

Schulverpflegung in Japan

Vorbild für Deutschland oder Sonderweg?

5. Internationaler Kongress für Kita- und Schulverpflegung
5.9.2011 in Leipzig
im Rahmen der Fachmesse "Gäste"



Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
Fachbereich Oecotrophologie
AG-Schulverpflegung

Planung der Reise nach Japan

- Zweiwöchiger Besuch in 6 japan. Schulen
 - **4 Grundschulen**
 - **2 Mittelschulen**
- Besuch des Schulminist.
 - **Gespräch über Konzeption der SV in Japan**
- Besuch einer Kommune
 - **Gespräch mit Schulkommission**
- Organisation durch eine Japanerin in Deutschland



Historische Daten zur Schulverpflegung

- 1889 Beginn in einer privaten Grundschule
- Nach 1945 internationale Lieferungen
- 1954 Nationale Verordnung zur Schulverpflegung
- Zuständigkeit durch das Bildungsministerium (!)
- Heute: 99% Beteiligung an den öffentl. Grundschulen



Nationale Regelungen der Verordnung

- ✓ **Ziele** der Schulverpflegung
- ✓ **Geltungsbereich**/Schularten
- ✓ **Verantwortlichkeiten**
- ✓ **Kostenanteil** des Staates
- ✓ **Qualifikationsanforderungen** für die Leitung
- ✓ Finanzielle Unterstützung für **Sozialhilfempfänger**



Ziele der Schulverpflegung

- Kenntnisse über **Lebensmittel**
- Kenntnisse/Prägung der **Essgewohnheiten**
- Förderung des **sozialen** Miteinanders
- Optimierung des **Gesundheitszustands**
- Optimierung des **Ernährungszustands**



Qualifikation des Personals



Bezeichnung	Ausbildung
Koch	<ul style="list-style-type: none">• mehrjährig• Zielgruppen-Sem.• Jährl. Weiterbildg.
Ernährungsfachmann (EF)	<ul style="list-style-type: none">• zweijährige Ausb.• überwieg. akadem.• Staatsexamen
Registrierter Ernährungsfachmann (REF)	<ul style="list-style-type: none">• zzgl. 2 J. Studium• mind. 3 J. Praxis• Staatsexamen
Ernährungslehrer (EL)	<ul style="list-style-type: none">• zzgl. Master• zzgl. päd. Qualifi.• Staatsexamen

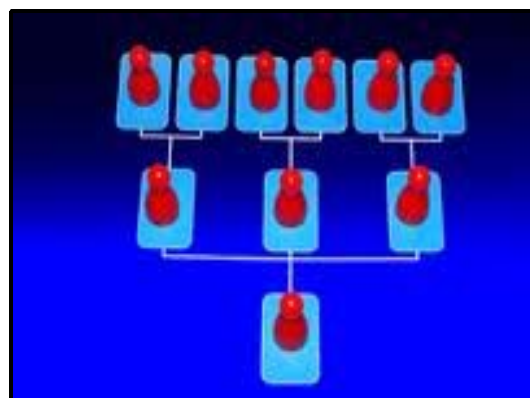
Charakteristika d. Verpflegungssystems

- **Weitgehend einheitlich!**
- Prinzip: "**Cook and Hold**"
- Heißhalten: ca. 30 min
- Gleiche Geräteausstattung
- Personalschlüssel von
 - **1 Fachkraft/100 Schüler**
 - **1 Ernähr.Lehrer/Schule**
- Nur geschultes Personal!
- Überwiegend frische Lbm
- Hohe Fertigungstiefe
- Keine Pausenverpflegung



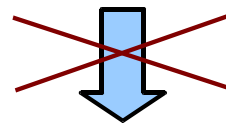
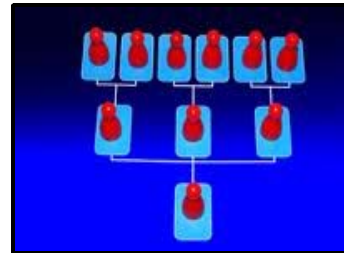
Vorteile der System-Vereinheitlichung

- Ziele im Großen festgelegt
- Keine Kü-Planung in Schulen erforderlich > Kommune
- Einheitlicher Personalbedarf
- Einheitliche Schulungen
- Einheitlicher Gerätebedarf
- Kostensparnisse bei der Beschaffung, u.a.
 - **Geräte, R&D-Mittel**
- Änderungen auf einheitlichen Standard bezogen



Trotzdem kein Einheitsbrei

- **Gründe**
- Ernährungslehrer in fast jeder Schule
- Schulspezifische Lösungen
- Ernährungsunterricht setzt auf:
 - **Regionalität und Saisonalität**
 - **d.h. spezifische Rezepturen**
- Keine zentral vorgegebenen Rezepturen
- **Konsequenz: fast keine Wiederholung im Jahr!**



Küchengeräte und -arbeiten



Gemüse wird manuell bearbeitet



Frittieren im Multifunktionskessel

Küchengeräte und -arbeiten



Portionieren des Gemüses für die Klassen

Strenge Hygieneauflagen - am Bsp. des Farbschürzenkonzepts



Hol- und Bringedienst in voller Montur



Mit der Beute schnell in die Klasse



Kommissionierung des Bedarfs - hier via Tablettwagen für eine Klasse



Der Sanitärbereich ist "wie geleckt"



Obligate Handhygiene vor dem Essen



Ausgabe des Essens in Eigenregie



Das "Tabletthantieren" wird auch von den Kleinsten verlangt



Was gibt`s zum Essen?



Klassische Aufteilung: von allem etwas

Rahmenbedingungen des Essens

- Nur **ein Menü** für alle:
 - einheitliche Struktur
 - Vielseitigkeit > Ern.Kreis
 - Vollwertigkeit > Lbm.Wahl
 - keine Zwischenmahlzeit
- **Ausnahme:** Diät
 - wegen Fachkompetenz und
 - Frischküche kein Problem
- Es besteht **Verzehrspflicht:**
 - zumindest probieren
 - kein Essen von zuhause
 - kein Verlassen der Schule
- Verlässl. **Plan.Grundlage**



Im Handumdrehen vom Arbeits- zum Esstisch



Eine Ausnahme: Zusammenfassung zweier Klassen



Es bleibt nichts übrig -
ein Zeichen guter Qualität



Konsequente Zahnhygiene danach



Auch Putzkräfte kann man sich in japanischen Schulen sparen



Geschirrspülen ist jedoch wieder Sache der Profis



Raum und Ausstattung für den praktischen Ernährungsunterricht



Hilfsmittel der Ernährungsaufklärung



Plakate veranschaulichen die Wirkung bestimmter Nährstoffe



Eiweiß für Muskelaufbau



Vitamine für Kopfarbeit

Attraktivität, Wertschätzung und Dank

- Besondere **Ereignisse**
- Schulverpflegung **Outdoor**
- **Büfettartige** Angebote
- Wahlmöglichkeit **Dessert**
- Besuch auf **Bauernhof**
- Mitarbeit > **Landwirtschaft**
- **Einbeziehung** der Eltern
- **Danksagung** an das Küchenpersonal...



Was von der japanischen SV ist **wünschenswert** für Deutschland?

1. Nationale, rechtsverbindliche Regelung > Förderung der SV
2. Organisation auf übergeordneter Ebene
3. Gute finanzielle Ausstattung
4. Präferenzierung eines VS-Systems
5. Hohe Personalstandards für Zahl und Qualifikation
6. Angemessene Schulung des Personals
7. Ernähr.Erziehung als Schulfach
8. Einführung der Verzehrspflicht



Was vom Wünschenswerten ist **realisierbar** für Deutschland?

1. **Nationale, rechtsverbindliche Regelung > Förderung der SV**
2. **Organisation auf übergeordneter Ebene**
3. **Gute finanzielle Ausstattung**
4. **Präferenzierung eines VS-Systems**
5. **Hohe Personalstandards für Zahl und Qualifikation**
6. **Angemessene Schulung des Personals**
7. **Ernähr.Erziehung als Schulfach**
8. **Einführung der Verzehrspflicht**



rot	kaum vorstellbar
blau	vielleicht/zum Teil

Fazit

- (a) Die Schulverpflegung in Japan ist vorbildlich geregelt und umgesetzt.
- (b) In Deutschland fehlen aber wesentliche Voraussetzungen für japanische Verhältnisse.
- (c) Deutschland muss daher einen anderen Weg gehen. Er wurde hinreichend beschrieben. Stichwort: **Entkopplung**.



(d) Jetzt ist die Politik gefordert!!!

Danksagung



- Besonderer Dank an Frau **Miki Kurokawa** sowie ihren Mann für die Hauptorganisation und unerlässliche Begleitung!!!
- An alle Organisatoren vor Ort für die perfekte Vorbereitung
- An alle Gesprächspartner in den Schulen für die Gastfreundschaft und Geduld bei meinen Fragen
- An die Hochschule Niederrhein für die gewährte Unterstützung