

**Schulverpflegung in Deutschland:
Professionell, kontrolliert und
flächendeckend! Geht das?**

HOGATEC 2010

**Themenpark Schulverpflegung
Düsseldorf, den 13.9.2010**

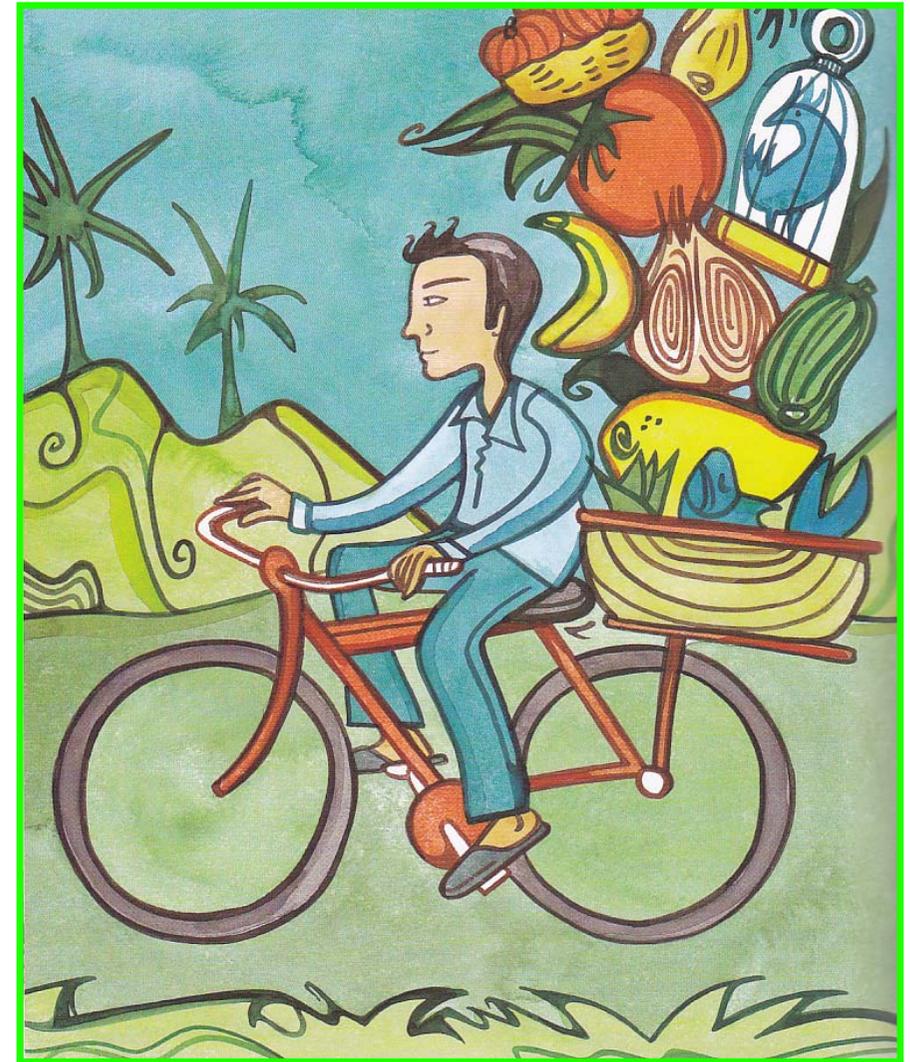
**Prof. Dr. Volker Peinelt
AG-Schulverpflegung (AGS)**

Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



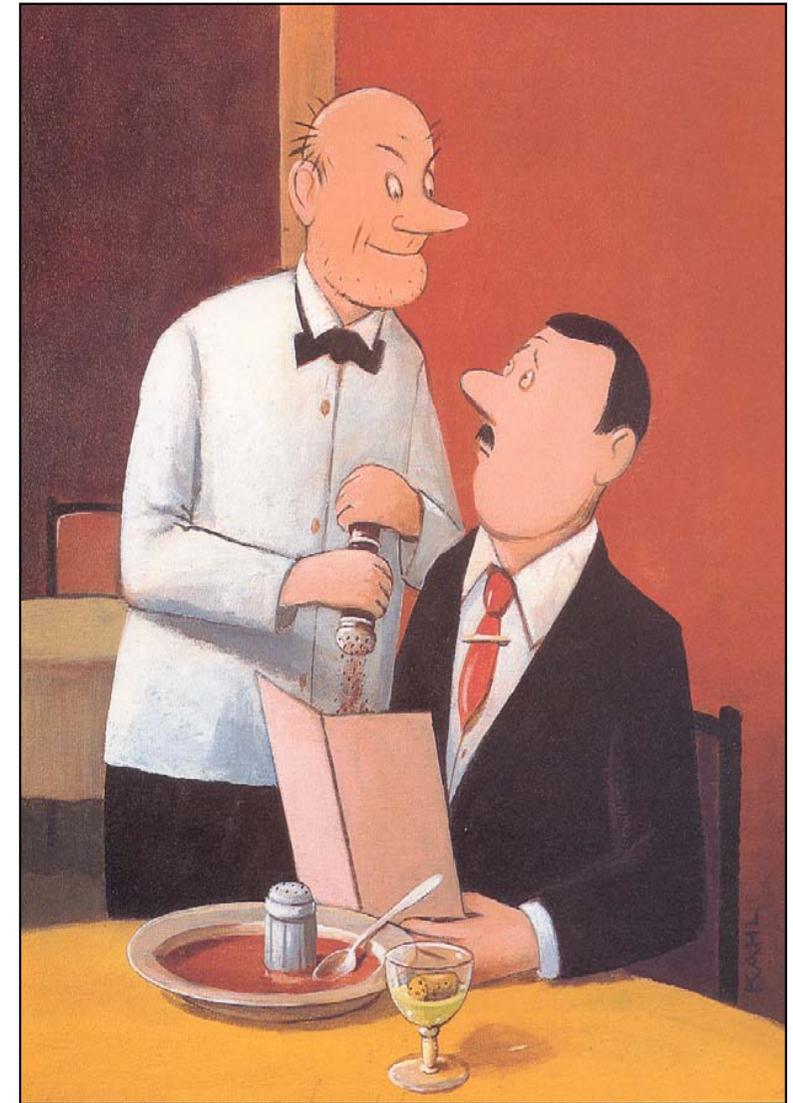
Oecotrophologie
Faculty of Food, Nutrition
and Hospitality Sciences

1. **Ist-Situation**
2. **Alter Ansatz**
3. **Definition "Profi"**
4. **Neuer Ansatz**
 - ▶ 6-Punkte-Forderung
 - ▶ Entkoppelte Produktion
 - ▶ Zertifizierung
 - ▶ Kooperationen
 - ▶ Flächendeckung
 - ▶ Voll-Kosten
5. **Fazit**



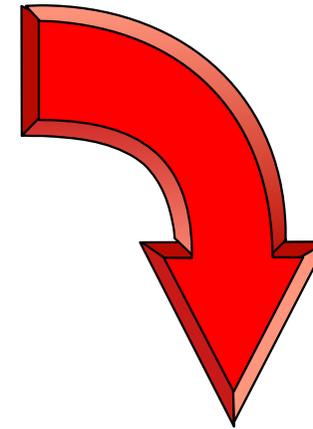
1. Schlechte **Hygiene**
 - ▶ *Personal, Produkt, Betrieb*
2. Keine **Vollwertigkeit**
 - ▶ *Speisenplanung, Geräte/Verfahren*
3. Schlechte **Sensorik**
 - ▶ *Geschmack, Aussehen, Temperatur*
4. Verletzung rechtlicher **Vorschriften**
 - ▶ *z.B. Hygiene, Unfallverhütung, ArbSt-VO*
5. Mangelhafte **Präsentation**
 - ▶ *in ungemütlicher Umgebung*

Kaum Besserungen erkennbar!!



Zum Beispiel...

- ❖ Mangelhafte **Qualifikation**
- ❖ Keine ausreichende **Schulung**
- ❖ Fehlende Verpflegungs-**konzeption**
- ❖ Insuffiziente **Ausstattung**
- ❖ **Desinteresse** der Verantwortlichen
- ❖ Zu geringes **Budget**
- ❖ Keine **bindenden** Vorgaben...



**Amateurhafte
Improvisation
bestimmt das
Geschehen!**

- A. Welches Verkehrsamt bietet Autofahrern Kurse an, wie sie u.a. die **Bremsen am Pkw** reparieren?
- B. Welche Stadtwerke unterweisen Hausbesitzer im ordnungsgemäßen **Einbau einer Heizung**?
- C. Welches Bauamt schult angehende Häuslebesitzer, wie sie ihr **Haus selbst planen & bauen**?



 **Es gibt keine derartigen Angebote, weil...**

1. ..für diese Tätigkeiten Fachkompetenz verlangt werden muss.
2. ..das amateurhafte Tun mit erheblichen Gefahren verbunden oder schlicht verboten ist.
3. ..den zuständigen Fachfirmen Umsätze entgehen und somit Arbeitsplätze gefährdet sind.

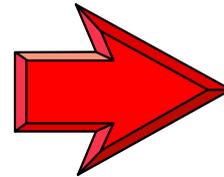


- Warum glaubt man dann, Schulleiter, Hausmeister und Eltern oder auch Mitarbeiter von Schulträgern über
 - vollwertige Speisenplanung,
 - Verpflegungskonzepte,
 - geeignete Küchengeräte,
 - HACCP-Konzepte
 - Reinigungspläne
 - Arbeitssicherheit
 - und vieles mehr
- schulen zu müssen?



Einige Aktivitäten staatl. finanzierter Stellen

- Dauerhafte Lösungen durch Beratungen vor Ort (Hessen)
- Eltern und Schulleitung planen die Verpflegungsbereiche (Bremen)
- Einzelberatung der Schulen durch sog. SV-Coaches (Bayern)
- Fortbildungsreihe für Neu- und Umbau einer Schulmensa (NRW)
- Auswahlkriterien und Nutzung eines Heißluftdämpfers für Einkäufer in Schulbehörden (allgemein)



Zielgruppen sind meist

- × Schulleiter
- × Eltern
- × Lehrer
- × Schulen allgemein
- × Einkäufer/Verwaltung
- × Sachbearbeiter/Ämter
- × in aller Regel:
→ **fachfremde
Amateure**

Wie nachhaltig kann Amateur-Beratung sein?

1. ...in der Schulverpflegung keine Fachkompetenz nötig ist?
2. ...die Konsequenzen falscher Lbm-Behandlung weitgehend gefährlos sind?
3. ...durch billige, unprofessionelle Dienstleistungen für Fachfirmen keine Nachteile verbunden sind?

Antwort: 3x NEIN!!!



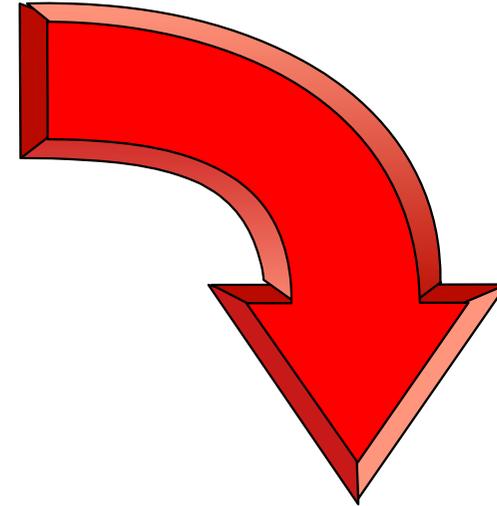
1. Keine verbindlichen Regeln (Verordnungen), sondern nur Empfehlungen.
2. Staat fürchtet sonst hohe finanzielle Verpflichtungen (Konnexitätsprinzip).
3. Kosten eines rationellen, professionellen Konzepts weitgehend unbekannt.
4. Fehlender Mut, rationelles Konzept zu empfehlen, obwohl ein solches existiert.
5. Stattdessen: Duldung/Förderung der konzeptionellen Beliebigkeit.

Nicht die Köche, sondern fehlende Konzeptionen verderben den Brei!



Wie sieht die Ist-Situation aus?

1. Grundsätzlich: in der SV gibt es keine professionellen Strukturen.
2. Personal, Geräte, Räumlichkeiten und Prozesse sind unzureichend.
3. **Hilfe von staatlichen Stellen zur Selbsthilfe nicht zielführend.**
4. Es ist keine Nachhaltigkeit möglich.
5. Qualität der Kostsysteme ist sehr unterschiedlich in der Realität.



- Gesamtansatz neu entwickeln
- Effizienz und Qualität steigern

Ein echter Profi..

1. ..verfügt über eine gut geeignete Personalstruktur
2. ..weiß, welches Kostsystem in der Lage ist, den Anforderungen am besten zu genügen
3. ..ist sehr gut mit den Wünschen der Zielgruppe vertraut und kann sie erfüllen
4. ..kennt alle einschlägigen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien und setzt sie um
5. ..hält alles up-to-date, vor allem schult er seine Mitarbeiter regelmäßig
6. ..hat ein QM-System eingeführt & lässt sich extern überprüfen.

Ein unechter Profi..

1. ..weist im Profil eines echten Profis mehrere gravierende Schwachstellen auf
2. ..verzichtet oft aus ökonom. Gründen auf essentielle Maßnahmen
3. ..vernachlässigt in sträflichem Maße die Weiterbildung
4. ..verweigert sich jeder freiwilligen Kontrolle.

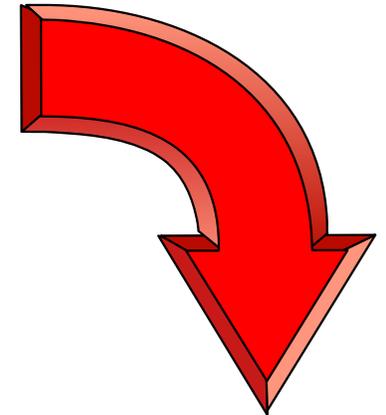
Ja natürlich, aber:

- ❖ sie sind bereits sehr gut infor-
miert (z.T. lange im Geschäft)
- ❖ daher sind nur sehr spezifische
Infos nötig
- ❖ ferner: interdisziplinär
- ❖ von ausgewiesenen Spezia-
listen oder Fachfirmen.

Staatliche Schulberatung

- ❖ kann meist nur einige Detail-
Infos geben, z.B. zur Hygiene
oder Speisenplanung
- ❖ kann jedoch gute Kontakte
herstellen

Wichtiger als
ein allg. Bera-
tungsangebot
wäre vielmehr...



1. Orientierung zum
optimalen Kostsystem
2. Kontrolle aller qualitäts-
relevanter Prozesse

1. **Professionalisierung!!!**

▶ *aller Bereiche in der Schulverpflegung*

2. Temperatur-entkoppelte Produktion

▶ *Cook-and-Chill, Cook-and-Freeze*

3. Profi ist nicht gleich Profi

▶ *Auswahl und Kontrolle erforderlich*

4. Nachweis der Qualität

▶ *durch anerkanntes Zertifikat*

5. Breite Kommunikation des Konzepts durch Medien & staatl. Berat.Stellen

6. Anreiz-System für Umstellung



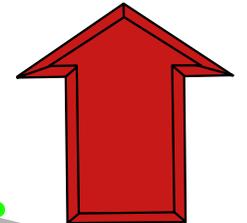
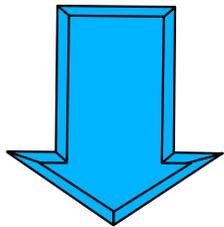


Garen

Regene-
rieren



Prozesse bei "Cook and Freeze" sind vergleichbar, laufen nur bei niedrigeren Temperaturen ab.



klassisch

Chillen

65 >> 10°C/2h

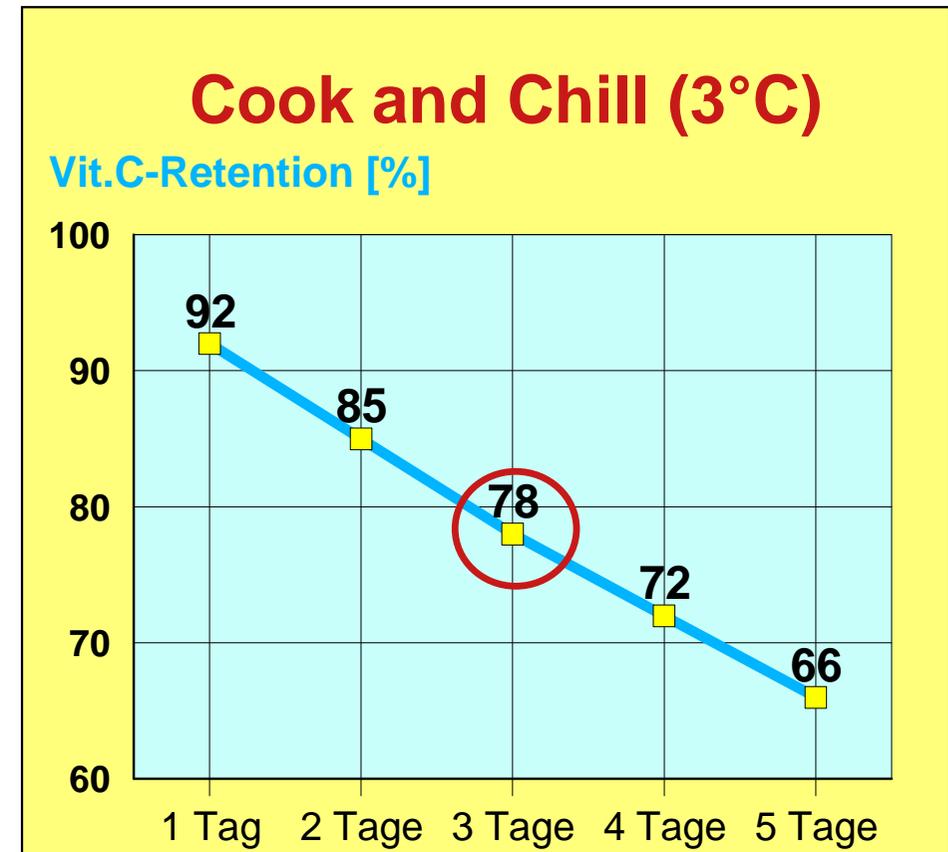
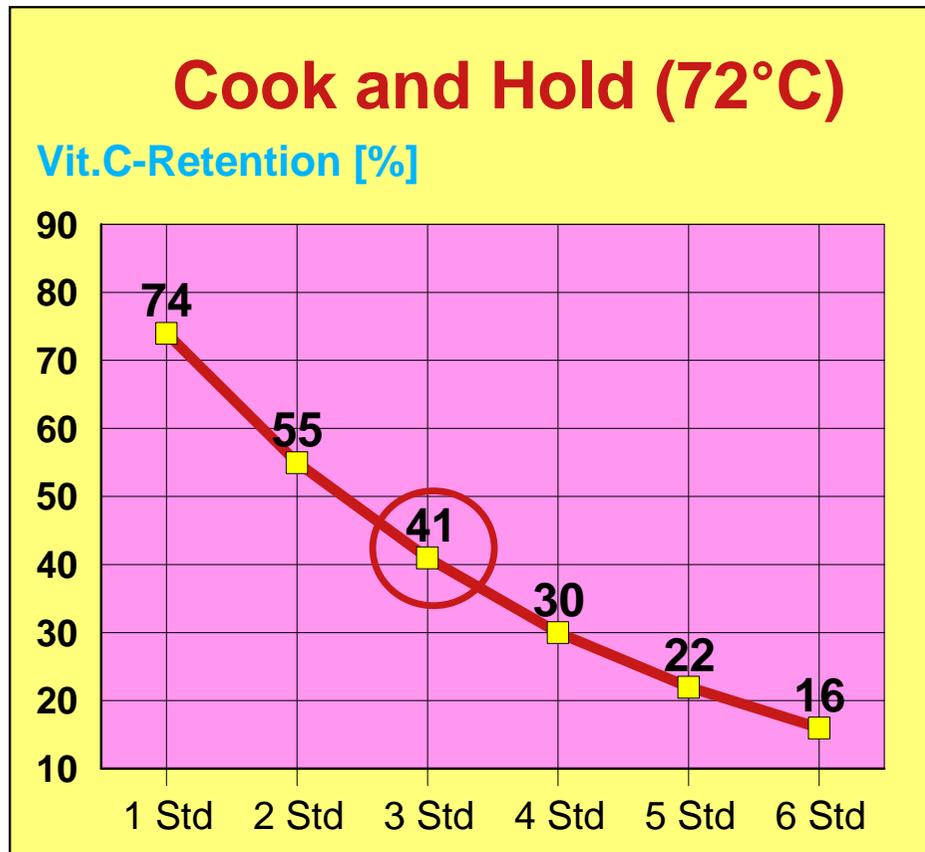
Lagern

<5 d, 0-3°C

Transport

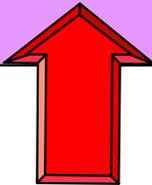
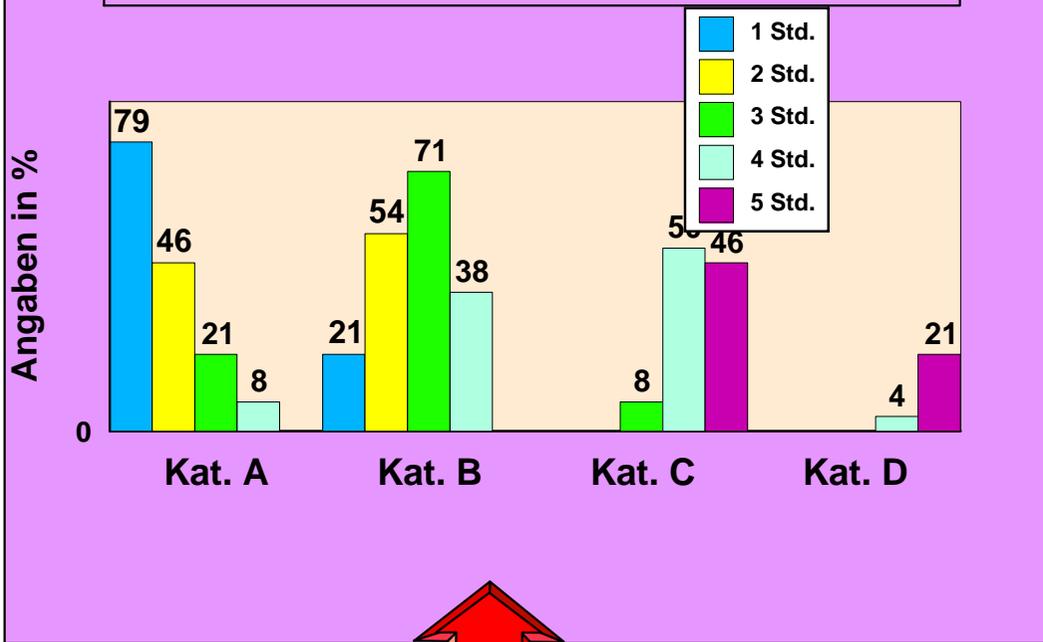
0-3°C

Durchschnitt von 7 Gemüsesorten

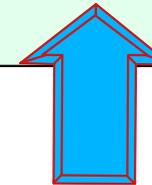
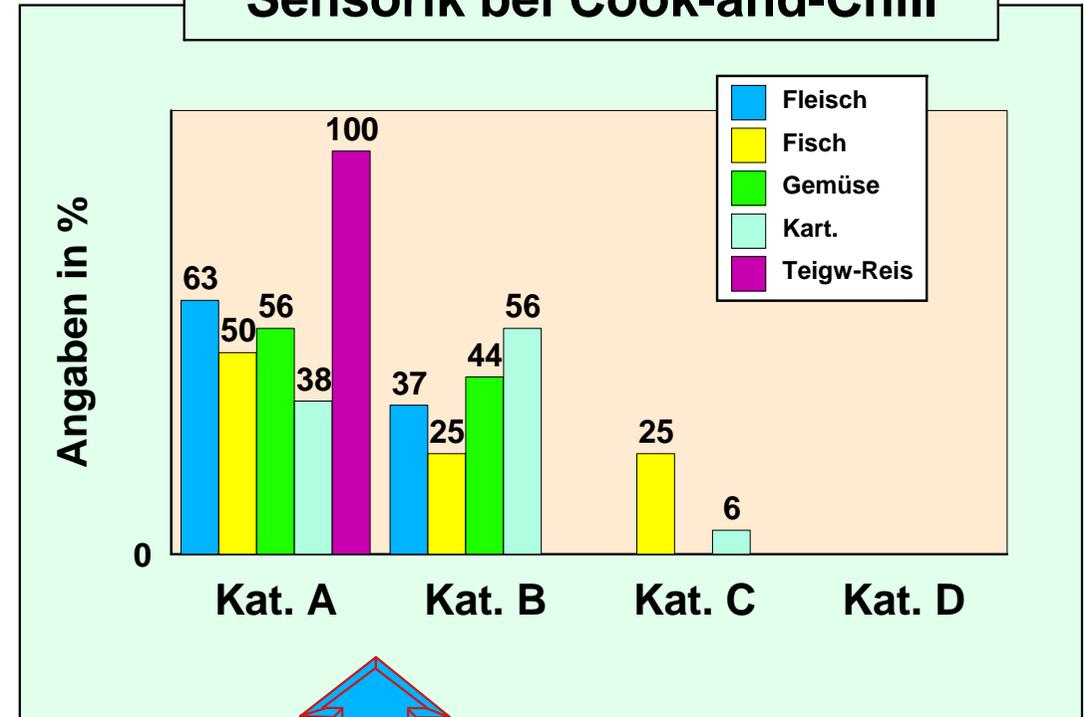


Williams, 1995

Sensorik beim Warmhalten



Sensorik bei Cook-and-Chill



- ★ **Hochschule Niederrhein**
 - ▶ Fachbereich Oecotrophologie
- ★ **Verantwortlich**
 - ▶ Prof. Dr. Volker Peinelt
 - ▶ Prof. Dr. Jens Wetterau
- ★ **Kooperation u.a. mit**
 - ▶ SuF Consulting
 - ▶ VdF, meineschulmensa
 - ▶ Vernetz.St. Schulverpfl. NRW
 - ▶ Dipl-Oectroph. als Berater
- ★ **Aktivitäten/Mitarbeiter**
 - ▶ Start der Zertifizierung: 2007
 - ▶ Wissenschaftl. Mitarbeiterin
 - ▶ Studenten in höheren Sem.
 - ▶ Dipl-Oectroph. als Auditoren

Zielsetzung



★ **Vollwertigkeit/Auswahl**

- ▶ Organisation, Vielfalt
- ▶ Behandlung, Kostensystem

★ **Hygiene**

- ▶ HACCP-Konzept
- ▶ Gute Hygienepraxis

★ **Ökologie**

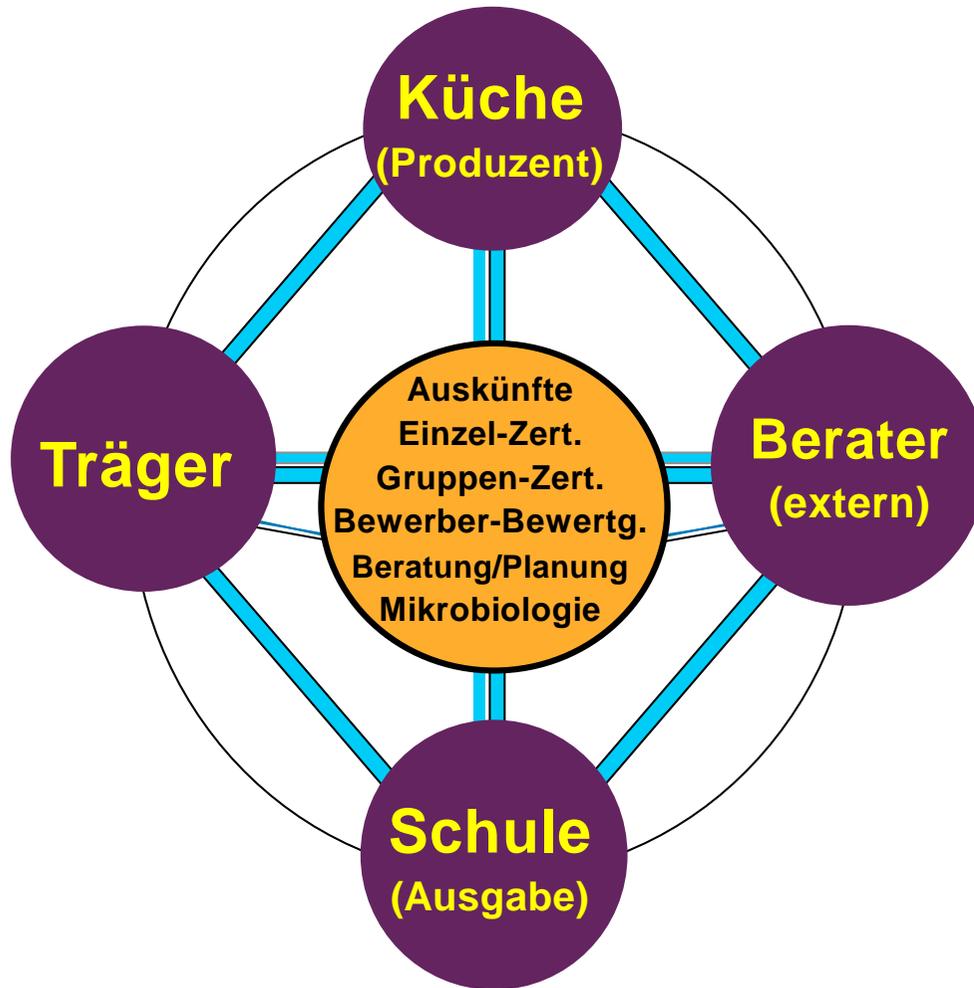
- ▶ Konzeptionell, Energie
- ▶ Öko-Lebensmittel

★ **Sonstiges**

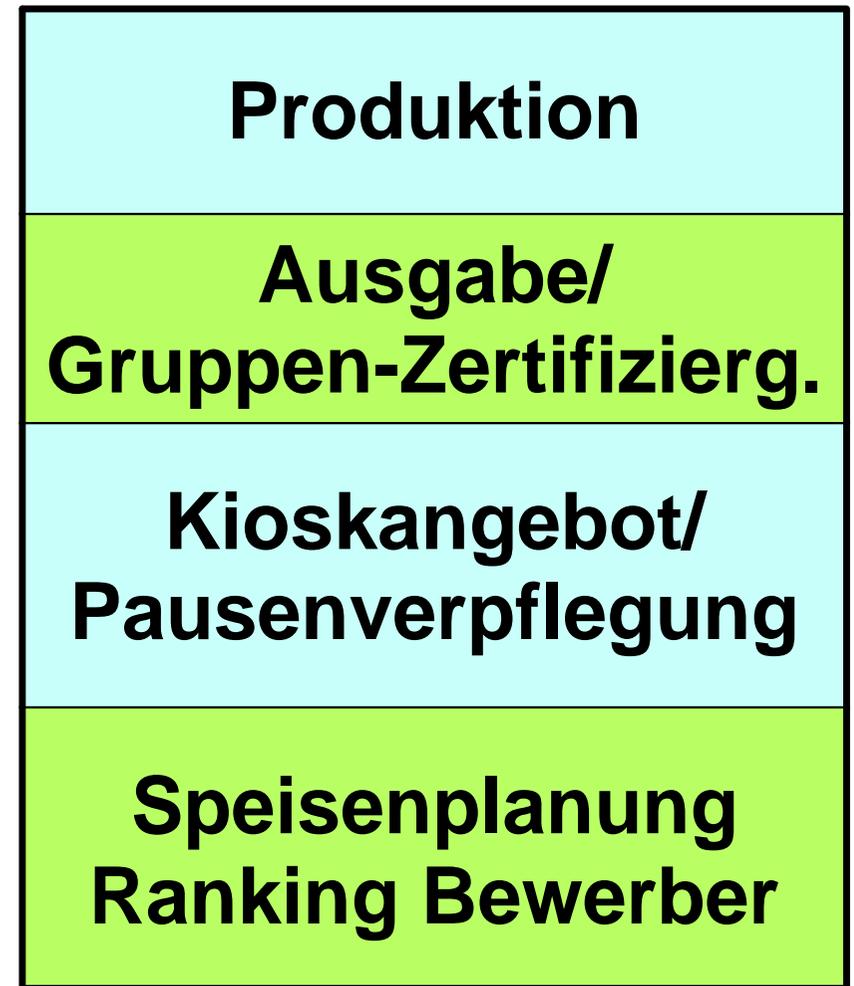
- ▶ Schulung, Akzeptanz
- ▶ Service, Beschwerde-
Management, Ambiente..



1. Ziel-Gruppen



2. Prüf-Bereiche



- Modulares Prinzip:
- Jede Stufe und jeder Bereich kann einzeln wiederholt werden
- Stufe 1 & 2 bereiten Audit vor und minimieren den Aufwand
- Audit erfolgt erst nach Erfolg in Stufen 1 & 2



Mitwirkende Personen bei Erfüllung folgender Bedingungen bzw. Voraussetzungen:

- Mindest-Qualifikation
- Eingangsschulung
- Kontrollen und
- kontinuierl. Teilnahme an Seminaren

Mögliche externe Kooperationspartner:

- BMELV - DGE
- Vernetzungsstellen für SV
- Fachministerien der Länder
- Verbraucherzentralen
- Fachämter wie Veterinär-, Gesundheits- und Schulämter

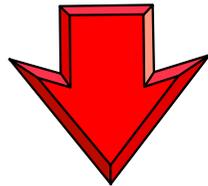
Prinzip:
Verteilung der Lasten



Komplettes Verfahren

Zeitraum	Betrag pro Schule*
In 3 Jahre	~600 €
Pro Jahr	~200 €
Pro Woche	~4 €

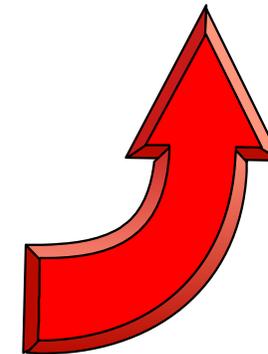
*Im Rahmen der Gruppenzertifizierung



Einbeziehung von externen Partnern kann die Kosten pro Schule noch weiter verringern!



Die Kosten für die Zertifizierung können kein Hinderungsgrund sein!



- 1. Angepasste Schulungen für**
 - ▶ Profis
 - ▶ Amateure
 - ▶ Mitwirkende bei der Zertifizierung, z.B. Auditoren
- 2. Beratung bzgl. Kostensystems**
 - ▶ gegenüber den Profis
 - ▶ gegenüber den Trägern
 - ▶ gegenüber den Schulen
 - ▶ gegenüber interessierten Laien
- 3. Bundesweiter Qualitätszirkel für die Zertifizierung**



Sinnvolle Aufgabenverteilung aller Beteiligten!

Für ländliche Bereiche bis Großstädte

Versorgungsumfeld für Schulen incl. Kitas
(z.B. Umkreis von 100 km)

Annahme &
Bündelung aller
Bestellungen

Cook&Chill-Küche
oder
**Cook&Freeze- bzw.
CC-Logistik-Zentrum**

Bündelung der
Produktion &
Auslieferung

Produktion im Mehrschichtbetrieb

In stets gleichbleibender Qualität!

Direkt

Vielen Amateuren
in noch mehr
Einzelmaßnahmen
dauerhaft helfen
und kontrollieren.



Nicht
möglich!

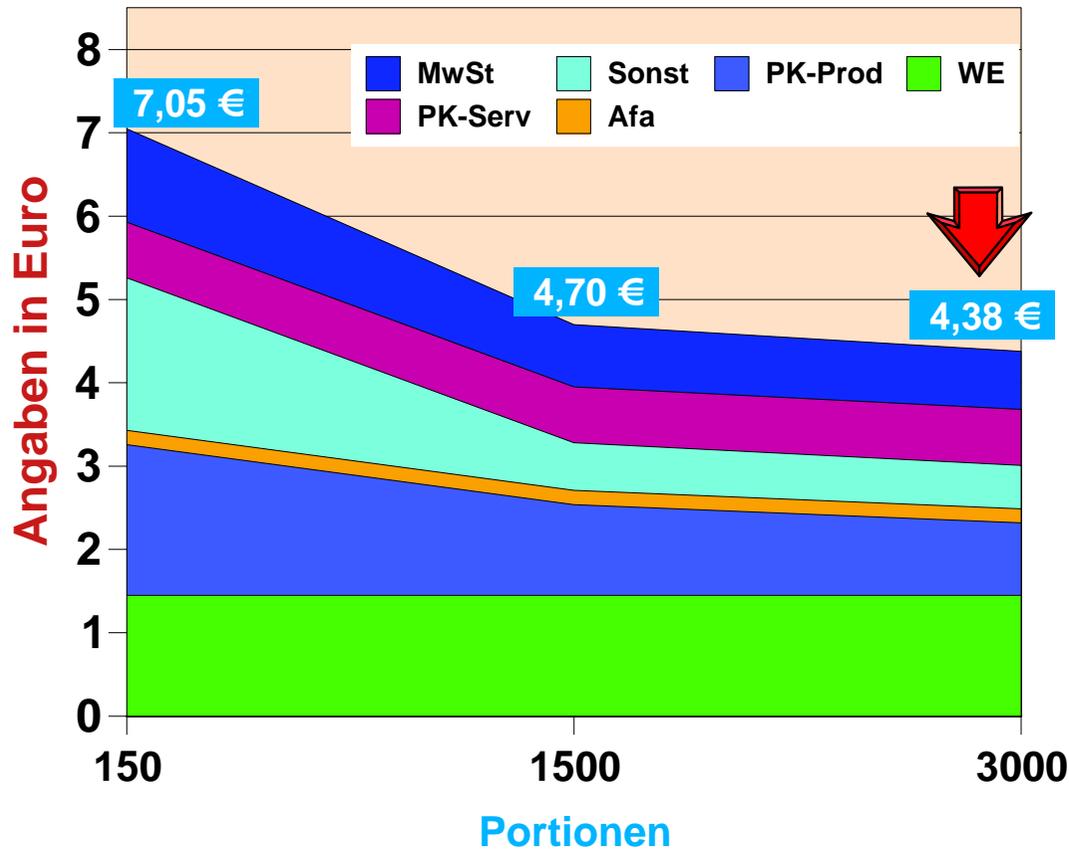
Indirekt

Wenigen Profis die
Rahmenbedingun-
gen vorgeben,
zertifizieren und
kontrollieren.

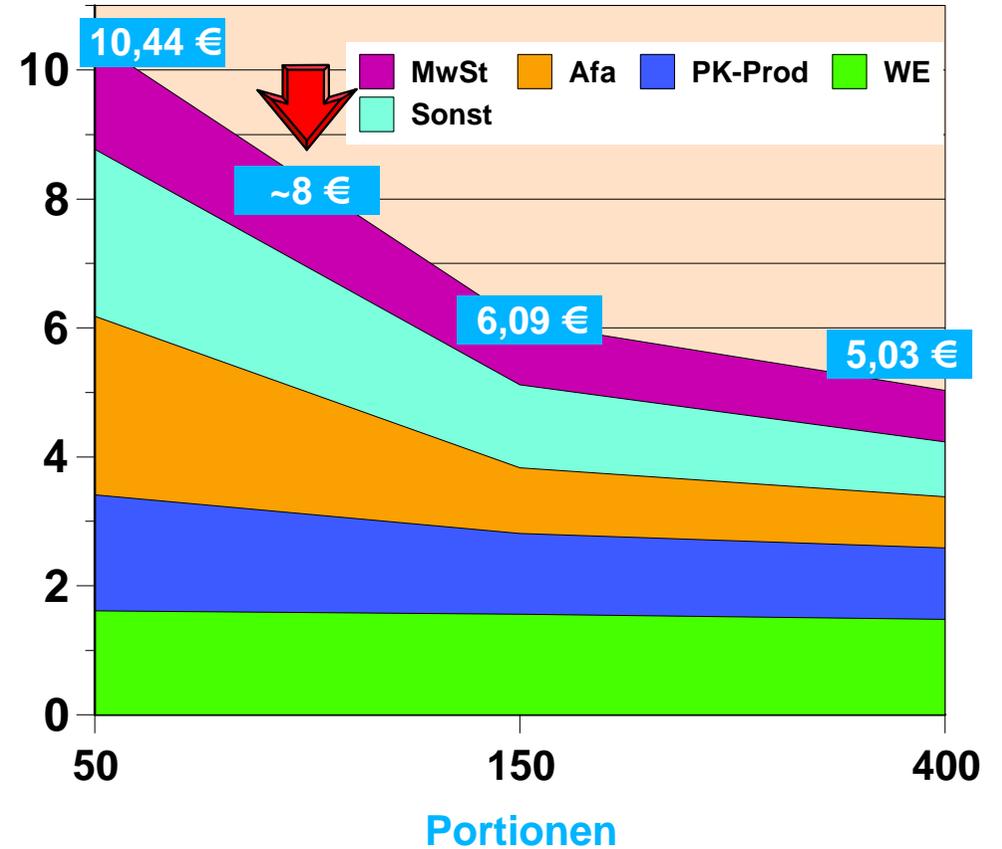


Möglich und
preisgünstiger

C&C=in Zentralküche



C&S=Vor Ort kochen



C&S=Mischküche ist normalerweise ca. doppelt so teuer wie C&C!

1. Einzelberatungen von Laien aufgeben, Förderung von Profis intensivieren!
2. Auf Temperaturrentkoppele Systeme umstellen
3. Zertifizierung und Kontrolle als Pflicht für alle!



Eine bessere Schulverpflegung ist kostengünstig und nachhaltig möglich!

So erreichen Sie die AGS:

- Hochschule Niederrhein
- Fachbereich Oecotrophologie
- AG-Schulverpflegung
- Rheydter Str. 277
- 41065 Mönchengladbach
- Tel: 02161-186-5394
- ag-schulverpflegung@hsnr.de
- www.ag-schulverpflegung.de

**Bitte informieren Sie sich weiter
und besuchen unsere Homepage!**

