

Verpflegung in Ganztagsschulen

Ist-Situation und Handlungsalternativen für Schulen und Kommunen

Prof. Dr. Volker Peinelt
Prof. Dr. Jens Wetterau
Dipl.oec.troph. (FH) Ute Rademacher

Hochschule
Niederrhein



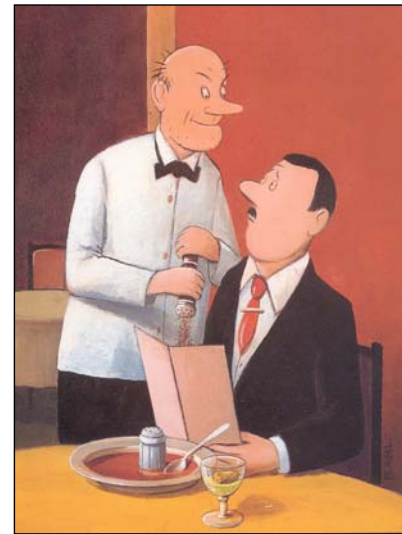
Fachbereich
Oecotrophologie

Verpflegung in Ganztagsschulen
didacta 10.-14.2.2009 - Hannover

Vortrags-Übersicht

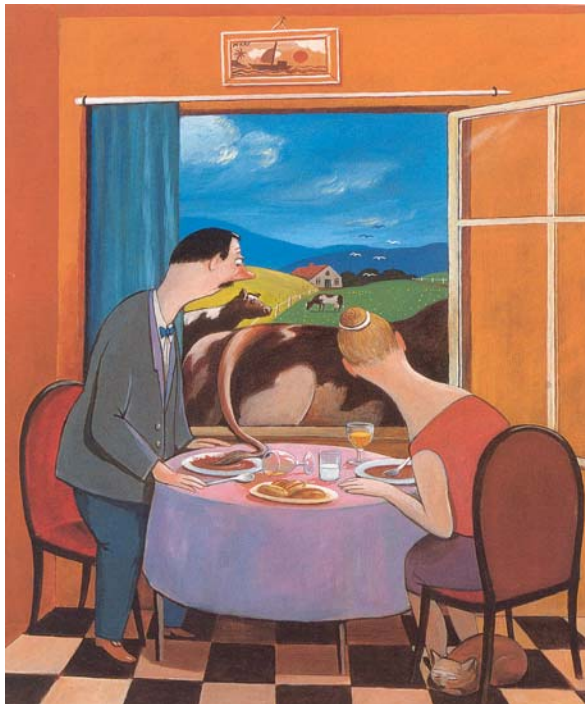
- 1. Wie gut ist das Essen in Schulen?**
 - ▶ Gründe und Konsequenzen
- 2. Übersicht und Bewertung gängiger Kostsysteme**
 - ▶ Besonderheiten von "Cook and Chill"
- 3. Handlungsalternativen für Kommunen**
 - ▶ Kriterien
- 4. Ihre Fragen und Anregungen...**

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**
 - ▶ in ungemütlicher Umgebung



- ★ Keine verbindlichen **Vorgaben**
- ★ Mangelhafte **Qualifikation** des Personals
- ★ Kaum **Schulungen**
- ★ Zu wenig **Geld**
- ★ Geringe **Wertschätzung** des Essens



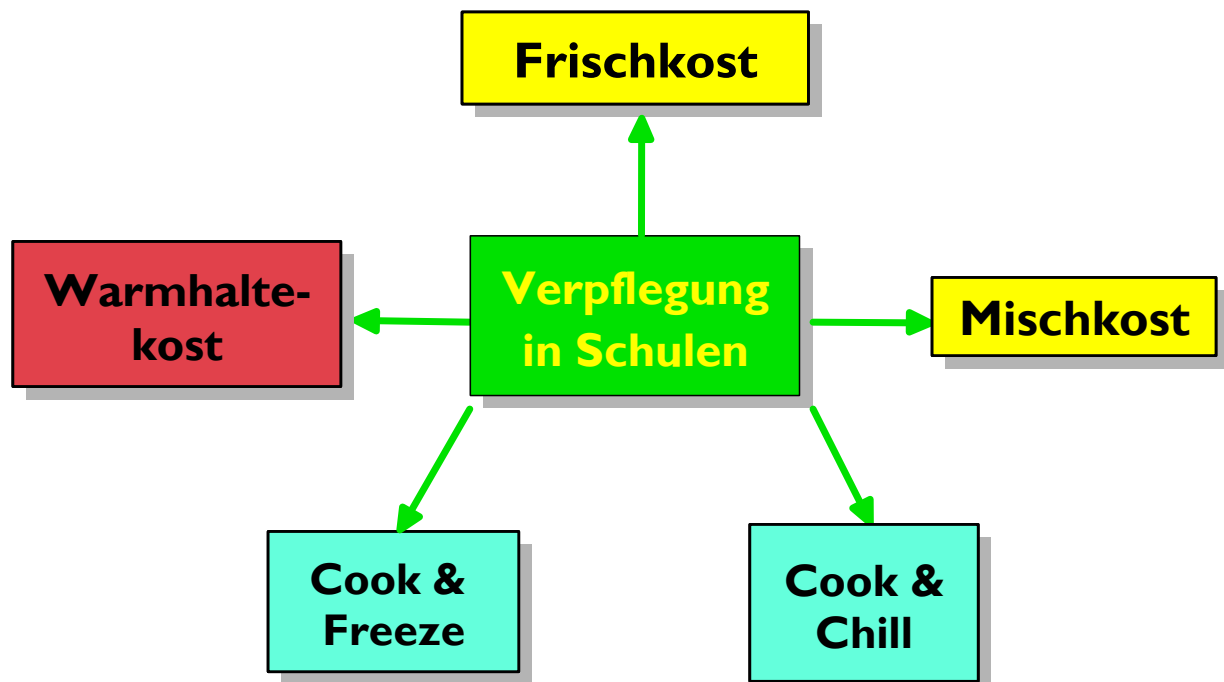


...werden in
deutschen Schulen
wohl kaum erfüllt.

Überfordern wir die Lehrer?

- ♥ Lehrer sollen Wissensvermittler,
 - ♥ Erzieher und Lebensberater sein,
 - ♥ ihre Besserwisserei ablegen,
 - ♥ das Selbstwertgefühl ihrer Schüler stärken...
- ➔ **Nebenbei wird von ihnen verlangt, Ganztagschulen auf die Beine zu stellen.**

Aus "DIE ZEIT", Nr. 40 vom 25.9.08



Bewertung

- + Maximale Vielfalt möglich
- + Hohe Qualität, flexibel
- Großer Personalbedarf, z.T. hohe Qualifikation
- Umfangreiche Ausstattung
- Hohe Kosten
- Erhebliches Fehlerpotenzial



Bewertung

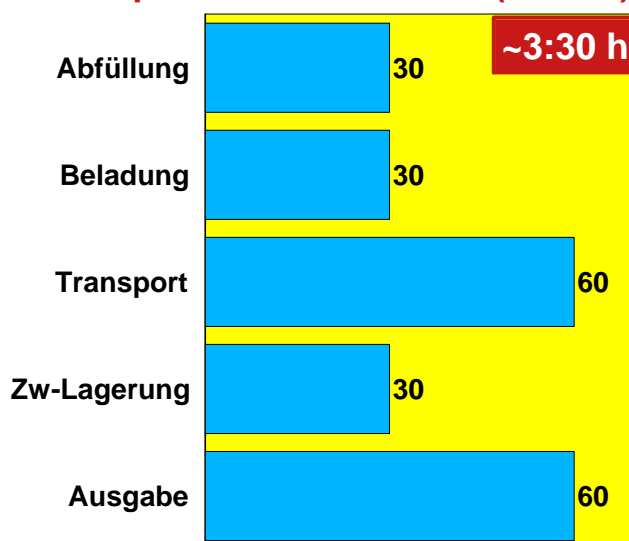
- Eingeschränkte Vielfalt
- Geringe Flexibilität
- Häufig geringe Qualität
- + Wenig Personal, geringe Qualifikation
- + Geringe Ausstattung
- + Niedrige Kosten

mind.
65°C

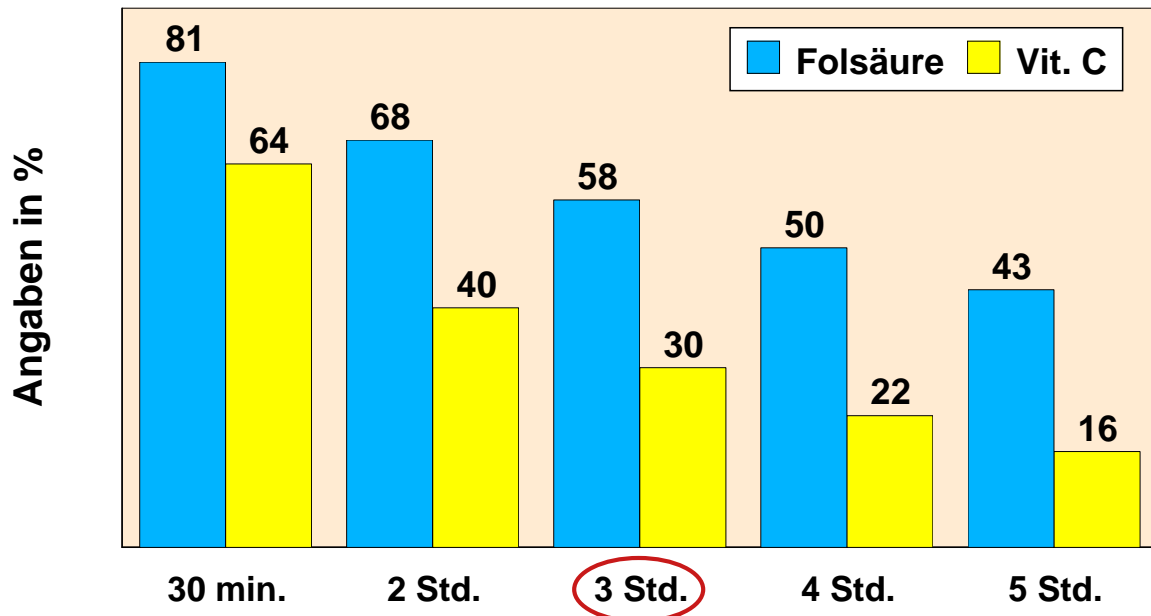


Schulen

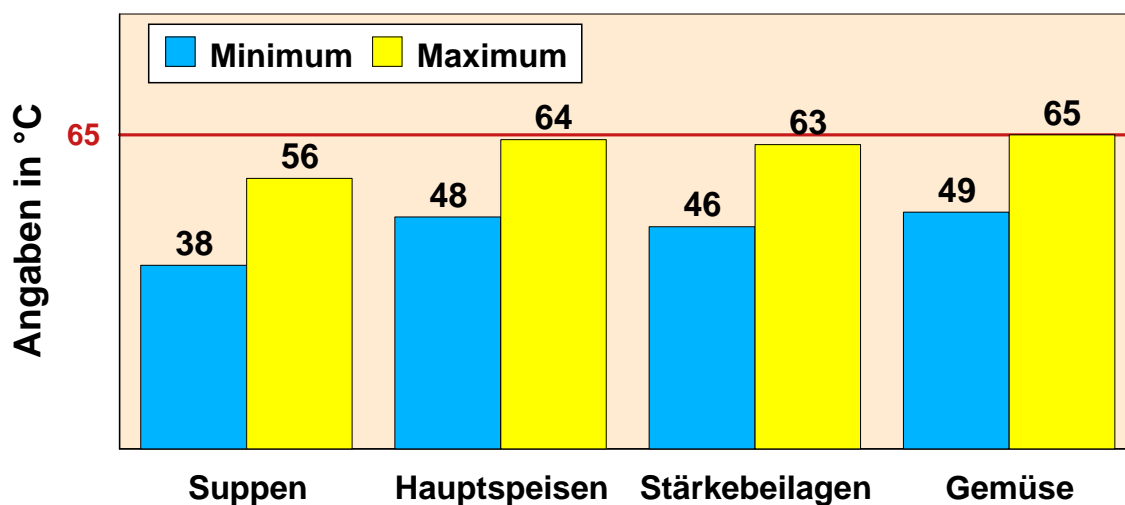
Beispielhafte Prozesszeit (in min.)

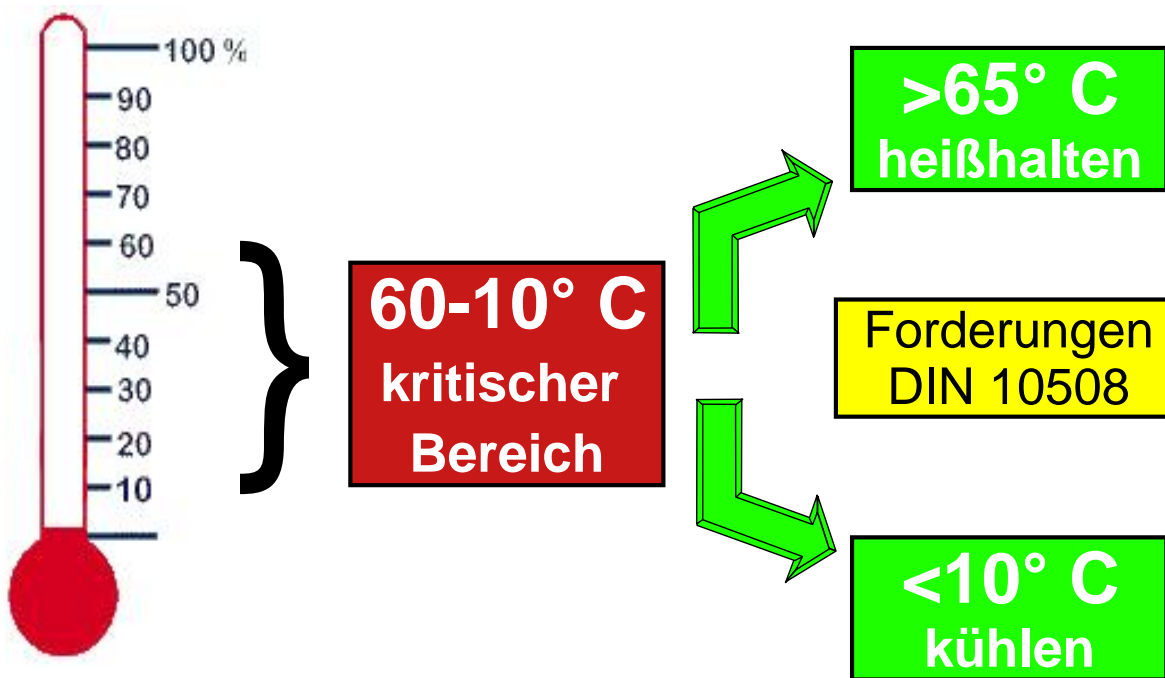


Vitaminerhaltung beim Heißhalten

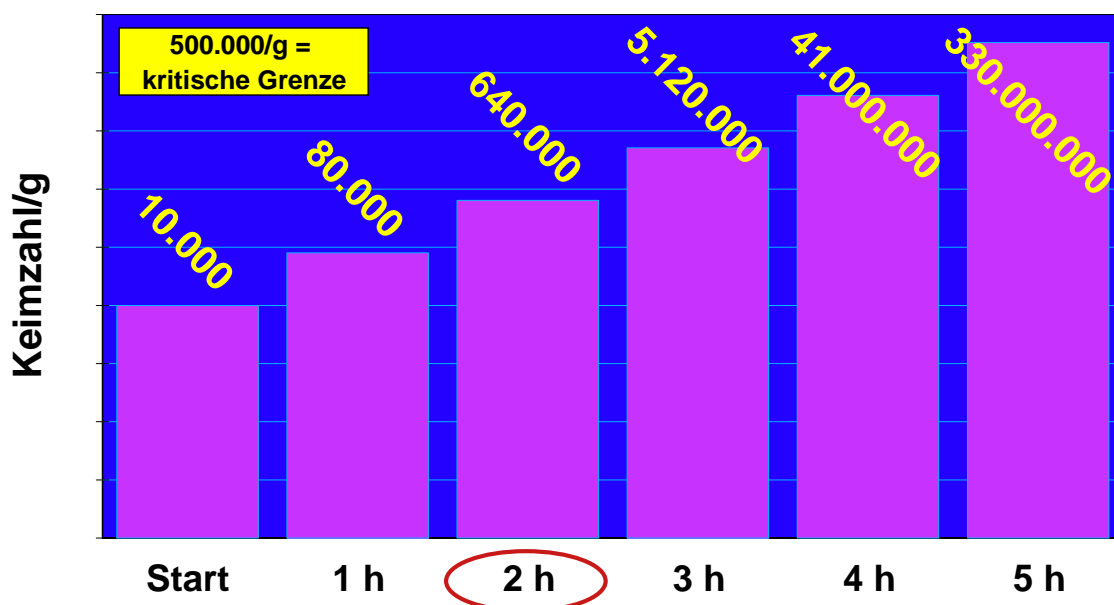


Speisentemperaturen nach Heißhalten

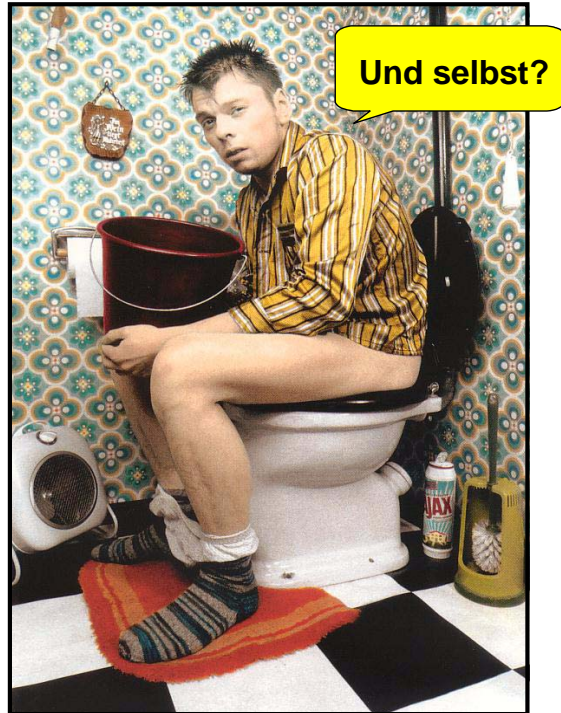




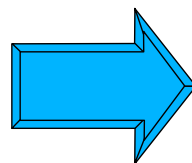
Vermehrungsreihe von Bakterien



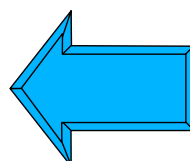
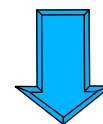
**...und die
Konsequenzen?**



kochen
("cook")



kühlen
("chill")



wieder-
erwärmen

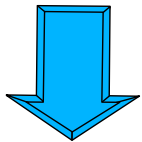


Garen

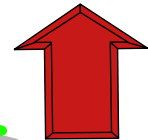
**Regene-
rieren**



Prozesse bei "Cook and Freeze" sind vergleichbar, laufen nur bei niedrigeren Temperaturen ab.



klassisch



Chillen

65 >> 10°C/2h

Lagern

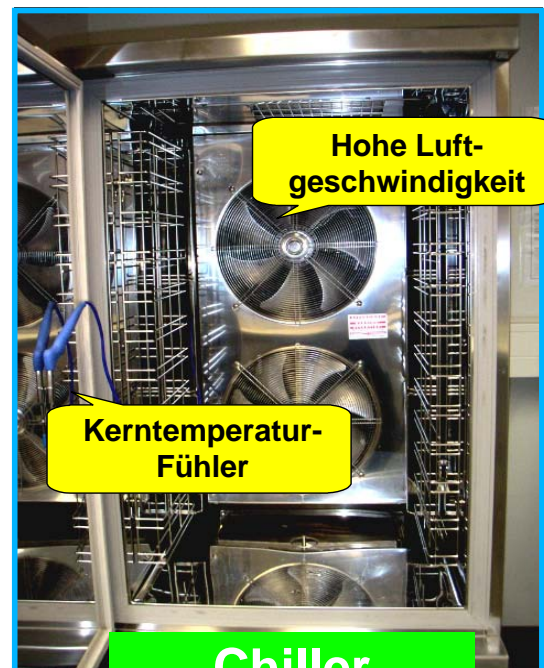
<5 d, 0-3°C

Transport

0-3°C

Bewertung

- + Fast Frische-Vielfalt
- + Große hygien. Sicherheit
- + Hohe sens. Qualität
- + Wenig Personal, mittlere Qualifikation
- Mittl. Ausstattung/Kosten
- Geeignete Großküchen?



**Hohe Luft-
geschwindigkeit**

**Kerntemperatur-
Fühler**

Chiller



Kommune



Schule

Die Entscheidung für die Vergabe erfolgt meist...

...über den günstigsten Preis

oder

...aufgrund von Beziehungen,

jedenfalls selten nach fachlichen Kriterien.



- ★ Vollwertigkeit
 - ▶ Speisenplanung
 - ▶ Garverfahren, Abläufe
- ★ Akzeptanz
 - ▶ Vielfalt, Abwechslung
 - ▶ Qualität, Präsentation
- ★ Hygiene
- ★ Ökologie
- ★ Service-Qualität
- ★ Kontrollen



- ★ Keine Belastung des Kerngeschäftes
 - ▶ Schulleiter, Lehrkräfte
 - ▶ Personalverantwortung
 - ▶ Haftungsrecht (Hygiene)
 - ▶ Abrechnungssystem
 - ▶ Schulungen...
- ★ Volle Delegation auf kompetenten Betreiber
- ★ Einfluss über Mensa-beirat o.ä.
- ★ Kontrolle durch Externe

Motto:
Zusatzaufgaben für die
Schule minimieren!



**Eher nicht
empfehlenswert**

Frisch-/Mischküche

- ✦ Teure Küchenausstattung in jeder Schule
- ✦ Hoher Personalbedarf
- ✦ Fachkraft erforderlich
- ✦ Höchste Folgekosten
- ✦ Größtes Hygiene-Gefahrenpotenzial

Warmverpflegung

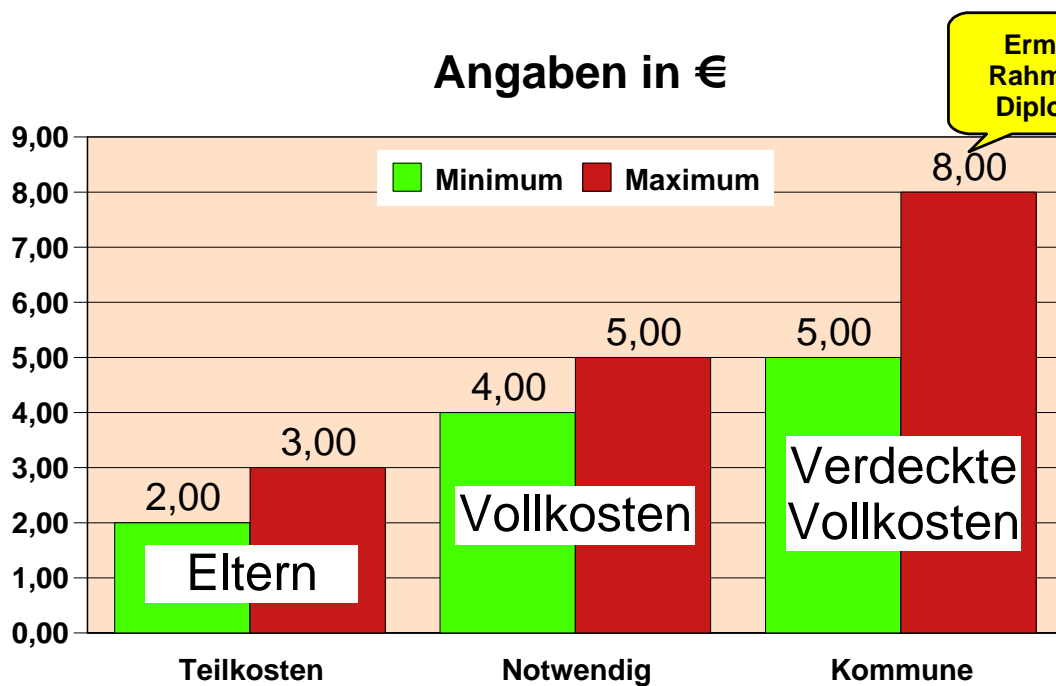
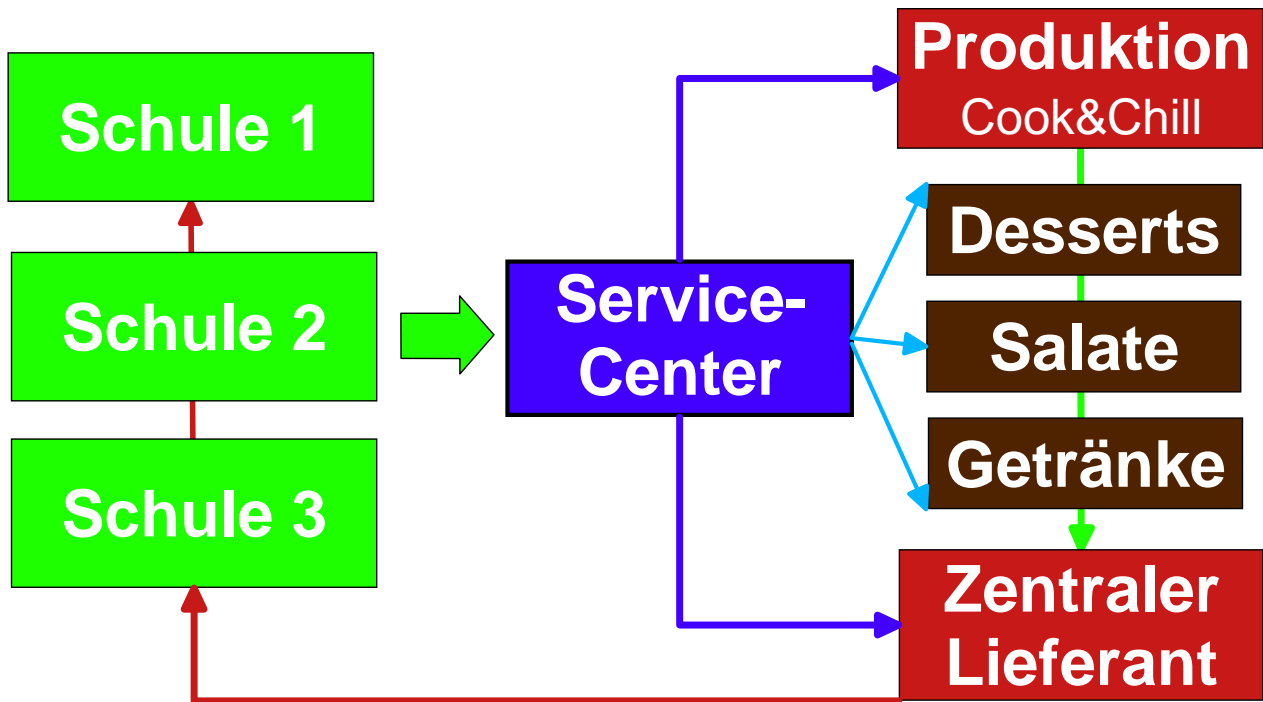
- ✦ Zu lange Strecken/Zeiten
- ✦ Qualität oft unbefriedigend
- ✦ Hygienische Gefahren
- ✦ Schlecht ausbaufähig
- ✦ Geringe Flexibilität

**Eher nicht
empfehlenswert**

Temperatur-entkoppelt

- ✦ Gute bis sehr gute Qualität
- ✦ Moderate Kosten
- ✦ Hygienische Sicherheit
- ✦ Einfaches Handling in den Schulen
- ✦ Ausbaufähig (modular)
- ✦ Immer mehr Großküchen

**Am ehesten
empfehlenswert**



1. Die deutsche Schulverpflegung hat ein schlechtes Niveau.
2. Bei der kommunalen Planung sollten fachliche und nicht finanzielle Aspekte im Vordergrund stehen.
3. Aus qualitativen und Kostengründen bietet sich ein temperaturrentkoppeltes System an.
4. Die Dienstleistung sollte regelmäßig auch extern kontrolliert werden.
5. Hierfür bietet die Hochschule Niederrhein ein preisgünstiges Zertifizierungssystem an.



Wie können Sie uns erreichen?

Hochschule Niederrhein
Fachbereich Oecotrophologie
AG Schulverpflegung
Prof. Dr. Peinelt/Prof. Dr. Wetterau/Frau Rademacher
Rheydter Str. 277
41065 Mönchengladbach
Tel: 02161-186-5394, Fax: 02161-186-5313
E-Mail: ag-schulverpflegung@hs-niederrhein.de
Internet: www.ag-schulverpflegung.de