



31. AUGUST 2007

## Gesünder Essen mit einem Verpflegungs-TÜV?

**Die Zahl der Ganztagschulen in Deutschland nimmt stetig zu. Um die Qualität der Verpflegung zu gewährleisten ist es notwendig, dass die Kommunen und die Schulen nicht nur nach dem Preis fragen. Dieser ist kein sicherer Indikator für die Qualität. Die Online-Redaktion sprach mit Prof. Dr. Volker Peinelt von der Hochschule Niederrhein über die Vorteile eines Gütesiegels, das außer der Qualität auch die Kostenseite im Auge behält.**

**Online-Redaktion:** Verpflegung an Ganztagschulen ist ein weites Feld: Während eine Schule ihr Essen selber zubereitet, holt die andere sich das Essen von Fernküchen oder lässt sich von Caterern bekochen. Ist diese Vielfalt eine Chance oder ein Problem?

**Peinelt:** Ich sehe darin eher ein Problem, weil sehr viele, die sich in dem Bereich tummeln, nicht allzu viel von der Sache verstehen. Es gibt diverse Problemfelder, die man berücksichtigen muss. Da ist einmal die vollwertige Ernährung und vor allem die Hygiene. Gerade diese beiden Bereiche werden von wenigen wirklich beherrscht.

Es gibt wegen der großen Konkurrenz einen harten Preiskampf im Bereich der Verpflegungsanbieter, die sehr niedrige Preise realisieren. Bei 2,50 Euro können Sie nicht genügend qualifizierte Kräfte beschäftigen, kein vernünftiges Hygienekonzept entwickeln oder den notwendigen Schulungsaufwand betreiben. Es wird oft an der falschen Stelle gespart und deshalb machen auch Caterer Fehler, obwohl sie eigentlich als Profis davor gefeit sein sollten. Die Essensversorgung sollte deshalb ein Mindestniveau aufweisen.

Bestimmte Verfahrensweisen bergen nämlich große Probleme. Beispielsweise fördert das lange Stehenlassen der Speisen das Keimwachstum. Häufig gibt es auch damit Probleme, dass das Essen morgens gegen sieben Uhr bereits fertig gekocht ist und dann bis zur Ausgabe warm gehalten wird, also sechs bis sieben Stunden. Welche Qualität dann noch übrig bleibt, kann man ahnen, ganz zu schweigen von den hygienischen Problemen.

**Online-Redaktion:** Wo stehen andere Länder in Europa?

**Peinelt:** Europäische Standards spielen eine bedeutende Rolle bezüglich der Lebensmittelhygieneverordnung, die mittlerweile in allen Mitgliedsländern der Europäischen Union gilt. Hinsichtlich der gesellschaftlichen Bedeutung der Schulverpflegung und der Qualität der Verpflegungssysteme zeigt sich in Europa ein sehr uneinheitliches Bild.

In Schweden oder Finnland wird das Essen kostenlos abgegeben und wird überwiegend frisch gekocht, was in Deutschland eher die Ausnahme ist. In einigen Ländern wie in Großbritannien werden zur Kontrolle Nährwertberechnungen vorgenommen. Ein sehr aufwändiges und häufig nicht praktikables Verfahren, da viele sogenannte Convenience-Produkte nicht in Nährwerttabellen anzutreffen sind und gravierende Einflüsse wie langes Warmhalten nicht berücksichtigt werden.

In Portugal gibt es an jeder Schule seit Neuestem eine Gesundheitsassistentin, die sich nicht nur mit Ernährungsaspekten befasst, sondern auch mit Bewegung oder Gesundheitsproblemen. So etwas wäre für deutsche Schulen auch wünschenswert.

**Online-Redaktion:** Sie haben ein Gütesiegel für Verpflegungssysteme entwickelt. Können Sie bitte zentrale Aspekte dieses Siegels beschreiben?

**Peinelt:** Es handelt sich dabei um ein Zertifikat, das erworben werden kann. Je nach Qualität des Angebots können ein bis drei "Kochmützen" vergeben werden. Das Projekt geht auf ein Verfahren zurück, das ich seit ungefähr sechs Jahren mit dem "Deutschen Institut für Gemeinschaftsverpflegung" und dem "Deutschen Studentenwerk" durchführe.

Die Verbraucherzentrale NRW hat die gesamte Entwicklung des Verfahrens mit seiner Fachkompetenz begleitet. Nun trägt sie mit dazu bei, das Verfahren der Öffentlichkeit vorzustellen. Das Gütesiegel soll zwar primär an Ganztagschulen vergeben werden, prinzipiell ist dies aber auch für Kindertagesstätten möglich.

Rund 60 große Firmen in Deutschland und ca. 50 Studentenwerke verbessern dadurch die Qualität ihrer Verpflegung. Nun haben wir das Verfahren den Anforderungen der Schulen angepasst.

Dazu wurden zwei Checklisten mit je rund 200 Fragen entwickelt. Diese Fragen umfassen das gesamte Gebiet, das notwendig ist, um eine hochwertige Schulverpflegung anzubieten. Die Fragen erstrecken sich auch auf alle wichtigen Gebiete, von der Produktion bis zur Essensausgabe. Der Produktionsbereich wird vom Bereich der Ausgabe in der Schule getrennt. Es gibt ja hervorragende Großküchen, die das Essen extern produzieren. In den Schulen wird mit den ausgelieferten Speisen oft nicht sachgemäß umgegangen. Daran ist nicht der Produzent schuld. Er wird aber trotzdem dafür verantwortlich gemacht. Deshalb hat der Produzent die Möglichkeit, seine Leistung separat zertifizieren zu lassen.

Die Fragen schicken wir den Betrieben und den Schulen zu, die von zwei qualifizierten Fachkräften ausgefüllt werden müssen. Die Checkliste ist in drei verschiedene Fragekategorien unterteilt. Kategorie "eins" steht für wünschenswert, Kategorie "zwei" ist dringlich und die dritte Kategorie ist essentiell. Ungefähr zehn Fragen fallen in den letzten Bereich.

Wenn die Schulen oder Betriebe nur eine einzige der Kategorie-3-Frage mit "nein" beantworten müssen, weil sie beispielsweise kein Hygienekonzept haben, sind sie sofort durchgefallen. Das ist vergleichbar mit dem Überfahren einer roten Ampel in der Führerscheinprüfung. Da können Sie noch so gut gefahren sein, Sie sind trotzdem durchgefallen.

Die Fragen der letzten Kategorie betreffen z.B. die Personalhygiene, Reinigungspläne, die Schädlingsbekämpfung oder die Vollwertigkeit des Angebots. Außer der bisher angebotenen Bewertung für die Produktion und Essensausgabe wird vermutlich ab 2008 eine umfangreiche Speisenplananalyse sowie die Prüfung der Pausenverpflegung incl. des Kioskangebots hinzukommen.

**Online-Redaktion:** Wie vertrauenswürdig ist denn die Zertifizierung?

**Peinelt:** Eine Zertifizierung ist nur dann vertrauenswürdig, wenn wir uns die Situation vor Ort innerhalb des Gültigkeitszeitraumes von drei Jahren anschauen. Wir machen in diesem Zusammenhang Fotos, Temperaturmessungen oder nehmen Einblick in die Unterlagen. Immerhin können zertifizierte Betriebe/Schulen mit diesem Zertifikat werben. Ferner werden diese Kandidaten von uns ins Internet gestellt. Im Extremfall, bei Betrug, verhängen wir Sanktionen in Form einer vertraglich vereinbarten Gebühr von 5000 Euro.

Da das Verfahren recht aufwändig ist, kostet es zwischen 800 bis 1000 Euro, allerdings für den gesamten Gültigkeitszeitraum von drei Jahren. Dies ist vergleichsweise günstig. Für Schulen, die lediglich wissen wollen, wo sie stehen, gibt es die Möglichkeit, nur das

Checklistenverfahren durchzuführen. Diese Schulen bekommen zwar kein Zertifikat ausgestellt, dafür erhalten sie aber eine Auskunft über die Qualität ihrer Verpflegung.

Das normale Verfahren ist die Kombination des Checklistenverfahrens mit dem Audit. Wenn die Prüfung bestanden wird, vergeben wir ein bis drei Kochmützen.

**Online-Redaktion:** Was haben die Kommunen, Schulen oder die Caterer davon, wenn sie ein Gütesiegel erwerben? Was sagt es über ein gutes Angebot aus?

**Peinelt:** Die Produzenten haben die Möglichkeit damit an die Öffentlichkeit zu gehen und zu zeigen, wie gut sie sind. Die Schulen weisen mit einem Zertifikat nach, dass es ein vollwertiges Essen gibt. Das heißt, sie können mit dem Gütesiegel die Eltern überzeugen und neue Schülerinnen und Schüler werben. Letztlich dient eine bessere Ernährung dem Genuss und der Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler.

Das Zertifikat oder unser Gütesiegel der Kochmützen sagt aus, dass in vielfacher Beziehung ein qualitativ hochwertiges Essen zubereitet bzw. ausgegeben wird. Die Aussage beschränkt sich demnach nicht nur auf die Vollwertigkeit des Essens.

**Online-Redaktion:** Ist die Umsetzung Ihrer Forderungen überhaupt bezahlbar?

**Peinelt:** Wir geben für ein Essen oft deutlich mehr Geld aus, als für eine qualitativ hochwertige Ernährung nötig ist. Die von den Eltern bezahlten 2,50 Euro spiegeln ja nur einen Teil der wahren Kosten wider. Am Beispiel mehrerer Städte haben wir festgestellt, dass aufgrund mangelnder Kompetenz und Organisation in einigen Schulen sehr hohe Kosten entstehen. Diese lagen für eine Kommune bspw. bei rund acht Euro pro Essen. Wenn man die Gesamtkostenrechnung aufmachte, betrifft das also nahezu alles, was an Kosten über die Nahrungsmittel und Personalkosten hinaus eingerechnet werden muss.

Wenn sie die zeitgemäße Verpflegungssysteme wie etwa "Cook & Chill" einsetzen und das optimal organisieren, zahlen sie für hohe Qualität lediglich die Hälfte, also nur vier Euro. Leider scheint sich diese Erkenntnis bei den Entscheidungsträgern nicht herumzusprechen; Kommunen könnten bei besserer Qualität sogar noch Geld sparen! Wohlgermerkt, bei einem ganzheitlichen Ansatz und der Anwendung eines ausgeklügelten Systems, das bereits in mehreren Städten praxiserprobt ist. Auch hier muss wohl noch viel Aufklärungsarbeit geleistet werden.

**Online-Redaktion:** Wie sollte ein abwechslungsreiches, vollwertiges Mittagessen an Ganztagschulen beschaffen sein, das gleichzeitig nachhaltig ist?

**Peinelt:** Bezüglich der Nährstoffe gibt es Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und anderer Fachorganisationen. Natürlich sollten möglichst täglich gemischte, abwechslungsreiche Salate angeboten werden und Desserts vorzugsweise auf Milchbasis oder als Obst. Die Hauptbestandteile einer Mahlzeit sollten Gemüse (roh und gegart) sowie Stärkebeilagen sein. Es wird empfohlen, Eiweißkomponenten wie Fleisch und Fisch nur einmal, maximal zweimal pro Woche zu verzehren. Mindestens zweimal, besser dreimal sollten vegetarische Speisen gereicht werden. Ferner ist es empfehlenswert wenn Stärkebeilagen wie Nudeln oder Reis öfter als Vollkornvariante angeboten werden.

Zu bevorzugen sind Garverfahren mit wenig Fett. Hier bietet die Gemeinschaftsverpflegung mit speziellen Geräten, den sogenannten Kombidämpfern, sehr gute Möglichkeiten. Diese sind im privaten Haushalt beinahe unbekannt und auch selten in der Gastronomie anzutreffen.

Die Umsetzung dieser vorwiegend vegetarisch ausgerichteten Speisenplanung kommt bei guten Rezepturen und attraktiver Aufmachung bei den Kindern und Jugendlichen sehr gut an, wie entsprechende Test bewiesen haben.

**Online-Redaktion:** Welche Rolle spielen die Wünsche der Schülerinnen und Schüler oder des Lehrerkollegiums im Rahmen des Zertifizierungssystems?

**Peinelt:** Beim Zertifizierungsverfahren fragen wir, ob es einen Essensausschuss oder Mensabeirat gibt. Dieser besteht aus einer Gruppe von fünf bis sechs Personen. Dazu gehören der Küchenleiter, Lehrer und Schüler und gegebenenfalls auch ein Elternvertreter. Wir fragen danach, ob und wie die Kritik, die von diesem Gremium kommt, umgesetzt wird - und zwar zeitnah. Darüber hinaus fragen wir die Schülerinnen und Schüler, ob sie mit der Qualität des Essens zufrieden sind.

---

**Prof. Dr. Volker Peinelt**, Studium der Ernährungswissenschaft in Stuttgart-Hohenheim. Promotion an der Uni Gießen zum Thema Speisplanung in der Gemeinschaftsverpflegung, 14jährige Tätigkeit bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Leiter des Referats "Gemeinschaftsverpflegung". Seit 1995 an der Hochschule Niederrhein in Mönchen-Gladbach, Fachbereich "Oecotrophologie", tätig für den Bereich "Cateringservices und Lebensmittelhygiene".

**Autor:** Peer Zickgraf  
**Datum:** 31.08.2007  
© www.ganztagschulen.org

Die Übernahme von Artikeln und Interviews - auch auszugsweise und/oder bei Nennung der Quelle - ist nur nach Zustimmung der Online-Redaktion erlaubt.