

QM-Leitfaden für Aufbereitungsküchen in Schulen (und Kitas)

Rezension

Für das Mittagessen in Ganztagschulen ist ein Verpflegungssystem empfehlenswert, bei dem die Speisen von einer Zentralküche und temperaturregelmäßig angeliefert werden. Sie sollten also nicht warm sein, weil sie dann häufig Qualitätsmängel aufweisen, sondern gekühlt oder tiefgekühlt. In der Schule werden sie dann im Wesentlichen nur noch gelagert und regeneriert. Die Qualität dieser Speisen ist hoch, die Kosten sind günstig und die Arbeiten in der Schule erfordern vergleichsweise nur wenig Aufwand. Dennoch können auch hier noch eine Menge Fehler gemacht werden. Wie kann man diese vermeiden?

Genau bei dieser Frage setzt das Angebot der AG-Schulverpflegung (AGS) mit dem neuen QM-Leitfaden an. Alle Anforderungen für eine einwandfreie Verpflegung in einer Schule wurden im Leitfaden in Form von Handlungsanleitungen mit Selbstkontrolle leicht verständlich dargestellt. Es handelt sich also nicht um ein Sachbuch, in dem nur die Verpflegungssituation beschrieben oder Empfehlungen vorgeschlagen werden. Vielmehr ist der Leitfaden direkt bei der Umsetzung in der Praxis einsetzbar. Mit diesem Leitfaden wenden wir uns ausdrücklich nicht an die Produzenten der Speisen, sondern an alle Schulen, wo gekühlte oder tiefgekühlte Speisen in Empfang genommen und weiterbehandelt werden.

Der Aufbau des Leitfadens ist zweigeteilt. Der Hauptteil befasst sich mit allen wichtigen Bereichen der Schulverpflegung, die in der Schule zu beachten sind. Der zweite Teil besteht aus einem Anhang, in dem Formblätter für die Dokumentation, schematische Darstellungen zum Ablauf verschiedener Kostsysteme oder plakative Texte für Aushänge enthalten sind. Sie dienen primär der Dokumentation wichtiger Daten, z.B. der Aufzeichnung der Temperaturen. Die Blätter befinden sich zusätzlich als Dateien auf einer mitgelieferten CD, von wo aus sie beliebig nachgedruckt werden können. Da die Dateien auch im Word-Format vorliegen, ist es auch möglich, sie schulspezifisch abzuwandeln. Der Leitfaden wird als Ringbuch geliefert und erlaubt somit Ergänzungen.

Wie geht man vor? Um das Arbeiten mit dem Leitfaden zu erleichtern, wurden zahlreiche Checklisten erarbeitet. Durch ja/nein-Antworten lässt sich schnell erkennen, was in Ordnung ist und wo Defizite bestehen. Die Checklisten durchlaufen systematisch alle wichtigen Prozesse. Dies beginnt bei der Speisenannahme und deren Kontrolle, geht weiter zur Lagerung, beschreibt die Regeneration der Speisen, dann die Ausgabe, fragt die Maßnahmen bei der Reinigung und Desinfektion ab und endet bei den Kriterien für die Entsorgung der Speisen. Gesetzliche Anforderungen wurden im Leitfaden genauso beachtet wie die Qualitätsstandards der DGE oder Erwartungen an die Servicequalität. Ferner werden hierbei auch Fragen des Arbeitsschutzes oder der Ökologie behandelt. Selbst für die Herstellung kleiner Speisen vor Ort sind Anforder-

rungen erarbeitet worden. Wer die Checklisten gewissenhaft durcharbeitet, kann Fehler weitgehend vermeiden.

Außerdem können somit die Anforderungen für eine Zertifizierung durch die AGS erfüllt werden. Mit einer solchen Zertifizierung wird insbesondere bestätigt, dass die Schule eine abwechslungsreiche, attraktive und vollwertige Ernährung bei einwandfreier Hygiene anbietet. Liegt bereits ein QM-System vor, ist durch diesen Leitfaden eine Überprüfung mit den eigenen Vorgaben zu empfehlen, wobei auf evtl. Schwächen oder Verbesserungsmöglichkeiten aufmerksam gemacht wird.

Der Leitfaden ist eine Voraussetzung für die besonders preiswerte "Gruppenzertifizierung" durch die AGS. Wenn z.B. eine Kommune Wert darauf legt, dass alle ihre Schulen einwandfrei arbeiten, sollten sie zertifiziert werden. Der Überprüfungsaufwand kann erheblich reduziert werden, wenn nach einem einheitlichen QM-System gearbeitet wird. Dieser Leitfaden kann die Grundlage hierfür sein. Der Preis pro Schule reduziert sich ebenfalls deutlich, und zwar auf ca. ein Drittel. Für alle Träger von Schulen bietet dieser Leitfaden daher die Möglichkeit, einen hohen Verpflegungsstandard mit einer preiswerten Zertifizierung zu verbinden.

Preis: 59 Euro

ISBN 978-3-8322-9671-1 • ISSN 0945-0734

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen

Telefon: 02407/9596-0 • Telefax: 02407/9596-9

Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de