

## **Essen in der Schule: AG Schulverpflegung legt Ergebnisse vor und gibt operativen Teil an Dienstleister ab**

Mönchengladbach, 13. Januar. Fünf Jahre lang haben Wissenschaftler der Hochschule Niederrhein das Speiseangebot in Schulmensen untersucht, bewertet und zertifiziert. Ihr Fazit fällt ernüchternd aus: Noch gibt es wenige Caterer, die sich überhaupt zertifizieren lassen – und häufig kommt mangelhaftes Essen auf den Teller der Kinder. Die AG Schulverpflegung (AGS) am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein hat ein überzeugendes und realisierbares Konzept für ganz Deutschland entwickelt, das maßgeblich auf der angebotenen Zertifizierung basiert. Jetzt wird der operative Teil des Projekts an das Unternehmen „S&F Modernes Verpflegungsmanagement GmbH“, einen erfahrenen Dienstleister, übergeben. Die Weiterentwicklung des Konzepts sowie die Zertifizierung selbst verbleiben weiterhin in der Hand der Hochschule.

Derzeit erfüllen über 90 Prozent der Schulen in Deutschland die Qualitätsstandards an gesundes Essen nicht. „Die bisherigen Versuche, in Deutschland die Situation zu verbessern, schlugen leider fehl. Dies liegt am falschen Optimierungsansatz“, sagte Prof. Dr. Volker Peinelt, Leiter der AG Schulverpflegung, heute auf einer Pressekonferenz in Mönchengladbach. Die Wissenschaftler der Hochschule Niederrhein bieten eine gründliche und ganzheitliche Prüfung des Mensaessens an. Speisenproduktion, Transport, Speiseplan und vor allem die Hygiene werden unter die Lupe genommen – von der Herstellung beim Caterer bis zur Ausgabe in der Schule. Idealerweise werden beide Bereiche geprüft. Im Erfolgsfalle werden ein bis drei Kochmützen vergeben.

Laut Peinelt sieht die Ideallösung für die Schulverpflegung in Deutschland so aus: „In einer top-ausgestatteten Zentralküche mit gutem Personal wird hochwertiges Essen zubereitet, welches anschließend heruntergekühlt oder tiefgefroren wird. Das nennt man Temperaturentkopplung. In diesem Zustand wird es in die Schulen transportiert und erst unmittelbar vor der Ausgabe erhitzt. Der gesamte Prozess sollte in der Hand von Profis liegen.“

Und wie sieht ein gesundes Mensaangebot in Schulen aus? „Es sollte mindestens einmal pro Woche ein Fischgericht, jeden Tag Gemüse und Salat sowie regelmäßig Vollkornprodukte angeboten werden. Fleisch sollte fettarm und nicht paniert sein, und bei den Nachspeisen sind Milchprodukte und Obst sehr wünschenswert“, sagte Peinelt. Auch sollte möglichst täglich ein vegetarisches Essen angeboten werden. „Es gibt inzwischen viele attraktive vegetarische Gerichte, die von den Schülern angenommen werden.“ Das größte Problem in den Schulen sei aber ein anderes: Speisen würden zu lange warmgehalten, bevor sie serviert werden. „Oft vergehen mehr als drei Stunden zwischen Zubereitung und

Ausgabe – sehr ungünstig für die Qualität der Speisen“, so Peinelt. „Wer zu lange warmhält, kann die Prüfung nicht bestehen.“

Insgesamt etwa 3000 Euro kostet die Einzel-Zertifizierung für Cateringbetriebe oder Schulen in drei Jahren. Damit sind auch die Kosten für die aufwändigen Audits eingeschlossen. Das entspricht ungefähr 20 Euro pro Woche. Pro Schüler wären das in Deutschland 40 Cent pro Monat. Günstiger ist die Gruppen-Zertifizierung, bei der die Kosten pro Schule grob gedrittelt werden. Die Zertifizierung nach dem Kochmützen-Modell könnte für Schulen und Städte, die auf der Suche nach einem Anbieter für gutes Schulcatering seien, als Auswahlkriterium gelten. Wer zertifiziert wurde, wird in einer Positivliste der AG-Schulverpflegung im Internet angegeben. „Wir hoffen, dass sich der Wettbewerb einmal umkehren wird und statt des Preises die Qualität an erster Stelle steht“, sagte Peinelt.

Jetzt wird der operative Teil des Projekts an die Firma „S&F Modernes Verpflegungsmanagement GmbH“ übergeben. Die S&F ist eines der führenden Beratungs- und Betreuungsunternehmen in Deutschland im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung mit Sitz in Pfaffenhofen a. d. Ilm. „Gemeinsam verfolgen wir das Ziel, die wissenschaftlichen Instrumente und das Know-how der Hochschule mit unseren praktischen Erfahrungen in den Auditierungen vor Ort zum Wohle aller Gäste eines Verpflegungsbetriebes zu verbinden und stetig zu verbessern“, sagte Ulrich Fladung, Geschäftsführender Gesellschafter der S&F.

„Die größte Umstellungswelle von Teilzeit- auf Ganztagschulen steht uns in Deutschland erst noch bevor“, resümierte Peinelt. „Es wird daher höchste Zeit, hierfür gewappnet zu sein und für die zunehmende Schulverpflegung gute Bewertungsinstrumente an der Hand zu haben, damit den Schülern ein optimales Essen angeboten werden kann.“

Pressekontakt: Dr. Christian Sonntag, Referat für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Hochschule Niederrhein, Tel.: 02151 822-3610; E-Mail: christian.Sonntag@hs-niederrhein.de