

# Mehr Umsatz durch zertifizierte Schulverpflegung!

Wie Großküchen ihre Markt-Chancen verbessern können



Hochschule  
Niederrhein



verbraucherzentrale

*Nordrhein-Westfalen*

Prof. Dr. Volker Peinelt, MG  
Fachbereich Oecotrophologie

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Übersicht

1. Ist-Situation in der Schulverpflegung
2. Zertifizierungskonzept
3. Klinik-Küchen
4. Fazit



Hochschule  
Niederrhein

verbraucherzentrale

*Nordrhein-Westfalen*

## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Vergabep Praxis

- ★ Es gibt oft nur vage **Kriterien** für die Vergabe der Schulverpflegung
  - ▶ z.B. "schmackhaft", "kindgerecht"
- ★ Eine **Überprüfung** zugesagter Leistungen findet nur selten statt
  - ▶ z.T. Eigenkontrolle bei Spezialfirmen
- ★ **Verantwortung** wird an Schulen delegiert
  - ▶ Können die Qualität nicht beurteilen



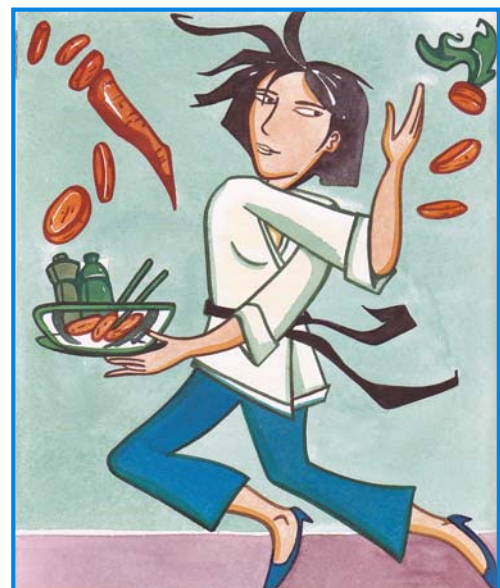
Billigangebote sind oft nur  
Trojanische Pferde

→ **Umsetzungsprobleme in Schulen**

## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Bewertung des Angebots

1. Schlechte **Hygiene**
  - ▶ Personal, Produkt, Betrieb
2. Keine **Vollwertigkeit**
  - ▶ Speisenplanung, Geräte/Verfahren
3. Schlechte **Sensorik**
  - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
4. Verletzung rechtlicher **Vorschriften**
  - ▶ z.B. Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO
5. Mangelhafte **Präsentation**
  - ▶ lieblos, in ungemütlicher Umgebung



Ein rundum gutes Angebot ist  
ein seltenes Kunststück

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

## Schwachstelle "Hygiene"

- ★ HACCP-Konzept
  - ▶ fehlt oder mangelhaft
- ★ Personalhygiene
  - ▶ unvollständig, unkontrolliert
- ★ Reinigung/Desinfektion
  - ▶ Plan fehlt oder unvollständig
- ★ Temperatur-Zeitprobleme
  - ▶ oft über 3 Std., unter 65°C
- ★ Betriebshygiene
  - ▶ reine/unreine Bereiche?
- ★ Schulungen
  - ▶ zu selten, oft unqualifiziert



Und selbst?

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

## Schwachstelle "Speisenplan"



Na dann, guten Appetit!

- ★ DGE-Standards o.ä.
  - ▶ oft nicht bekannt
- ★ Lebensmittel-Auswahl
  - ▶ meist zuviel Fleisch
- ★ Speisen-Kombination
  - ▶ wenig Gemüse, fettreich
- ★ Zubereitung
  - ▶ Braten/Frittieren zu häufig
  - ▶ Viele panierte Speisen
- ★ Auswahlmöglichkeiten
  - ▶ selten Komponentenwahl

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

## Übergewichtige Folgen



Wehret den Anfängen!

- ★ 15% der **Kinder & Jugendlichen** sind übergewichtig
  - ▶ Zunahme: **50%**
- ★ 6% werden als adipös eingestuft
  - ▶ Zunahme: **>100%**
- ★ Ca. 50% der **Männer** sind übergewichtig
- ★ Folge-Erkrankungen:
  - ▶ *metabolisch*
  - ▶ *orthopädisch*
  - ▶ *psychosozial*

Quelle: EB 2008

Hochschule  
Niederrhein

1. Ist-Situation

verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

## Wie Gott in Frankreich...



...kann man in  
deutschen Schulen  
kaum speisen,  
denn:

Deutschland  
befindet sich  
bei der Schul-  
Verpflegung  
noch in der  
**Steinzeit!**

Hochschule  
Niederrhein

1. Ist-Situation

verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Zertifizierungs-  
**Ansatz**

- ♥ Gute Dienstleistung = **höhere Kosten**
- ♥ Übliche **Vergabe** nur über den **Preis**, d.h. Leistung spielt kaum eine Rolle
- ♥ Bessere Leistungen >> **neutrale Anerkennung**
- ♥ Anerkennung erfolgt durch **Zertifikat** der Hochschule Niederrhein/VZ-NRW
- ♥ Mit diesem Zertifikat ist ein effektiveres **Marketing** möglich



Hochschule  
Niederrhein

2. Zertifizierung

verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Zertifizierungs-  
**Elemente**

1. Einrichtung einer neutralen, unabhängigen und fachkundigen **Bewertungsstelle**.
2. Entwicklung bzw. Übernahme von **Prüf-Standards**.
3. Darauf bezogene, einfache Bewertungen durch **Checklisten** und **Belege**.
4. **Kontrolle** durch verschiedene Maßnahmen, insbesondere Audits.
5. Bewertung eines weiten **Themenspektrums**.

Hochschule  
Niederrhein

2. Zertifizierung

verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Prüf-Standards

★ **Zweck:**

- ▶ Festlegung des Sollzustands
- ▶ Orientierung für Interessenten

★ **Inhalt:**

- ▶ Verschiedene Prüfbereiche
  - Produktion
  - Ausgabe
  - Pausenverpflegung/Kiosk
  - Gruppensertifizierung
- ▶ Breites Themenspektrum

★ **Quelle:**

- ▶ Einschlägige Rechtsvorschriften
- ▶ Empfehlungen v. Fachorganisationen



Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:  
"Fragen"

B. Hygiene				
B1. Allgemeines/Grundsätzliches				
X		3	Existiert ein Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept) gem. Lbm-Hygiene-Verordnung für den produzierenden Betrieb?	0/1
	Belege	2	Sind die gem. HACCP-Konzept zu ergreifenden Maßnahmen allen betroffenen Mitarbeitern in Schulung bekannt gemacht worden?	0/1
	Kategorie	3	Werden die relevanten Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes eingehalten?	0/1
		2	Ist im Betrieb eine Fachkraft maßgeblich für Hygieneaufgaben zuständig?	0/1
		2	Ist ein Berechtigungszertifikat über hygienisch einwandfreie Verhältnisse der Produktionsräume vorhanden?	0/1

Beispiel  
Auszug aus  
der  
Checkliste:  
"Produktion"  
hier: Fragen

Ihr  
Antwort

Antwort-  
möglichkeit

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:  
"Belege"

Hygiene-Gesamtkonzept

Nr	Kriterium	ja	nein	entfällt
	Welche der folgenden Bereiche werden im Rahmen des Hygiene-Konzepts in der Ausgabe behandelt:			
1	Betriebshygiene			
2	Warenannahme			
3	Lagerung			
4	Personalhygiene			
5	Gar-Prozesse			
6	Rückstellproben			
7	Kühl- oder Auftau-Prozesse			
8	Ausgabe			
9	Entsorgung			
10	Schädlingsbekämpfung			
11	Reinigung und Desinfektion			
12	Hauptverantwortlichkeit einer bestimmten Person			
13	Mikrobiologische Kontrolle			
Mindest-Punktzahl: 7/13		Summe:		

Rote Kriterien sind essentiell

**Beispiel**  
Prüfformular für das Hygiene-Konzept zur Kontrolle der Aussagen im Rahmen der Belegprüfung für den Bereich "Ausgabe"

Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:  
"Inhalte"

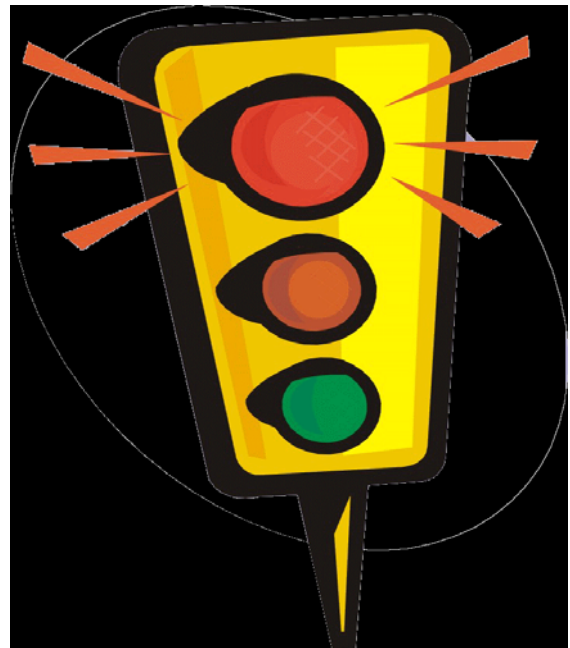
- ★ **Vollwertigkeit/Auswahl**
  - ▶ Organisation, Lebensmittel
  - ▶ Behandlung, Vielfalt
- ★ **Hygiene**
  - ▶ HACCP-Konzept
  - ▶ GHP wie Personalhygiene
- ★ **Ökologie**
  - ▶ Konzeptionell, Details
  - ▶ Öko-Lebensmittel, Energie
- ★ **Kommunikation/Service**
  - ▶ Schulung, Akzeptanz
  - ▶ Zufriedenheit, Bezahlsystem...



## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Checklisten: "Bewertung"

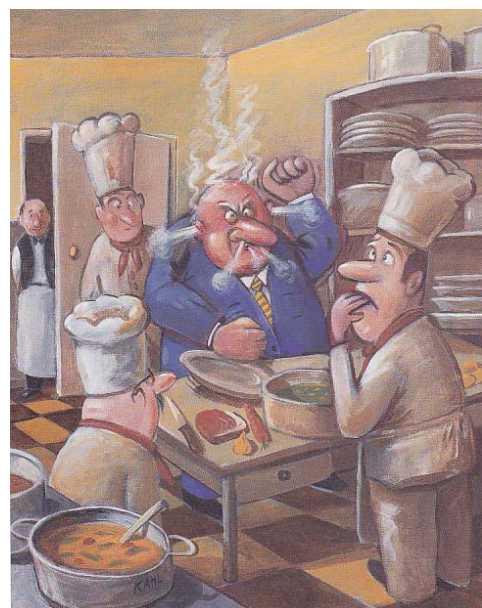
- ★ **Kategorie 1:**
  - ▶ Wünschenswert
  - ▶ mind. **50%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 2:**
  - ▶ Sehr wünschenswert
  - ▶ mind. **66%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 3:**
  - ▶ Notwendig ("Muss")
  - ▶ **100%** müssen erfüllt sein



## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Kontrollen

- a. **Zwei Verantwortliche** für Aussagen in der Checkliste
- b. Einreichung von **Belegen**
- c. **Meldepflicht** bei gravierenden Änderungen
- d. **Audits** (*interne und externe* zur Überprüfung der Angabe)
- e. **Streichung** aus der **Internet-Liste** bei Falschaussagen
- f. **Sanktionen** bei Erschleichung des Zertifikats



Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

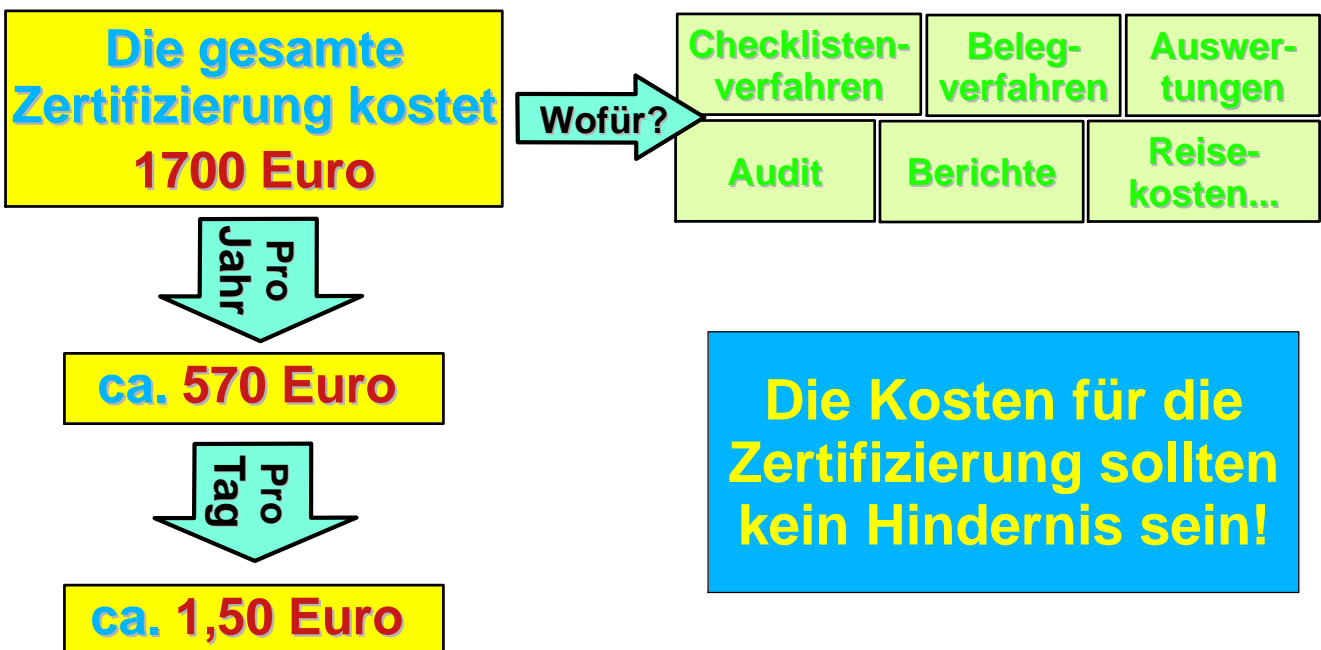
**Audit-Durchführung**

- ★ Zeitraum:
  - ▶ Innerhalb von **drei Jahren**
  - ▶ 1 externes und mind. 2 interne Audits
- ★ Auditoren:
  - ▶ 1 Oecotrophologe oder vergleichbar
  - ▶ 1-2 Studenten als Assistenten
- ★ Prüfobjekte:
  - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
  - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
  - ▶ Verkostungen
- ★ Fotos und Temperaturmessungen
- ★ Abschlussgespräch, -bericht



Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

**Preise**



- ❖ **Professionelle** Verhältnisse, wie z.B...
- ❖ sehr gute **Fachkräfte**
  - ▶ Köche, Diätköche, Diätassistent.
- ❖ hochmoderne **Geräte**
- ❖ Arbeiten nach **Rezeptur**
- ❖ **HACCP**-Konzept
- ❖ "Cook-and-Chill" ist z.T. schon eingeführt
- ❖ Reduzierte **Kosten** durch Zusatzgeschäft



- ❖ **Kost-System**
  - ▶ möglichst temperatur-entkoppelt
  - ▶ z.B. Cook-and-Chill
- ❖ Speisen-**Angebot**
  - ▶ Wahlmöglichkeit
  - ▶ zielgruppenspezifisch
- ❖ **Qualifikation** vor Ort?
  - ▶ Optimal: eigenes Personal
  - ▶ Bedienung der Geräte
- ❖ **Reklamations-Management**
  - ▶ Schwächen finden & beseitigen



Spaß und Verführung - nicht  
Gesundheit ist angesagt!

## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Fehler vermeiden

- ❖ **Hygiene**-Vorschriften beachten
  - ▶ Transport, Ausgabe
  - ▶ Personalhygiene
- ❖ **Temperatur-Zeit**-Parameter
  - ▶ Bei 65°C insgesamt max. 3 Std.
- ❖ **Kosten** nicht unterschätzen
  - ▶ Thermoporten, Fahrzeug
  - ▶ Ggf. Regeneriergeräte
  - ▶ Neue Kapazitäten (Chiller/Lager)
- ❖ Erfolg = **Gesamt**-Erfolg
- ❖ **Klinik-Rezepturen** nicht genug
- ❖ Keine **Dumpingpreise**

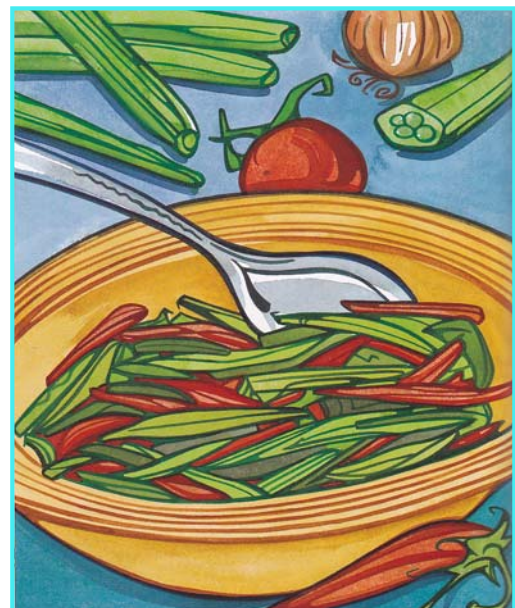


Nicht jedes Angebot annehmen

## Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

## Zielgruppengerechtes Angebot

- ❖ Welche **Altersgruppe**?
  - ▶ Kitas/Grundschulen
  - ▶ Weiterführende Schulen
- ❖ Welche **soziokulturelle** Struktur?
  - ▶ Ausländeranteil
  - ▶ Welche Nationalitäten
  - ▶ Bildungsschichten
- ❖ **Wohin** wird geliefert?
  - ▶ Land/Region/Stadt/Bezirk
- ❖ Welches **Beliebtheitsprofil**?
  - ▶ z.B. Akzeptanzbefragung
- ❖ Attraktive **Speisen-Namen**?



Es gibt nicht die "Schülerkost"


Zertifizierte Schulverpflegung  
Regionale Club-Tage 2009

**Zusatzgeschäft  
ja oder nein?**

**Wir geben Rat,  
aber wir können nicht  
die Weisheit geben,  
den Nutzen daraus zu  
ziehen.**

La Rochefoucauld



 Hochschule  
Niederrhein

**4. Fazit**

**verbraucherzentrale**  
*Nordrhein-Westfalen*