

Rundum-Check der Schulverpflegung

Ganztagschulen (GTS) sind in Deutschland immer noch keine Regelschule, erleben aber seit Jahren einen regelrechten Boom. Die PISA-Studien legten hierfür den Grundstein, da deutsche Schüler bei Leistungsvergleichen nur mäßig abschnitten und dem hier vorherrschenden Schultyp der Halbtagschule eine Mitschuld hieran gegeben wurde. Auch eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf ließ verstärkt den Wunsch nach GTS aufkommen.

Der Schultyp der Ganztagschule ist ohne das Angebot einer Mittagsverpflegung kaum realistisch. Doch hieran hapert es in Deutschland in verschiedener Hinsicht:

- Häufig wird es mit der Einhaltung der Hygienebestimmungen nicht so genau genommen.
- Speisenangebote sind nicht zielgruppen- und bedarfsgerecht.
- Viele Angebote sind wenig attraktiv, was die geringe Akzeptanz erklärt.
- Ab der Sekundarstufe sinkt die Essensbeteiligung praktisch auf Null.

■ An weiterführenden Schulen werden warme Mahlzeiten häufig durch Kioskangebote ersetzt, die in der Regel alles andere als wünschenswert sind.

Die Gründe für diese bedauernswerte Realität sind vielfältig. So stellt die Organisation der Verpflegung für die Schule einen zusätzlichen Aufwand dar, der weit über die pädagogische Kompetenz hinausgeht. Das gilt ebenso für die Kommunen und für die Schulträger. Bei diesen Personengruppen kann das notwendige Fachwissen meist nicht vorausgesetzt werden.

Viele Gründe für mangelhafte Versorgung

Ein weiteres Problem ist, dass weitgehend verbindliche Rahmenkriterien oder gar gesetzliche Vorgaben fehlen, nach denen sachgerechte Entscheidungen getroffen werden könnten. So ist zum Beispiel zum Thema Mittagsverpflegung in einem Bundesland lediglich zu lesen, dass für die am Ganztagsangebot teilnehmenden Kinder „die Gelegenheit für einen Imbiss oder eine Mahlzeit“ bestehen muss. Neuere, bundesweit vorgestellte sogenannte „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE haben keinerlei verbindlichen Charakter. Dies ist in einigen vergleichbaren Ländern wie Japan völlig anders.

Ein wichtiger Grund für die Missstände ist auch die mangelhafte Qualifikation des Personals in diesem Bereich. So ist häufig keine Fachkraft in Küchen anzutreffen, teilweise wird das Geschäft von engagierten Müttern betrieben. Dass dabei vieles auf der Strecke bleibt, ist gut vorstellbar, zumal auch die Küchenausstattung oft wenig überzeugend ist.

Und nicht zuletzt ist es der Preis, der die Auswahl eines Verpflegungsangebotes bestimmt. Sind ausschließlich ökonomi-



sche Gesichtspunkte ausschlaggebend, leidet zwangsläufig die Qualität. Und aus Sicht der Dienstleister ist es gerade der enorme Kostendruck, der auch bei gutem Willen die Einhaltung von Qualitätsstandards verhindert. Eine Preiserhöhung ist andererseits meist ausgeschlossen.

Ein Ausweg aus diesem Dilemma könnte eine neutrale Bewertung und gegebenenfalls Zertifizierung durch die Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW schaffen, die seit 2007 angeboten wird.

Ansatz des Zertifizierungskonzepts

Beim Bewertungsumfang sind im Wesentlichen zwei große Bereiche zu unterscheiden:

- „Produktion“ und gegebenenfalls der Transport der Speisen sowie
- Behandlung der Speisen in der Schule („Ausgabe“).

Die Bewertung sollte vielseitig sein und sich nicht nur auf die Vollwertigkeit des Angebots beschränken. Für die Bewertung der Vollwertigkeit eines Speisenangebots ist es nicht zwingend erforderlich, eine Nährwertberechnung durchzuführen. Wenn lebensmittelbezogene Richtwerte wie Art der Lebensmittel, Portionsmenge und Häufigkeit vorgegeben und eingehalten werden, kann ebenfalls eine sichere Aussage über die Qualität eines Speisenplans getroffen werden. Deshalb wird in diesem Konzept keine Nährwertberechnung verlangt.

Auch die Hygiene, ökologische Aspekte sowie Fragen der Service-Qualität, der Personalqualifikation, der Organisation des Betriebs oder Schulungen sollten bei einer Qualitätsbewertung eine Rolle spielen. Gerade in Sachen Hygiene werden oft gravierende Schwachstellen festgestellt.



Bei der Schulverpflegung bestehen häufig Defizite, die meisten Probleme bereitet das Einhalten der Kühlkette (im Bild: Kühlen von Speisen im Chiller)



Diese vielseitige Vorgehensweise kann als ganzheitlicher Ansatz bezeichnet werden und entspricht der Qualitätsdefinition, die sich nicht nur an der Ergebnisqualität orientiert, sondern vielmehr auch die Struktur- und Prozessqualität einbezieht. Erst wenn im Rahmen dieses Ansatzes eine Auswertung erfolgt, kann die Verpflegung ausreichend gewürdigt und somit ein hoher Aussagewert für die Bewertung erzielt werden. Zertifizierte Dienstleister und Schulen werden auf unsere Positivliste ins Netz gesetzt (www.hs-niederrhein.de/12438.html). Interessierte Schulen oder Kommunen haben somit die Möglichkeit, mit qualifizierten Dienstleistern Verträge abzuschließen, ohne deren Qualifikation selbst prüfen zu müssen. Eltern haben mit der Gewissheit eines hochwertigen Speisenangebots ein weiteres Entscheidungskriterium für die Schulwahl.

Darstellung des Zertifizierungskonzepts

Die Bewertung setzt sich grundsätzlich aus folgenden Elementen zusammen:

- Checklistenverfahren (CLV)
- Nachweisprüfung
- Audits.

Checklistenverfahren (CLV)

Kernstück der Bewertungen sind digitale Checklisten in Form von Excel-Dateien. Diese Prüfung wird daher auch als Checklistenverfahren bezeichnet. Die Checklisten werden per E-Mail zugesandt. Sie enthalten 150 bis 200 Fragen oder Anforderungen, die mit „0“ (nein oder nicht erfüllt) oder „1“ (ja oder erfüllt), teilweise auch mit „2“ (entfällt) zu beantworten sind. Die Beantwortung der Fragen erfolgt durch den Antragsteller in eigener Verantwortung nach bestem Wissen und Gewissen. Hierfür muss Fachkompetenz und Vertrautheit

mit den betriebsspezifischen Verhältnissen vorliegen.

Selbstverständlich sind im Zertifizierungssystem mehrere Maßnahmen vorgesehen, um eine hohe Antwortehrlichkeit zu erreichen, die letztlich mit der Auditierung (siehe „Audits“) überprüft wird. So sind außer der Beantwortung der Fragen noch zirka ein Dutzend Nachweise zu erbringen, aus denen die Erfüllung der Anforderungen zu ersehen ist. Ferner müssen Bewerber immer zwei verantwortliche Personen benennen, die für die Richtigkeit der Angaben geradestehen. Außerdem besteht die Verpflichtung, bewertungsrelevante Änderungen umgehend mitzuteilen. Ehrlichkeitsfördernd dürfte auch sein, dass hohe Gebühren fällig werden, wenn eine gravierende Täuschung nachgewiesen wird. Falschaussagen zugunsten des Bewerbers wurden bisher auch nicht beobachtet, eher im Gegenteil.

Die Fragen selbst sind in drei Kategorien gewichtet. Die höchste Kategorie (3) hat essenziellen Charakter, d.h. wird nur eine einzige dieser Anforderungen nicht erfüllt, kann die Prüfung nicht bestanden werden. Die anderen Fragen müssen zu bestimmten Prozentsätzen erfüllt werden.

Nachweisprüfung

Bei einigen Fragen werden Nachweise in schriftlicher Form gefordert. Diese werden mithilfe spezieller Prüfformulare ausgewertet, die den Bewerbern vorher bekanntgegeben werden. So werden zum Beispiel die Grundsätze für eine vollwertige Ernährung verlangt oder Hygienepläne. Selbstverständlich verlangen wir auch die Zusendung von Vier-Wochen-Speisen-

In der kommenden Ausgabe 10/2008 von rhw management berichtet Prof. Dr. Volker Peinelt über Erfahrungen mit Rückmeldungen, von Audits, Preisfestlegungen und über geplante weitere Angebote.



plänen, die bezüglich der Vollwertigkeit und Abwechslung ausgewertet werden. Nicht anerkannte oder fehlende Nachweise bedeuten, dass die jeweilige Antwort als „falsch“ bewertet wird. In Verbindung mit einer Kategorie-3-Frage würde dies das „Aus“ für den Bewerber bedeuten.

Audits

Um die Richtigkeit der Angaben zu überprüfen, werden im Gültigkeitszeitraum (drei Jahre) Audits durchgeführt. Hierbei werden zum einen die Angaben des Checklistenverfahrens sowie der Nachweise überprüft und zum anderen die Verhältnisse vor Ort besichtigt. Dabei wird zum Beispiel auf einwandfreie Möglichkeiten für das Händewaschen geachtet oder auf die Temperaturkontrolle der Lagerräume.

Werden die Mindestbedingungen erfüllt, wird ein Zertifikat mit einer Kochmütze verliehen. Dies bedeutet, dass der Betrieb weit überdurchschnittliche Qualität bietet. Werden zwei oder gar drei Kochmützen angestrebt, sind außer einer höheren Punktzahl noch weitere Bedingungen zu erfüllen.

■
PROF. DR. VOLKER PEINELT
 HOCHSCHULE NIEDERRHEIN



Schwachstellen bei der Schulverpflegung sind auch mangelhafte sensorische Eigenschaften wie Geschmack, Aussehen oder Temperatur

Schulverpflegung zertifiziert

Ganztagsschulen wird es in Deutschland in Zukunft immer mehr geben. Der Schultyp der Ganztagsschule ist ohne das Angebot einer Mittagsverpflegung kaum realistisch. Doch hieran hapert es in Deutschland in verschiedener Hinsicht. Im zweiten Teil des Beitrags beschreibt Prof. Volker Peinelt weitere Anforderungen.

Häufig wird es mit der Einhaltung der Hygienebestimmungen nicht so genau genommen. Speisenangebote sind nicht zielgruppen- und bedarfsgerecht. Viele Angebote sind wenig attraktiv, was die geringe Akzeptanz erklärt. Ab der Sekundarstufe sinkt die Essensbeteiligung praktisch auf Null. An weiterführenden Schulen werden warme Mahlzeiten häufig durch Kioskangebote ersetzt, die in der Regel alles andere als wünschenswert sind.

Die Organisation der Verpflegung stellt für die Schule einen zusätzlichen Aufwand dar, der weit über die pädagogische Kompetenz hinausgeht. Das gilt ebenso für die Kommunen und für die Schulträger. Bei diesen Personengruppen kann das notwendige Fachwissen meist nicht vorausgesetzt werden. Mit einem neuen Zertifizierungskonzept (siehe Abbildung Seite 17) soll die Optimierung der Schulverpflegung erreicht werden.

Welche Anforderungen müssen erfüllt werden?

Für die Vergabe einer Kochmütze müssen nur die Grundanforderungen erfüllt werden. Hierfür sind vor allem die essenziellen Fragen (Abbildung 1, Kategorie 3) richtig zu beantworten und die Mindestpunktzahl einer Checkliste muss erreicht worden sein. Diese Mindestleistung ist bereits als weit überdurchschnittlich einzustufen.

Wenn zwei Kochmützen vergeben werden, ist zunächst eine höhere Punktzahl erforderlich und es kommt als Zusatzbedingung eine kurze Heißhaltezeit hinzu. Die maximale Heißhaltezeit vom Produktionsende bis zum letzten Tischgast sollte hierbei zwei Stunden nicht überschreiten. Dies lässt sich beim üblichen Warmverpflegungssystem nur schwer einhalten. Eine Realisierung dieser Anforderung ist am ehesten möglich, wenn in der Schule gekocht oder ein temperaturentkoppeltes System eingesetzt wird, wie zum Beispiel „Cook and Chill“.

Drei Kochmützen weisen auf Exzellenz

hin. Diese besteht neben einer sehr hohen Punktzahl und der Erfüllung der Anforderung für zwei Kochmützen zusätzlich im Nachweis einer hohen mikrobiologisch-hygienischen Qualität. Diese muss durch ein externes Institut durch regelmäßige Kontrollen (mindestens zweimal pro Jahr) nachgewiesen werden. Idealerweise werden sowohl der Produzent wie auch die Ausgabestelle in der Schule mikrobiologisch untersucht. Bei dieser Überprüfung werden zum Beispiel die Händehygiene oder die Arbeitsflächen auf Keimbelastung überprüft.

Die Preise für die verschiedenen Angebote sind nicht gewinnorientiert und beziehen sich auf den gesamten Gültigkeitszeitraum von drei Jahren, betragen also pro Jahr nur ein Drittel des Gesamtpreises. Für das Checklistenverfahren sind 200 Euro zu zahlen, für die Audits 600 bis 800 Euro zuzüglich Mehrwertsteuer und inklusive Reisekosten und Berichterstellung. Das macht pro Schule zirka 300 Euro pro Jahr.



Produktionsraum mit Kochkessel-Gruppe

Schlechtes Beispiel für Rückstellproben ▶

Weitere Zertifizierungs-Angebote in Planung

Gruppenzertifizierung

Für das Prüf-Objekt „Ausgabe“ ist es unter bestimmten Bedingungen möglich, eine sogenannte Gruppenzertifizierung zu erhalten. Dies bedeutet, dass alle Schulen einer festgelegten Gruppe das Zertifikat erhalten, aber nur ein bestimmter Anteil pro Gültigkeitszeitraum auditiert wird. Eine solche Gruppe ist dadurch definiert, dass alle Schulen nach einem einheitlichen, zentral festgelegten QM-System arbeiten und kontrolliert werden.

Dies wäre insbesondere für eine Kommune interessant. Das QM-System sollte wenigstens die Anforderungen für den Bereich „Ausgabe“ enthalten, die im Rahmen der Standards des Zertifizierungsverfahrens festgelegt worden sind. Von der Hochschule Niederrhein kann demnächst ein solches QM-System erworben werden.

Pausenverpflegung/Kiosk-Angebot

In praktisch jeder Schule gibt es ein Angebot an Speisen und Getränken für die Zwischenverpflegung. Hier ist noch viel weniger als beim warmen Mittagessen mit ei-



Kleine Speisenbehälter für diverse Schulen



Fotos: Prof. Dr. Volker Peinelt

Bewertung	„Produktion“	„Ausgabe“
1 Kochmütze (66–79 Prozent)	Alle grundlegenden Anforderungen erfüllt: ▶ Vollwertigkeit, Hygiene ▶ Ökologie, Kommunikation	Alle grundlegenden Anforderungen erfüllt: ▶ Vollwertigkeit, Hygiene ▶ Ökologie, Kommunikation
2 Kochmützen (80–89 Prozent)	Zusätzliche Anforderung: ▶ Heißhaltezeit bis zur Schule max. 1 Stunde	Zusätzliche Anforderung: ▶ Gesamte Heißhaltezeit max. 2 Stunden
3 Kochmützen (ab 90 Prozent)	Zusätzliche Anforderung: ▶ Mikrobiol.-hygienische Kontrolle (mind. 2x/Jahr)	Zusätzliche Anforderung: ▶ Mikrobiol.-hygienische Kontrolle (mind. 1x/Jahr)

Abbildung: Wenn alle Grundanforderungen erfüllt sind, kann ein Zertifikat vergeben werden, differenziert nach ein bis drei Kochmützen

ner empfehlenswerten Zusammenstellung zu rechnen. Die Pausenverpflegung wird meist durch den Hausmeister oder durch engagierte Mütter organisiert. Teilweise wird ein sogenanntes gesundes Frühstück angeboten. Eine Festlegung, was darunter zu verstehen ist, gibt es meist nicht. So sind dem Autor Fälle bekannt, wo zwar Vollkornbrötchen verwendet wurden, diese aber so dick mit Butter (neben anderen Fettbringern) bestrichen wurden, dass von „gesund“ nicht mehr die Rede sein konnte. Selbst Mandelhörnchen, die ebenfalls mit reichlich Butter hergestellt wurden, meinte man der Kategorie „gesund“ zuordnen zu dürfen.

Bei den Hausmeistern kommt noch das kommerzielle Interesse hinzu. Da sich Süßigkeiten, Snacks oder Backwaren aller Art gut verkaufen lassen, wird ein Hausmeister wenig Interesse haben, auf Einnahmen durch diese minderwertigen Produkte zu verzichten. Auch Appelle helfen hier verständlicherweise nicht weiter.

Mit Hilfe der Zertifizierung kann jedoch eine Änderung herbeigeführt werden. Ähnlich wie bei der „Produktion“ und der „Ausgabe“ kann der gesamte Komplex der Pausenverpflegung inklusive des Kioskangebots mit einer Checkliste unter die Lupe genommen werden. Eine Zertifizierung (inklusive Audit) ist jedoch nur in Verbindung mit der Ausgabe in der Schule möglich. Ansonsten ist nur eine sogenannte „Auskunft“ erhältlich, bei der die Angaben der Schule nicht überprüft werden und somit auch kein Zertifikat ausgestellt wird. Aber auch eine Auskunft hätte schon einen korrigierenden Einfluss auf das Angebot, wenn die Schul-

pflegschaft und die Schulleitung darauf drängen.

Speisenplan-Analyse

Eine Analyse der Speisenplanung erfolgt meist auf der Basis einer Nährwertberechnung. Diese ist jedoch nur mit Ungenauigkeiten möglich, wenn Convenience-Produkte eingesetzt werden, da hierfür meist keine Daten in der offiziellen Nährwertdatenbank vorliegen. Eine Nährwertberechnung macht außerdem keine Aussage über die Vielfalt und Abwechslung eines Speisenplans und ist daher nicht für eine ausreichende Bewertung geeignet.

Eine Bewertung eines Speisenplans ist eher auf der Basis von Lebensmitteln möglich, wenn hierfür einige Angaben gemacht werden können. Derartige Angaben beziehen sich u.a. auf Portionsmengen, Speisenarten und Angebotshäufigkeiten. Hierfür sind lediglich einige Details über die Zusammensetzung des Speisenplans nötig, die jeder Verantwortliche haben sollte.

Diese Angaben werden in eine Datei eingetragen und per E-Mail zurückgesandt. Die Auswertung ist umfangreich und macht verbale und grafische Aussagen zur Vollwertigkeit, Abwechslung und Vielfalt des Speisenplans.

Bisherige Erfahrungen

Seit Beginn des Angebots Anfang 2007 hat es viele Anfragen hierzu gegeben. Auch die Medien zeigten reges Interesse. Mit 35 Partnern in ganz Deutschland (in sieben Bundesländern) mit insgesamt 54 Betrieben konnten inzwischen Verträge abge-

geschlossen werden. Sechs Betriebe wurden bisher zertifiziert, davon zwei in der Ausgabe und vier in der Produktion.

Auffallend ist, dass die Checklisten mit zirka 150 bis 200 Eingaben und etwa einem Dutzend Belegen nur sehr schleppend zurückgesandt wurden. Nicht selten vergeht ein Jahr und mehr, bis diese Unterlagen vorliegen. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Obwohl ausnahmslos gute Einrichtungen sich um ein Zertifikat bewerben, fällt es diesen offensichtlich schwer, die geforderten Standards auf Anhieb zu erfüllen oder dies ausreichend zu belegen. Beispielsweise fehlen häufig Hygienepläne, Zeitprotokolle oder ein Beschwerdemanagement. Um die Verhältnisse seriös zu prüfen, kann aber auf diese Unterlagen nicht verzichtet werden. Ob die Heißhaltezeit von maximal drei Stunden eingehalten worden ist, kann nur anhand von Temperatur-Zeit-Protokollen belegt werden. Fehlen diese, müssen die entsprechenden Geräte beschafft und die Mitarbeiter eingewiesen werden, was naturgemäß recht aufwendig ist.

Da andere Arbeiten im Betrieb Priorität haben, wird die Zusammenstellung der Unterlagen auf die lange Bank geschoben. Es kommt hinzu, dass häufig nur wenige Fachkräfte in der Lage sind, die Checkliste auszufüllen und die benötigten Unterlagen zu beschaffen. Diese Personen sind meist besonders eingespannt und haben daher wenig Zeit.

Die Resonanz von den Bewerbern hat gezeigt, dass allein die intensive Beschäftigung mit den Anforderungen in den Checklisten schon zu zahlreichen Veränderungen im Betrieb geführt hat. Die bisher durchgeführten Audits haben die guten bis sehr guten Verhältnisse bei den Bewerbern voll auf bestätigt.

Fazit

Das Zertifizierungskonzept kann dazu beitragen, die Schulverpflegung auf breiter Ebene zu verbessern, ohne dass hierdurch das Budget einer Schule oder eines Dienstleisters zu stark strapaziert würde. ■

Kontakt

Prof. Dr. Volker Peinelt
Dipl. oec. troph. Ute Rademacher
Hochschule Niederrhein,
Rheydter Str. 277
41065 Mönchengladbach
Tel: (0 21 61) 1 86 53 94 (Büro)
volker.peinelt@hs-niederrhein.de
www.hs-niederrhein.de/ag-Schulverpflegung.html