands, indem die Datenerfassung über standardisierte, einfach auszufüllende Checklisten durch die Bewerber selbst erfolgt. Deshalb muss eine Überprüfung der rücklaufenden Daten auf ihren Wahrheitsgehalt hin erfolgen. Dies ist umso wichtiger, als die Ergebnisse eine wichtige Basis für Entscheidungen bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen bilden sollen. Die Ergebnisse hätten bei fehlender Kontrolle nur den Wert einer Selbstauskunft.

- Lenkungswirkung der Ergebnisse

Wenn sich das eingangs formulierte Ziel erreichen lässt, dass Entscheidungen über die Schulverpflegung nur noch anhand der Ergebnisse seriöser Prüfverfahren erfolgen, ist eine starke Lenkungswirkung für die Schulverpflegung insgesamt möglich, zumal

A			B			C			D			E			F			G		
1 A. Produktion und Angebot																				
2 A1. Allgemeines/Grundsätzliches																				
3	Nachweis (Soll)	Nachweis (Ist)	Kat.	Fragen									Ihre Antwort	mögl. Antwort	Kommentar					
4	X		2	Liegen Ihnen die Grundsätze einer vollwertigen Ernährung in einer anerkannten Publikation (z.B. vom aid oder der DGE) vor?										0/1	Eine Kostform kann als vollwertig bezeichnet werden, wenn ihre Zusammensetzung im Sinne der DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr bedarfsgerecht ist. Aus welchen Lebensmittelgruppen und mit welchen -mengen eine vollwertige Ernährung zusammengestellt wird, ist in verschiedenen Publikationen von der DGE oder vom aid, auch speziell für Kinder und Jugendliche (z.B. Optimix), veröffentlicht worden. Eine dieser Publikationen sollte Ihnen vorliegen, wenn Sie diese Grundsätze berücksichtigen und Ihren Mitarbeitern vermitteln wollen. Wir bitten Sie deshalb um die Kopie des Deckblattes dieser Unterlagen.					
5			3	Ist es den Kindern und Jugendlichen aufgrund Ihres Speisen- und Getränkeangebots möglich, sich vollwertig (s. Frage 4) zu ernähren?										0/1						
6			2	Achtet eine Fachkraft darauf, dass die Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung durch Ihr Angebot umgesetzt werden?										0/1	Als Fachkraft sind in Ernährungsfragen speziell qualifizierte Personen anzusehen, z.B. Ökotrophologen, Diätassistenten, Köche oder Hauswirtschafterinnen mit Zusatzqualifikationen etc. Personen mit normaler Ausbildung in diesem Bereich, wie Koch, Metzger oder Bäcker, sind zwar auch Fachkräfte, nicht aber im hier gemeinten Sinne.					
7			2	Wird auf eine nährstoffschonende Behandlung der Speisen Wert gelegt?										0/1	Wertvolle Lebensmittel mit hohem Vitamin- und Mineralstoffgehalt verlieren durch lange Heizhaltezeiten oder mangelnde Kühlung viel von ihrem Nährstoffgehalt. Daher ist es wichtig, dass <u>alle</u> Herstellungsschritte (insbesondere Gar- oder Kühlprozesse ebenso wie Warmhaltezeiten!) so definiert werden, dass ein Verlust der Nährwerte möglichst gering ist.					
8			1	Sind allen in Frage kommenden Mitarbeitern die Grundsätze einer vollwertigen Ernährung vermittelt worden?										0/1	Grundsätze müssen gelebt werden, und zwar von jedem Mitarbeiter. Daher sind derartige Einweisungen notwendig, insbesondere bei weniger qualifizierten Kräften.					
9			1	Finden regelmäßige oder anlassbezogene Besprechungen mit dem Küchenpersonal statt, um aufgetretene Probleme zu erörtern und mögliche Verbesserungen umzusetzen?										0/1	Trotz intensiver und fundierter Einarbeitung kommt es immer wieder mal zu Problemen. Diese sollten in regelmäßig stattfindenden Besprechungen aufgegriffen werden, damit sie sich nicht verfestigen.					
10			2	Besteht ein Qualitätsmanagementsystem, mit dessen Hilfe alle Prozesse definiert und kontrolliert werden?										0/1	Ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) definiert Methoden, Verfahren, Prozesse und auch Verantwortlichkeiten für die Qualität. Ziel eines QMS ist eine dauerhafte Verbesserung von Herstellungsschritten und Endprodukten. Ein gängiges QMS, an das man sich binden kann, ist z.B. DIN EN ISO 9000.					

Abbildung 1: Checkliste zur Bewertung

die Ergebnisse im positiven Fall über das Internet allgemein zugänglich sein werden. Externe Produzenten wie Pächter oder Caterer wären bemüht, die Prüfkriterien zu erfüllen, um Aufträge zu erhalten. Interne Produzenten, zum Beispiel Küchenmitarbeiter in der Schule, sollten sich ebenfalls der Prüfung unterziehen, um ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis zu stellen. Die Dokumentation der Prüfungsergebnisse im Internet kann verdeutlichen, wie sich die Qualität der Schulverpflegung im Zeitverlauf ändert. Sie ist im Prinzip für ganz Deutschland möglich. Sollte über einen längeren Zeitraum nur ein geringer Teil der Bewerber die Prüfung bestehen, müssten weitergehende Maßnahmen in Erwägung gezogen werden. Diese hätten gesellschaftliche Dimensionen und müssten eine Professionalisierung stärker vorantreiben (Peinelt et al. 2005) als dies durch das hier vorgestellte Verfahren der Fall sein kann.

Das Konzept

Ein Bewerber wendet sich an die Hochschule Niederrhein oder an die Verbraucherzentrale NRW und schließt mit der Hochschule einen Vertrag ab. Erst dann kann die zunächst auf digitalem Weg durchzuführen-

de Überprüfung beginnen. Besteht der Anwärter die Prüfung, erteilen die Hochschule und die Verbraucherzentrale dem Bewerber ein befristetes Zertifikat. Außerdem wird er auf einer Positivliste im Internet geführt. Bewerber, die die Überprüfung nicht bestehen, werden nicht öffentlich genannt.

- Erfassungsinstrument
Kernstück der Bewertung ist eine digitale Checkliste in Form einer Excel-Datei (Abb. 1). Diese erhält der Bewerber per E-Mail. Sie enthält knapp 200 Fragen, die mit „0“ (nein) oder „1“ (ja), zum Teil auch mit „2“ (entfällt) zu beantworten sind. Die Fragen wurden so formuliert, dass sie bei Kenntnis der Verhältnisse leicht und eindeutig zu beantworten sind. Zum besseren Verständnis verfügen die meisten Fragen noch über erläuternde Kommentare. Treten dennoch Unklarheiten auf, können die Bewerber via E-Mail oder telefonisch mit der Prüfstelle Kontakt aufnehmen.

- Bewertungsobjekte
- I. **Speisenproduktion inklusive eventueller Transport („bis zur Rampe“)**
Hiermit ist die zentrale Produktion gemeint. Die Speisen müssen zum Ort

des Verzehr in einer GTS transportiert werden. Auch die Speisenproduktion in einer GTS selbst lässt sich so beurteilen.

II. Behandlung der Speisen am Verzehrort

Die Speisen werden nach der Produktion und einem eventuellem Transport weiterbehandelt, zum Beispiel durch Lagern, Erhitzen oder Heißhalten bei der Ausgabe. Eventuell kommen noch Kaltspeisen, zum Beispiel Salate, Desserts oder kleinere warme Speisen vor Ort hergestellt dazu.

III. Bewertung eines Speisenplans (mindestens 8 Wochen, in Vorbereitung)

Dieses Instrument soll feststellen, ob die Forderungen bezüglich Abwechslung und Vielfalt, unter Einbeziehung ernährungsphysiologischer Aspekte, eingehalten werden. Es liegt im Wesentlichen bereits vor, wird zurzeit aber noch überarbeitet und auf Anwendungseignung getestet. Ein Einsatz ist ab Mitte 2007 geplant.

IV. Bewertung der Pausenverpflegung und des Kioskangebots (in Vorbereitung)

Hier wird es um Auswahl und Präsentation des Getränke- und Speisenangebots in den Pausen und/oder am Kiosk

Abbildung 2:
Auswertungsbogen

Auswertung

Verpflegung in Ganztageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche

Kategorie: **Produktion und Transport**

Bewerber: Fa. Lecker-Schulverpflegung GmbH, MG

Datum: 15.11.2006

Gültig bis: **11/2009**

gehen. Auch hygienische Aspekte spielen eine Rolle. Wie schon bei den Objekten I und II soll eine Checkliste der Überprüfung der Erfüllung von Soll-Vorgaben dienen. Auch hier wird mit einem Einsatz ab Mitte 2007 gerechnet.

V. Bewertung des Hygiene-Status
Hier werden Abklatschuntersuchungen und Probennahmen sowie eine Überprüfung von Reinigung und Desinfektion mit Laboruntersuchungen und Prüfungsbericht vorgenommen. Die Bewertung im Bericht dokumentiert den Status, eine separate Zertifizierung und Nennung im Internet entfällt.

● **Bewertung der Objekte I und II**

Die Fragen sind nach ihrer Bedeutung gewichtet, und zwar aufsteigend von Kategorie 1 bis Kategorie 3. Fragen der Kategorie 3 sind so wichtig, dass sie alle „richtig“ beantwortet sein müssen. Eine einzige falsche Antwort führt bereits zum Nichtbestehen der Überprüfung. Bei den Fragen der Kategorie 2 müssen mindestens zwei Drittel, bei Kategorie 1 mindestens die Hälfte aller Fragen richtig beantwortet sein (Abb. 2).

Ferner sind einige Nachweise als digitalisierte Dokumente (v. a. als Word-, Excel-, JPG- oder PDF-Dateien) zu erbringen. Fehlen diese oder sind die Dokumente mangelhaft, gelten die entsprechenden Fragen als „falsch“. In Verbindung mit Kategorie-3-Fragen sind diese Dokumente daher essenziell. Wenn alle oben genannten Bedingungen erfüllt sind, hat der Bewerber die Prüfung bestanden und erhält ein auf drei Jahre befristetes Zertifikat.

Ein positives Ergebnis wird durch drei Stufen (symbolisiert durch Kochmützen) weiter differenziert, um die Qualität des Verpflegungsangebots zum Ausdruck zu bringen:

- 1 „Kochmütze“ (65 bis unter 80 %)
- 2 „Kochmützen“ (80 bis unter 90 %)
- 3 „Kochmützen“ (ab 90 %).

Die beiden höchsten Qualitätsstufen können allerdings nur vergeben werden, wenn zusätzliche Bedingungen erfüllt sind.

A. Produktion und Angebot	%	%
A1. Allgemeines/Grundsätzliches	85	
A2. Produktion und Transport	67	
A3. Menüzusammenstellung und Wahlmöglichkeiten	82	
A4. Ernährungsphysiologische Kriterien	79	
A5. Abwechslung/Akzeptanz	79	
A6. Information und Kennzeichnung	57	
Mittelwert Bereich A		75
B. Hygiene		
B1. Allgemeines/Grundsätzliches	90	
B2. Einkauf und Wareneingang	91	
B3. Lagerung (Roh- und Fertigwarenlager)	95	
B4. Produktion	100	
B5. Logistik/Warenausgang	100	
B6. Personalhygiene	100	
B7. Reinigung & Desinfektion	100	
B8. Entsorgung	100	
Mittelwert Bereich B		97
C. Ökologie		
C1. Allgemeines	33	
C2. Einkauf	53	
C3. Energiesparmaßnahmen	93	
Mittelwert Bereich C		60
D. Sonstiges		
D1. Kundenzufriedenheit	78	
D2. Schulungsmaßnahmen	87	
D3. Zusätzlicher Service in der Schule	67	
Mittelwert Bereich D		77
Statistik	Wert	%
Abschnitte < 25%:	0	0
Abschnitte < 50%:	1	5
Abschnitte >= 50%:	19	95
Abschnitte >= 75%:	15	75
Abschnitte = 100%:	5	25
Richtige Antworten der Kat. 1:	51	69
Richtige Antworten der Kat. 2:	68	86
Richtige Antworten der Kat. 3:	10	100
Falsche Antworten der Kat. 3:	0	0
Erreichtes Ergebnis (ohne Zusatzservice D3)	217	84
Erreichtes Ergebnis (mit Zusatzservice D3)	221	86
Zahl der Nachweise	7	100
Fehlerprüfung und Bewertung		
Zahl fehlender Eingaben		0
Wurden 100% der Anforderungen der Kat. 3 erfüllt?		Ja
Wurden mind. 66% der Anforderungen der Kat. 2 erfüllt?		Ja
Wurden mind. 50% der Anforderungen der Kat. 1 erfüllt?		Ja
Überprüfung bestanden		Ja
Kriterium für 2 Kochmützen: Überdurchschnittliche Akzeptanz?		Ja
Kriterium für 3 Kochmützen: Akzeptanz + mikrobiologische Kontrollen?		Entfällt
Bewertung (1-3 Kochmützen)		2 Kochmützen

● **Zusatzbedingungen für „Produktion und Transport“**

Bei „2 Kochmützen“ müssen Akzeptanzbefragungen zur sensorischen Qualität ein überdurchschnittliches Ergebnis erbracht haben. Bei „3 Kochmützen“ muss darüber hinaus noch der Nachweis für eine regelmäßige mikrobiologische Überprüfung durch ein entsprechendes Labor vorliegen. Falls keine entsprechenden Kontakte bestehen, können diese Untersuchungen im mikrobiologischen Labor des Fachbereichs Oecotrophologie stattfinden. Des Weiteren erfolgt die Überprüfung vor Ort (Audit) mit höherer Priorität, und zwar innerhalb eines halben Jahres.

● **Zusatzbedingungen für „Behandlung der Speisen am Verzehrort“**

Bei „2 Kochmützen“ müssen Befragungen zur Kundenzufriedenheit ein überdurchschnittliches Ergebnis erbracht haben. Hier gehen weitere Faktoren, zum Beispiel Freundlichkeit des Service-Personals, geringe Wartezeiten oder angenehme Atmosphäre des Speisesaals in die Bewertung ein. Bei „3 Kochmützen“ muss wie beim Bewertungsobjekt „Produktion und Transport“ der Nachweis für eine regelmäßige mikrobiologische Überprüfung durch ein geeignetes Labor vorliegen. Auf jeden Fall erfolgt die Überprüfung vor Ort wiederum mit höherer Priorität als üblich, und zwar innerhalb eines halben Jahres.

Tabelle 1: Preisliste 2007

Nr.	Bewertungsobjekt	Preise ⁴⁾⁷⁾	Preise ⁵⁾⁷⁾
		Checkliste	Audit
1	Produktion und ggf. Transport	200 €	800 €
2	Behandlung der Speisen vor Ort ¹⁾	200 €	600 €
3	Produktion und Behandlung der Speisen vor Ort	400 €	1000 €
4	Pausenverpflegung ²⁾³⁾	150 €	–
5	Speisenplananalyse (8 Wochen) ²⁾³⁾	250 €	–
6	Hygiene-Status (Untersuchung/Bericht)	–	500 € ⁶⁾

1) Diese Überprüfung ist auch ohne Audit und Zertifikat möglich. 2) Dieses Angebot ist zurzeit in der Erprobung. 3) Ein Audit ist noch nicht vorgesehen.

4) Die Preise schließen die Auswertung und Vergabe des Zertifikats ein. 5) Die Preise schließen den Bericht und alle Reisekosten inkl. eventueller Übernachtungen ein. 6) Der Hygiene-Status schließt nur mit einem Prüfungsbericht ab, also ohne Extra-Zertifikat. 7) Preise verstehen sich als Netto-Preise (zzgl. MwSt.).

- Ergebnisse mit und ohne Zertifikat
Mit einem Zertifikat sind entscheidende Vorteile verbunden, insbesondere die Nennung im Internet beim Bestehen der Prüfung sowie die Werbung mit einem Zertifikat. Schulverpfleger können sich auf diese Weise ihre gute Qualität bestätigen lassen.

Bestimmte Objekte (z. Z. nur das Objekt II „Behandlung der Speisen vor Ort“) können auch ohne Audit und Zertifikat geprüft werden. Die Ergebnisse dienen dann nur der internen Information des Auftraggebers. Die Prüfstelle überprüft die Richtigkeit der Angaben nicht. Mit der Überprüfung sind keine weiteren Verpflichtungen des Auftraggebers verbunden. Der Vorgang endet mit der Mitteilung des Ergebnisses durch die Hochschule. Verständlicherweise darf mit derartigen Ergebnissen nicht geworben werden und sie erscheinen nicht im Internet. Zertifikationslose Überprüfungen bieten insbesondere Schulen oder schulischen Organen (z. B. dem Förderverein) eine preisgünstige Möglichkeit, die jeweiligen Verhältnisse überprüfen zu lassen, um dann gegebenenfalls Konsequenzen zu ziehen. Eine solche Überprüfung kann unter Umständen später in eine Zertifizierung übergehen, sodass in diesem Fall keine doppelten Gebühren anfallen (Tab. 1).

- Kontrollinstrumente zur Verhinderung von Falschaussagen

Eine Bewertung basiert zunächst ausschließlich auf der Beantwortung der digitalen Fragen der Checkliste sowie der Prüfung der beigefügten Dokumente. Beide können erst bei einem Audit mit zeitlicher Verzögerung kontrolliert werden. Um zu verhindern, dass bewusst falsche Antworten gegeben werden und der Bewerber damit die Nutzung des Zertifikats bis zum Audit erschleicht, sind Maßnahmen vorgesehen.

- **Verteilte Verantwortlichkeit:** Für die Richtigkeit der ausgefüllten Checkliste müssen zwei leitende und fachlich qualifizierte Personen des Bewerbers verant-

wortlich zeichnen, zum Beispiel Geschäftsführer, Küchenleiter oder Qualitätsbeauftragter.

- **Nachweis-Dokumente:** Vor allem Aussagen zu Fragen der Kategorie 3 sind durch digitale Nachweise zu belegen. Zahl, Art und Umfang werden im Einzelnen in der Checkliste angegeben. Fehlen die Nachweise oder sind sie nicht aussagefähig, so gelten die entsprechenden Fragen als „falsch“. Bei Fragen der Kategorie 3 würde dies bedeuten, dass der Bewerber die Prüfung nicht bestanden hat.
- **Kennzeichnung im Internet:** Haben Bewerber die Prüfung per Checkliste inklusive der geforderten Dokumente bestanden, wird ihr Angebot mit der Zahl der Kochmützen ins Internet gestellt und vermerkt, dass ein Audit noch aussteht. Erst wenn dieses erfolgreich war, wird der Zusatz gestrichen.
- **Meldepflicht:** Sofern sich die Verhältnisse in den Betrieben der Bewerber nach Rücksendung der beantworteten Checkliste dergestalt ändern, dass die gemachten Angaben nicht mehr stimmen, ist der Bewerber verpflichtet, die Änderungen unverzüglich der Bewertungsstelle zu melden.
- **Streichung im Internet:** Sollte sich bei den Audits oder auf anderen Wegen herausstellen, dass die Bewertungsstelle durch Falschaussagen getäuscht wurde oder Aussagen nicht belegbar sind, werden die Betriebe aus der Internetliste gestrichen.
- **Sperrfrist:** Eine erneute Bewerbung nach festgestellten Falschaussagen ist erst wieder nach einer Sperrfrist von sechs Monaten möglich. Die übliche Gebühr ist dann erneut zu entrichten. Die eingereichte Bewerbung unterliegt außerdem einem sofortigen Audit, das zusätzlich zu bezahlen ist und das routinemäßige Audit nicht ersetzt.
- **Vertragsstrafe:** Ist die Täuschung so gravierend, dass sich der Bewerber die

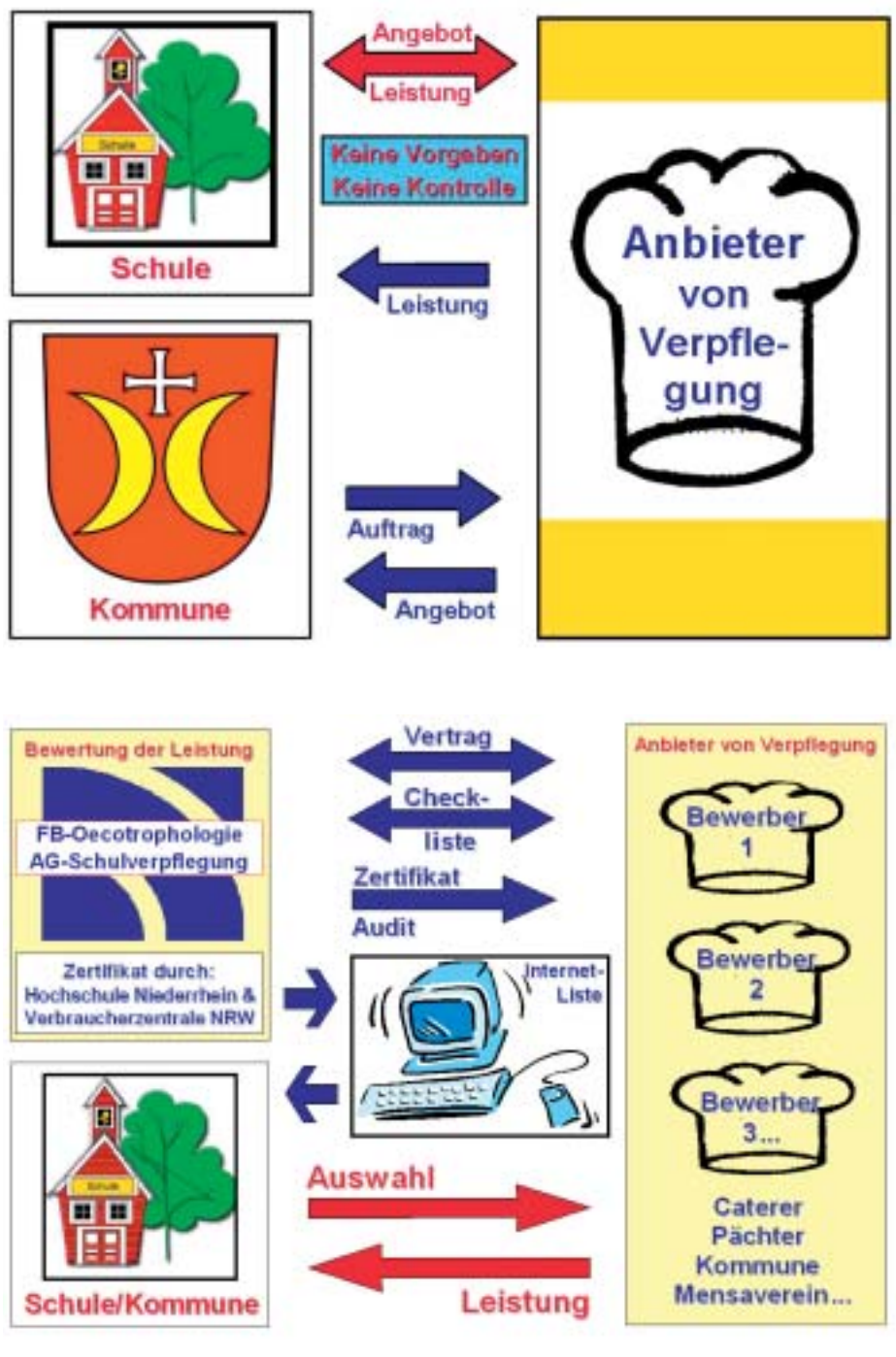
Erteilung eines Zertifikats erschlichen oder verschwiegen hat, dass die Voraussetzungen für das Zertifikat nicht mehr erfüllt sind, so ist eine Vertragsstrafe in Höhe von 5.000,- Euro zu zahlen.

Die Erfahrung mit anderen Zielgruppen und geringeren Sanktionsandrohungen hat aber gezeigt, dass bei Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung ein hohes Maß an Antwortlichkeit besteht (*Peinelt 2006*). Wenn die beabsichtigte Lenkungswirkung eintritt, kann es sich ein Anbieter von Schulverpflegung kaum leisten, wieder von der Internetliste gestrichen zu werden.

- Audits

Die Audits stellen die Kontrolle der gemachten Aussagen sowie zugesandten Dokumente dar. Es sind Ortsbesichtigungen, die nach einem festgelegten Plan durchgeführt werden. Sie erfolgen immer dann, wenn eine bestimmte Leistung eines Betriebs oder einer Schule zertifiziert wurde und damit eine Werbung zulässig ist. Jeder Betrieb wird spätestens innerhalb von drei Jahren erfasst. Bewerber mit der höchsten Bewertung von „3 Kochmützen“ erhalten innerhalb von sechs Monaten nach der Checklistenbewertung „Audit-Besuch“. Qualifizierte, geschulte und von der Hochschule Niederrhein autorisierte Personen führen die Audits durch. Die Besichtigung und Prüfung vor Ort bezieht sich auf alle relevanten Aspekte der beurteilten Leistung, unter anderem auf Aussagen in der Checkliste, Nachweisdokumente, Geräte sowie Einrichtungen im Produktionsbetrieb. Unter anderem nehmen die Prüfer Temperaturmessungen sowie sensorische Überprüfungen vor. Wichtiges halten sie fotografisch fest. Audits schließen mit einem Bericht ab, der die wichtigsten Ergebnisse enthält. Er bestätigt die Konformität der Aussagen mit den Verhältnissen vor Ort, listet nachzubessernde, geringe Schwachstellen auf oder stellt so gravierende Fehler fest, dass die Aufrechterhaltung des zertifizierten Qua-

Abbildung 3: Derzeitige (oben) und angestrebte Vergabe von Verpflegungsleistungen



litätsstands zu verneinen ist. In letzterem Fall erhält der Bewerber eine Frist für die Beseitigung der Fehler. Andernfalls wird das Zertifikat aberkannt und der Betrieb aus dem Internet gestrichen.

Das gesamte Verfahren (Checkliste und Audit) wird alle drei Jahre wiederholt. Verweigert der Betrieb die weitere Teilnahme am Verfahren, wird er im Internet gestrichen. Auf den Zertifikaten ist vermerkt, wie lange sie gültig sind. Abbildung 3 zeigt das wünschenswerte Verfahren zur Auswahl von Anbietern von Verpflegungsleistungen. Aufgrund der hohen Sicherheit bei der Auswahl kann eine Schule nun direkt einen Anbieter auswählen.

- Durchführung und Kapazitäten

Die in diesem Konzept dargestellten Bewertungs- oder Zertifizierungsmöglichkeiten werden primär für GTS in Nordrhein-Westfalen angeboten. Es können aber auch Bewerber für Schulen außerhalb dieses Bundeslandes am Verfahren teilnehmen. Darüber hinaus ist es auch möglich, Verpflegungsangebote anderer Ganztageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, insbesondere von Kindertagesstätten, einer Überprüfung zu unterziehen.

Das Gesamtkonzept trägt die Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) gemeinsam mit der Verbraucherzentrale NRW (Gruppe Ernährung) in Düsseldorf. Leiter der „Arbeitsgruppe Schulverpflegung“ ist Prof. Dr. Volker Peinelt. Ansprechpartnerin in der Verbraucherzentrale ist die Oecotrophologin Doris Gräfe. Interessenten können sich via E-Mail an beide Organisationen wenden.

In NRW führen fortgeschrittene Studenten des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein im Rahmen des interdisziplinären Langfristprojekts „Verpflegung in Ganztagschulen“ die Überprüfung durch. Dies erfolgt jedoch nur durch die Hochschule, mit der ein Bewerber vorab einen Vertrag abschließt. Das Projekt läuft

unbefristet, wobei jedes Jahr neue Studenten hinzukommen und entsprechend eingearbeitet werden. Die Studenten (insgesamt zehn) weisen zum Teil besondere Qualifikationen auf, zum Beispiel eine Ausbildung zum Koch oder zur Diätassistentin. In allen anderen Bundesländern kooperiert die Hochschule mit qualifizierten, externen Fachkräften, bei denen es sich meist um erfahrene Oecotrophologen handelt. Ansprechpartnerin für diesen Bereich ist die Oecotrophologin Dörte Wehmöller. Der mikrobiologische Status eines Betriebes kann in Kooperation mit dem Mikrobiologen des Fachbereichs Oecotrophologie, Prof. Dr. Dr. Alexander Prange, ermittelt und bewertet werden.

Zur Zeit gibt es in Deutschland keine überregionale, neutrale Bewertungsstelle für die Schulverpflegung, die in der Lage wäre, eine große Zahl von Bewerbern zu günstigen Preisen zu zertifizieren. Aufgrund der bereits bestehenden personellen Kapazität der „Arbeitsgruppe Schulverpflegung“ der Hochschule sowie des großen Pools von im Fachbereich ausgebildeten Diplom-Oecotrophologen, ist es problemlos möglich, die Zahl der externen, kooperierenden Fachkräfte zu erhöhen. Zumal der Fachbereich seit 2006 den neuen Studiengang „Tourismus, Catering und Hospitality Services“ anbietet. Insofern ist mit einem Kapazitätsproblem bei der Bewertung der Verpflegungsleistungen auch bei hoher Nachfrage nicht zu rechnen. Die Schaffung weiterer Bewertungsstellen ist daher aus Sicht der

Autoren nicht erforderlich. Vielmehr wäre es aus Gründen der Vergleichbarkeit der Ergebnisse und der Gleichbehandlung der Anbieter wünschenswert, wenn sich Interessenten nur an eine Stelle wenden würden. Schon allein wegen der Gefahr eines Zertifikatswildwuchses, der durch mehrere Bewertungsstellen entstehen könnte, wäre es sinnvoll, wenn sich qualifizierte Stellen in Deutschland im Bedarfsfall zu einer geeigneten Kooperation entschließen könnten.

Literatur

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) (Hrsg.): optimiX. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Bestell-Nr. 60-1447, Bonn (2005)

BLE (Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Hrsg.): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. Central-Druck Trost, Heusenstamm (2005)

DIG (Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung e.V.): Leitlinien <http://www.d-i-g.info/> (2001)

Domeyer A: Vergleich verschiedener Verpflegungssysteme von Ganztagschulen unter besonderer Berücksichtigung der Vollkosten sowie der Vergaberichtlinien. Dipl.-Arbeit Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach (2005)

Hermans S, Bindemann J: Hygienebewertung der Verpflegung in Ganztagschulen. Diplomarbeit an der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach (2003)

Heseker H: Ernährung in der Ganztagschule. Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung. Ernährungs-Umschau 50/3, B9–B12 (2003)

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, Runderlass „Offene Ganztagschulen im Primarbereich“ 12–63 Nr. 4 vom 26.01.2006, www.ganztagschulen.org/1145.php (04.11.2006)

Peinelt V: Ernährungswissenschaftliche Kriterien für die Bewertung eines Speisenangebots in der Gemeinschaftsverpflegung. Hauswirtschaft und Wissenschaft 1/01, 24–36 (2001)

Peinelt V, Pelzer A, Arnold O: Schulverpflegung in Ganztagschulen. *ernährung im fokus* 5/02, 38–46 (2005)

Peinelt V: Erfahrungen mit den Kontrollen von Betrieben des DIG (Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung) sowie des DSW (Deutsches Studentenwerkes) seit 2001. Interne Auswertung der durchgeführten Audits, 2006

Pelzer A: Analyse und Bewertung der Schulverpflegung in einer Großstadt in Nordrhein-Westfalen. Diplomarbeit an der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach (2003)

Suslow E: Multilaterale Bewertung der Verpflegung von Ganztagschulen einer süddeutschen Großstadt unter Einbeziehung der Vergabepaxis. Dipl.-Arbeit Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach (2006)

Verbraucherzentrale NRW: Mittagsverpflegung in der Ganztagsgrundschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf (2005)

Für die Autoren



Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
„Arbeitsgruppe
Schulverpflegung“
Rheydter Straße 227
41065 Mönchengladbach
E-Mail:
volker.peinelt@hsnr.de

Studium der Ernährungswissenschaft in Stuttgart-Hohenheim, mehrjährige Tätigkeit in der Entwicklungsabteilung eines großen Lebensmittelkonzerns. Langjährige Tätigkeit bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Referatsleiter für den Bereich „Gemeinschaftsverpflegung“. Seit 1995 an der Hochschule Niederrhein im Fachbereich Oecotrophologie für das Gebiet „Catering-Services und Lebensmittelhygiene“ tätig.

Weitere Kontaktadressen:

AG Schulverpflegung
Prof. Dr. Volker Peinelt
E-Mail: ag.schulverpflegung@hs-niederrhein.de

Dipl.oec.troph. Doris Gräfe
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf
E-Mail: doris.graefe@vz-nrw.de
Tel.: 0211/3809-227
Fax: 0211/3809-238

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
E-Mail: Alexander.Prange@HS-Niederrhein.de