

Gütesiegel für gutes Essen in Ganztagschulen

Ein neues Gütesiegel soll dazu beitragen, dass in den nordrhein-westfälischen Ganztagschulen besseres Essen auf den Tischen steht. Bewerten lassen können sich zum einen die Produzenten des Essens - also Catering-Firmen oder Schul-Mensen. Aber auch für alles, was mit der Essensausgabe zusammenhängt, gibt es ein eigenes Zertifikat. Das Bewertungskonzept entwickelten Wissenschaftler der Hochschule Niederrhein, vergeben wird das Gütesiegel in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Christina Lüdeke sprach darüber mit dem Ernährungswissenschaftler Professor Volker Peinelt.



Professor Volker Peinelt

Frage: *Warum ist ein solches Gütesiegel für Schul-Essen überhaupt notwendig?*

Peinelt: Bisher läuft die Auswahl des Schul-Essens meist nur über den Preis, bestenfalls wird noch gefragt, ob das Essen schmeckt. Aber um wirklich Qualität zu erhalten, ist das zu wenig.

Frage: *Wenn wir nur den Hersteller des Essens betrachten - welche Aspekte bewerten Sie?*

Peinelt: Es gibt drei wesentliche Bereiche: Zum einen geht es um die Vollwertigkeit des Essens, zum anderen darum, ob Hygiene-Standards eingehalten werden. Aber auch ökologische Aspekte sind uns wichtig.

Frage: *Was genau bedeutet Vollwertigkeit? Sollen die Kinder*

beispielsweise nur noch Vollkorn-Nudeln essen?

Peinelt: Nein, das nicht. Es gibt allgemein anerkannte Standards, was eine ausgewogene Ernährung ausmacht, danach richten wir uns. Zum Beispiel sollte das Angebot einmal pro Woche Fisch umfassen. Und es müssen genau Rezepturen für die einzelnen Gerichte

vorliegen, damit es zum Beispiel nicht passieren kann, dass ein Koch mal zuviel Salz nimmt, weil er schlechte Laune hat.

Frage: *Wo liegen die Knackpunkte im Bereich Hygiene?*

Peinelt: Schon allein das Händewaschen ist immer ein kritischer Punkt. So muss es berührungslose Armaturen geben, damit nicht einer in den Dreck des Vorgängers fasst. Und man darf auch nicht irgendeine Seife benutzen, sondern nur bestimmte Produkte. In all diesen Fragen muss es entsprechende Schulungen für das Personal geben.

Frage: *Und worauf kommt es bei der Ökologie an?*

Peinelt: In der Küche sollten zehn Prozent Bio-Produkte verwendet werden. Die Lebensmittel sollten aus der Region stammen und Gemüse nach Saison verwendet werden. Aber es geht auch um den Energieverbrauch: Der Betrieb muss sich bemühen, Ressourcen sparend zu arbeiten. Zum Beispiel, indem die Warmwasser-Leitungen isoliert sind. Oder indem man Warmwasser über Solaranlagen produziert.

Frage: *Aber Sie bewerten nicht nur die Produzenten des Essens, sondern auch die Essensausgaben. Warum?*

Peinelt: Die Produzenten wissen ja nicht, was mit ihren schönen Speisen geschieht, wenn die Mitarbeiter an den Schulen sie in Empfang genommen haben. Oft wird das Essen unnötig früh erhitzt und steht lange herum. Wenn es dann nicht mehr schmeckt, kann der Produzent das nicht beeinflussen.

Frage: *Wie läuft die Zertifizierung ganz praktisch ab?*

Peinelt: Über unsere Internet-Seite können sowohl Schulen als auch die Essens-Produzenten mit uns Kontakt aufnehmen. Sie müssen zunächst einen Fragebogen ausfüllen, anhand dessen wir eine erste Auswertung vornehmen. Nur wer hier die wesentlichen Fragen richtig beantwortet, kommt in die nächste Bewertungsstufe. In einem so genannten Audit-Verfahren beurteilen wir dann die Verhältnisse vor Ort und probieren unter anderem auch das Essen.

Frage: *Wie sieht es mit den Kosten aus?*

Peinelt: Für 200 Euro kann eine Schule schon über den Fragebogen eine detaillierte Bewertung ihrer Essensausgabe erhalten. Dann hat sie zwar noch kein Zertifikat, bekommt aber Anregungen und Verbesserungsvorschläge. Für Essensanbieter ist das Gütesiegel natürlich wichtiger, weil man damit hinterher ja auch werben kann. Das Zertifikat gibt es nur mit einem Bewertungstermin vor Ort, und das kostet inklusive Anfahrt und gegebenenfalls Übernachtung und ausführlicher Auswertung 800 Euro. Wir erstellen außerdem eine Positiv-Liste im Internet, die für Schulen und Kommunen eine

Entscheidungshilfe bei der Auswahl des Essensanbieters darstellen kann.

***Frage:** Wenn man als Produzent diese vielen Qualitätskriterien erfüllen will- ist das nicht sehr teuer?*

Peinelt: Für 2,50 Euro pro Essen, wie sie im Moment üblich sind, ist das nicht zu haben. Bei dem Preis wird zwangsläufig an den Zutaten gespart und dann eben eine billige Frikadelle genommen statt einem guten Stück Fleisch. Aber wenn man die Gesamtkosten des Essens betrachtet also auch das Warmhalten oder die weiteren Kosten für die Essensausgabe - gibt es durchaus Möglichkeiten, wie die Kommunen sogar noch Geld sparen könnten, ohne dass man die Elternbeiträge für das Essen erhöht.

Weitere Informationen zum Thema gibt es auf den Seiten der Verbraucherzentrale NRW oder der Hochschule Niederrhein.

Einen Bericht über gesundes Essen an Ganztagschulen erhalten Sie hier.