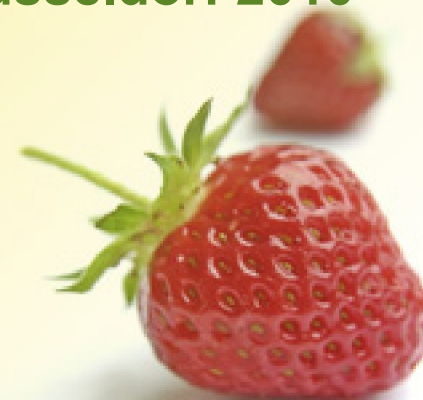




**Schulverpflegung als
Dienstleistung im Spannungsfeld
zwischen
hohen Erwartungen
und geringen Margen**

hogatec Düsseldorf 2010

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Dörte Wehmöller und Wulf Bödeker



gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Das erwartet Sie!

1. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Wir stellen uns vor!
2. Zur Situation: TN-Quote, Kosten und Mahlzeitenpreise
3. Schulverpflegung – Ein Anliegen vieler Akteure
4. Definition von Qualität bei heterogener Stimmungslage



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Ausgangssituation

- ✓ **wachsende Bedeutung der Schulverpflegung**
 - ✓ Schulreformen
 - ✓ kontinuierlicher Ausbau von Ganztagschulen
- ✓ **Verpflegungssituation in Schulen häufig nicht optimal**
 - ✓ „zu viel, zu fett, zu süß“ → kein empfehlungsgerechtes Mahlzeitenangebot
 - ✓ geringe Akzeptanz/niedrige Teilnahmequoten
 - ✓ unzureichende Verpflegungsstrukturen
- ✓ **Gesundheit von Kindern und Jugendlichen**
 - ✓ deutlicher Trend zu Übergewicht und Adipositas
 - ✓ Bewegungsmangel
 - ✓ gestörtes Essverhalten
 - ✓ Fehl- und Mangelernährung



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Nationaler Aktionsplan **IN FORM**

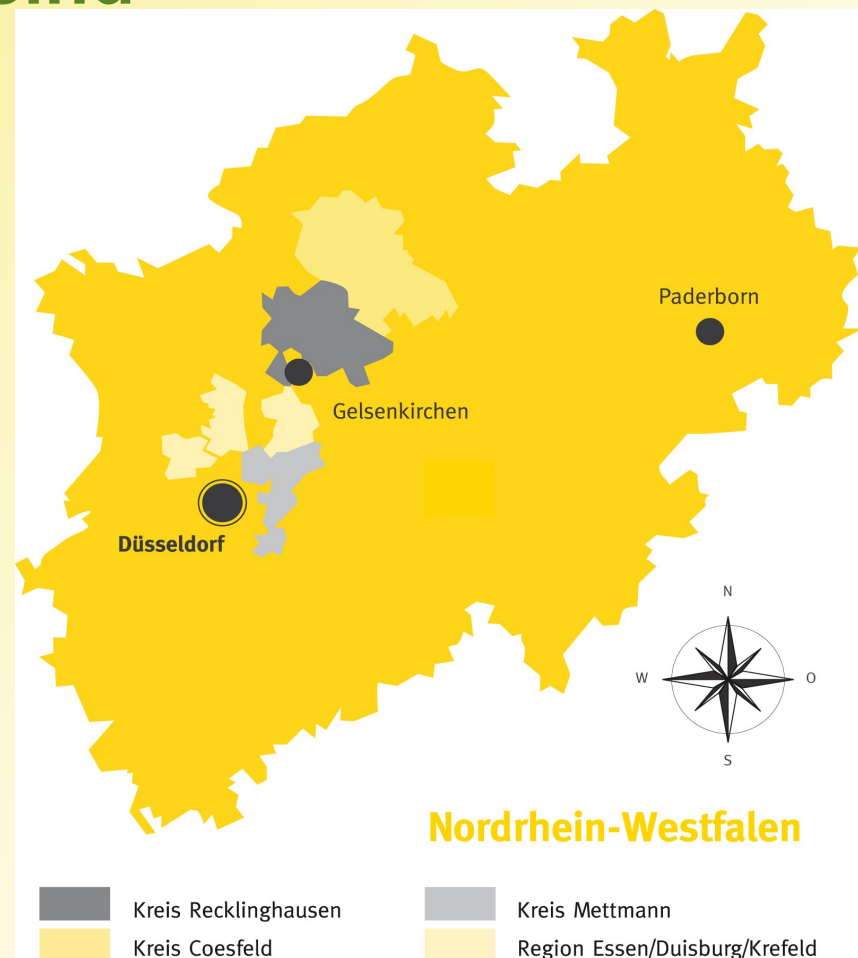
- ✓ **Gesundheitsförderung für alle**
 - ✓ Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland
- ✓ **Lebensqualität und Leistungsfähigkeit**
 - ✓ Kinder wachsen gesünder auf
 - ✓ Erwachsene leben gesünder
- ✓ **nachhaltige Strukturen schaffen: die Handlungsfelder**
 - ✓ Bund, Länder und Kommunen als Vorbild
 - ✓ Information über Ernährung, Bewegung und Gesundheit
 - ✓ „IN FORM“ macht Lust auf Bewegung
 - ✓ **Gesund ernähren außer Haus (!)**
 - ✓ Impulse für die Forschung



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Wer wir sind

- ✓ Trägerin VZ NRW
- ✓ landesweit arbeitendes interdisziplinäres Team
 - ✓ zentrale Koordination mit schulfachlicher Anbindung in Düsseldorf
 - ✓ Regionalstellen in Gelsenkirchen und Paderborn
 - ✓ Modellregionen „Schule isst gesund“
 - ✓ unterstützt durch MA der VZ NRW



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Wissenschaftliche Basis unserer Arbeit



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Ernährungsempfehlungen für eine vollwertige sowie alters- und bedarfsgerechte Zwischen- und Mittagsverpflegung in Schulen

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Das erwartet Sie!

1. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Wir stellen uns vor!
2. **Zur Situation: TN-Quote, Kosten und Mahlzeitenpreise**
3. Schulverpflegung – Ein Anliegen vieler Akteure
4. Definition von Qualität bei heterogener Stimmungslage



Teilnahmequote als Gradmesser für Erfolg

- ✓ relativ hoch in Primarschulen (~ 90%), spätestens ab Klasse 7 Tendenz abfallend → i.d.R. < 25 % in den höheren Klassen
- ✓ pädagogisch und gesundheitsförderlich katastrophal
- ✓ geringer Auslastungsgrad führt zu niedrigem betriebswirtschaftlichem Erfolg
- ✓ aber: je mehr Tischgäste, desto geringer die Stückkosten (variable Kosten)!

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Reale Kosten

Produktionssystem	Anzahl der Mahlzeiten	pro Mahlzeit in Euro			
		Wareneinstandskosten	Personalkosten	Betriebskosten	Kosten gesamt
Cook & Serve konventionell	100	1,39	2,65	1,47	5,51
	200	1,39	1,55	1,02	3,96
Cook & Freeze "zusammengestellt"	100	2,17	2,10	1,22	5,49
	200	2,17	1,14	0,85	4,16
Cook & Chill	100	2,86	1,82	1,17	5,84
	200	2,86	1,00	0,85	4,71
Warmverpflegung mit Relaisküche	100	2,79	0,55	0,93	4,28
	200	2,79	0,32	0,62	3,74

(alle Kosten ohne MWSt.)

Quelle: Arens-Azevedo, Tecklenburg, Alber: Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen. HAW Hamburg 2010

Kosten- und Preissituation

Vollkosten (alle anfallenden Kosten für eine Mahlzeit):

- ✓ HAW*: 2,57 - 6,72 € (je nach PS/VT)
- ✓ HS Niederrhein**: 6,00 - 8,00 € (ohne Angabe PS/VT)

Eltern zahlen:

- ✓ Mahlzeitenpreis je nach Bundesland: zwischen 2 und 3 Euro
- ✓ im Durchschnitt bundesweit 2,43 Euro*

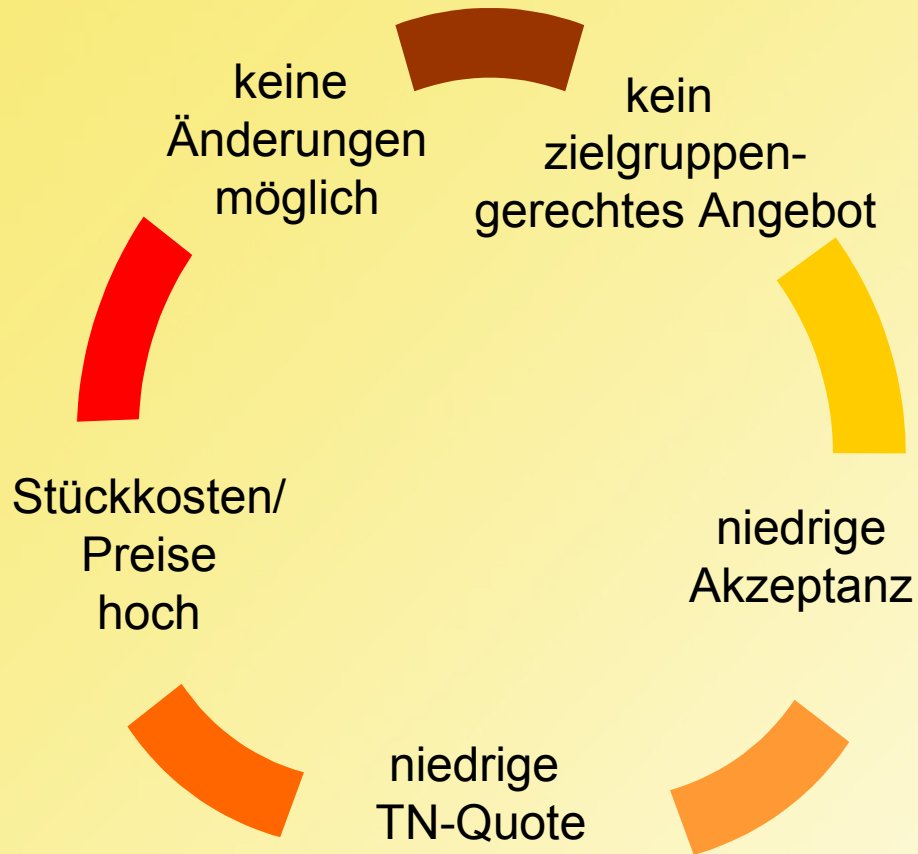
**Kommune/Träger finanziert
Mahlzeiten in hohem Umfang mit!**



* Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Beurteilung der Kostenstrukturen. HAW Hamburg 2010

** HS Niederrhein „Kosten der Schulverpflegung“ www.ag-schulverpflegung.de (zuletzt abgerufen 8/2010)

Circulos vitiosus



Ausweg aus dem Teufelskreis ?

Akzeptanzförderung!



Schulverpflegung als Dienstleistung?*

- ✓ Verpflegung an Schulen: eher eine Versorgungsaufgabe
- ✓ Schüler/innen werden als Esser begriffen und nicht als Kunden
- ✓ Meinung der Schüler/innen und ihrer Eltern wird wenig Bedeutung beigemessen!

*Lülfes/Spiller: "Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung" Schülerbefragung 2006

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Das erwartet Sie!

1. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Wir stellen uns vor!
2. Zur Situation: TN-Quote, Kosten und Mahlzeitenpreise
3. **Schulverpflegung – Ein Anliegen vieler Akteure**
4. Definition von Qualität bei heterogener Stimmungslage



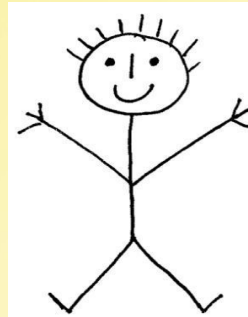
Die Akteure: Erwartungen und Aufgaben

**Schulen aller
Schulformen**

**Schülerinnen
und Schüler**

**Schulträger und
Schulverwaltung**

**Schulleitung
Lehrer/innen
päd. Fachkräfte**



**Eltern/
Elternverbände**

**staatliche und
freie Träger der
Betreuung**

Dienstleister/innen

**Service- und
Hauswirtschafts-
kräfte**

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Schülerinnen und Schüler

- ✓ je älter, desto wichtiger die Berücksichtigung ihrer individuellen Wünsche und Geschmacksvorlieben
- ✓ wollen selbstbestimmt und unabhängig agieren
- ✓ ausschließliche Vorliebe für PiPaPo greift zu kurz
- ✓ Ernährungsgewohnheiten bilden gesellschaftliches Bild ab
- ✓ hohe Unzufriedenheit bei Schülern:
Gesamtnote für Mensa nur 3,19*



Was ist „guter Geschmack“?

Schülerinnen und Schüler*

- ✓ legen Wert auf positives Image, das vom Essen ausgeht
- ✓ sind polysensorisch: Essen muss gut schmecken, gut riechen, gut aussehen
- ✓ geben für außerschulische Angebote oftmals mehr Geld aus!
- ✓ wünschen sich Mensa als Kommunikationsraum zum Wohlfühlen
- ✓ möchten bei Raum- und Speisenplangestaltung einbezogen werden
- ✓ wünschen sich freundliche Atmosphäre bei der Essensausgabe
- ✓ „Restaurant-/Bistroqualität“
- ✓ **wollen Flexibilität bei der Bestellung und bei der Speisenauswahl: eine überwältigende Mehrheit ist für freie Komponentenwahl!**

*Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW und diverse Untersuchungen (s. Quellenverzeichnis)
gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

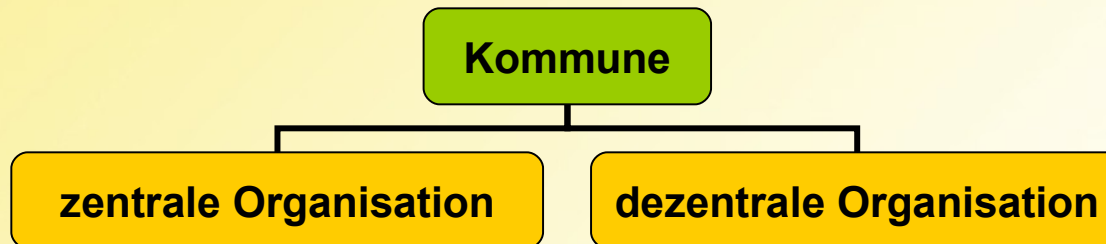


Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Schulträger und Schulverwaltung

- ✓ technisch-organisatorische und logistische Aufgaben in Verantwortung des Trägers
- ✓ angespannte Finanzlage der Kommunen und geringe Investitionsbereitschaft
- ✓ Finanzierung der notwendigen Infrastruktur und Übernahme der Sachkosten (!)



gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Schule/Schulleitung/Kollegium

- ✓ Zuständigkeit beschränkt sich nicht nur „auf den Kopf der Schüler, sondern auch auf ihren Bauch“
- ✓ qualitative Ansprüche müssen formuliert und im Schulprogramm festgeschrieben werden
- ✓ arbeitsintensives und zeitaufwändiges Fachgebiet!
- ✓ Vorbildfunktion – alle machen mit!

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Eltern und Elternverbände

- ✓ nach wie vor: erste Erziehungsinstanz und starke Vorbildfunktion
- ✓ wollen ihre Kinder gut versorgt wissen
- ✓ individuelle Einstellung zum Essen soll in Schule umgesetzt werden
- ✓ sollen ihre Ansprüche geltend machen: in der Schule und in der Kommune
- ✓ finanzieren großen Anteil der Mittagsmahlzeit
- ✓ Preisakzeptanz gering



Dienstleister/innen

- ✓ gewinnorientierte Wirtschaftsunternehmen
- ✓ geringe Preisakzeptanz und niedriger Wareneinstand
- ✓ hohe Qualitätserwartung von allen Parteien
- ✓ Wunsch: lange Vertragslaufzeiten
- ✓ Planungsunsicherheit hinsichtlich VT
- ✓ wachsender Markt
(50 größte Unternehmen in D. ca. 150 Mio. Euro Umsatz 2008; Zuwachs von 11% gegenüber Vorjahr)
- ✓ Erziehungsauftrag muss mitgetragen werden



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Das erwartet Sie!

1. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Wir stellen uns vor!
2. Zur Situation: TN-Quote, Kosten und Mahlzeitenpreise
3. Schulverpflegung – Ein Anliegen vieler Akteure
4. **Definition von Qualität bei heterogener Stimmungslage**



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.



✓ **Empfehlungen für den Einsatz von
Lebensmitteln und
Lebensmittelmengen**

✓ **Möglichkeiten der
Verpflegungsorganisation**

- ✓ ...
- ✓ Produktionssysteme
- ✓ Ausgabesysteme
- ✓ ...

✓ www.schuleplusessen.de

Schulische Rahmenbedingungen

- ✓ Dienstleistung und Servicequalität
- ✓ ...

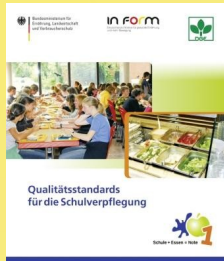


Standards für den Lebensmitteleinsatz - Mittagsverpflegung Speisenplangestaltung

Menükomponenten	pro 20 Tage
Getränke	20-mal
Stärkebeilagen	20-mal
Gemüse/Rohkost	20-mal
Stückobst	20-mal
Fleisch	max. 8-mal
Seefisch	mind. 4-mal
veg. Gerichte	8-mal



Standards für den Lebensmitteleinsatz - Mittagsverpflegung **Wunsch und Wirklichkeit**



- ✓ Hauptgericht + tägliches Angebot von Gemüse und Obst
- ✓ Getränk zu jeder Mahlzeit
- ✓ deutlich reduziertes Angebot von Fleischgerichten (Menge und Häufigkeit)
- ✓ deutlich erhöhtes Angebot an Stärkebeilagen
- ✓ limitiertes Angebot an Frittiertem/verarbeiteten Fleischprodukten
- ✓ bei mehreren Menülinien: Angebot von limitierten Komponenten nur an gleichen Wochentagen



So lieber nicht!

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Würstchen	Italienischer Nudelauflauf mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Putenbrust und Brötchen
Dienstag	Schweineschnitzel mit Naturreis und Soße	Hirseauflauf mit Äpfeln	Rindergulasch mit Rotkohl Salzkartoffeln
Mittwoch	Spaghetti Bolognese (Rind)	Spaghetti mit Gemüsebolognese	Pizza Schinken oder Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße	Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße und Reis	Hähnchen-Nuggets mit Pommes und Dip
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße Rohkost	Kartoffelauflauf mit Gemüse	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuter dip Grüner Salat

gefördert durch:



Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen



Besser so!

Tag	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen	Italienischer Nudelauflauf (Vollkorn) mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Kartoffelsalat und Vollkornbrötchen
Dienstag	Schweineschnitzel in Soße mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel	Hirseauflauf mit Äpfeln	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuterdip Grüner Salat
Mittwoch	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Apfel-Möhrensalat	Grüner Erbseneintopf mit Wurzelgemüse Vollkornbrötchen	Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße und Gemüse	Gefüllte Paprikaschote mit Reis-Schafskäse-Füllung Tomaten-Basilikum-Soße	Hähnchen-Nuggets mit Backkartoffeln und Dip, dazu Rohkost
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße Rohkost	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße und Béchamelkartoffeln Grüner Salat	Spinat-Lachs-Lasagne

gefördert durch:



Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



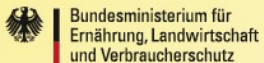
Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen



Oder so!

Tag	Tagesmenü	Nudelbar	Salatbar
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen	Nudelbar mit täglich wechselnden Soßen (mit oder ohne Fleisch)	Rohkost und Salatangebot mit verschiedenen Dressings
Dienstag	Schweineschnitzel in Soße mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel		
Mittwoch	Hirseauflauf mit Äpfeln		
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße und Gemüse		
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße		

gefördert durch:



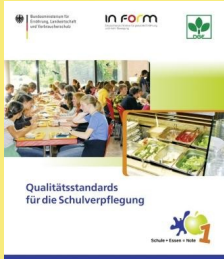
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
 Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 des Landes Nordrhein-Westfalen



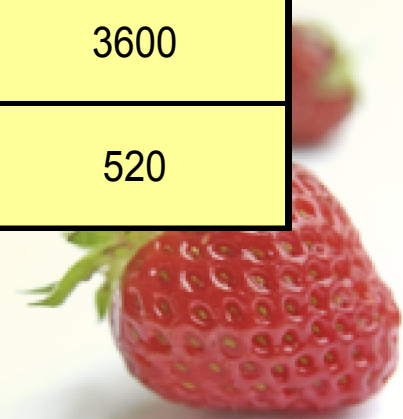
Ministerium für
 Schule und Weiterbildung
 des Landes Nordrhein-Westfalen



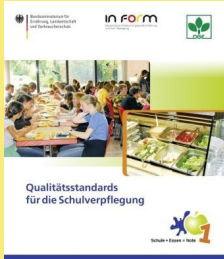
Am Beispiel: Sekundarstufe (13-14-Jährige) Mengenempfehlungen Hauptkomponenten



	Sekundarstufe		
	pro Tag in g	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g
Kartoffeln/Nudeln/ Reis (gegart)	250	1250	5000
Gemüse, gegart Salat, Rohkost	180	900	3600
Fleisch	26	130	520



Am Beispiel: Sekundarstufe (13-14-Jährige) Mengenempfehlungen Hauptkomponenten



Wunsch: 250 g

Wirklichkeit: 150 g

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

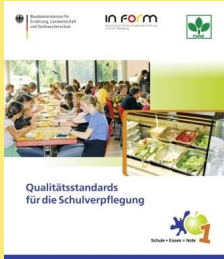
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Am Beispiel: Sekundarstufe (13-14-Jährige) Mengenempfehlungen Hauptkomponenten



Wunsch: 180 g

Wirklichkeit: 90 g

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

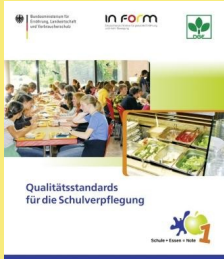
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Am Beispiel: Sekundarstufe (13-14-Jährige) Mengenempfehlungen Hauptkomponenten



Wunsch: 26 g

Wirklichkeit: 140 g

gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Wie soll das gehen? Zu viel, zu wenig, zu teuer, nicht praktikabel....

- ✓ realistische Zielsetzung auf Basis der Ausgangssituation (z. B. Reduktion einer Fleischmahlzeit pro Woche...)
- ✓ sukzessive Mengenänderung (z. B. in Fleischgerichten mit Soße Gemüseanteil erhöhen)
- ✓ Schaffung akzeptanzfördernder Verpflegungsstrukturen
- ✓ **Und: Verpflegungskonzept gemeinsam entwickeln im Konsens mit allen Beteiligten.**



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.



✓ Empfehlungen für den Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelmengen

✓ **Möglichkeiten der Verpflegungsorganisation**

- ✓ ...
- ✓ **Produktionssysteme**
- ✓ **Ausgabesysteme**
- ✓ ...

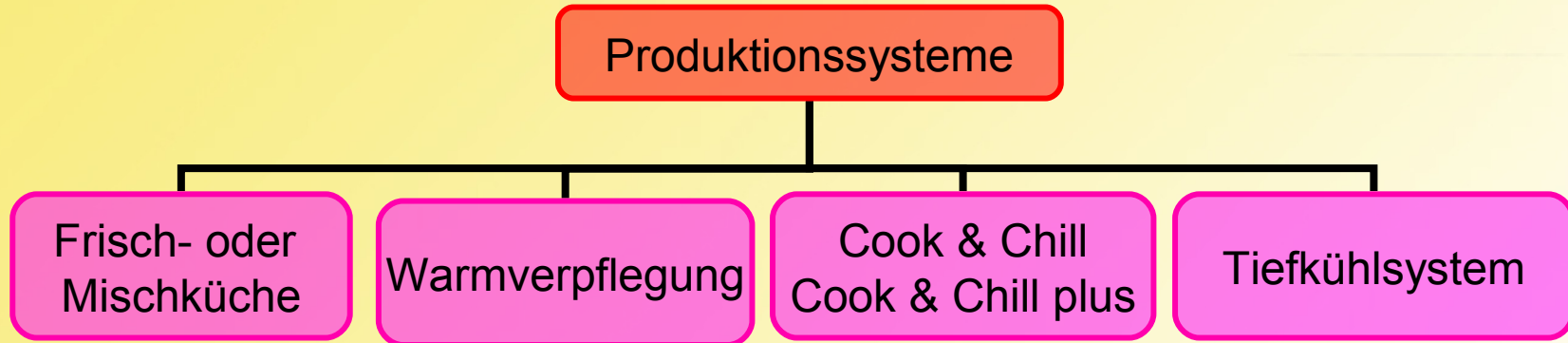
✓ **Schulische Rahmenbedingungen**

- ✓ Dienstleistung und Servicequalität
- ✓ ...

www.schuleplusessen.de



Produktionssysteme



Temperatur-
koppelung

Temperatur-
ENTkoppelung



Bewertung der Produktionssysteme **Warmhaltezeit → Nährwert und Sensorik**

Zeit zwischen Ende des Garprozesses und Ausgabe an den letzten Tischgast

- DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“
 - idealerweise 30 Minuten
 - nicht länger als 3 Stunden ab Ende der Produktion
- DGE
 - gegartes Gemüse und Kurzgebratenes max. 2 Stunden
- in Deutschland: 62,5% der Schulen werden mit warmgehaltenen Speisen versorgt*

Häufig liegen die Warmhaltezeiten über 4 h!



Bewertung der Produktionssysteme

Fazit

Gleich gute Qualität bei allen Systemen, aber können die Voraussetzungen erfüllt werden?

Anforderungen an

- Qualifikation und Arbeitszeit des Personals
- Raumbedarf und Küchenausstattung
- Hygieneaufwand
- Nährwert und Sensorik

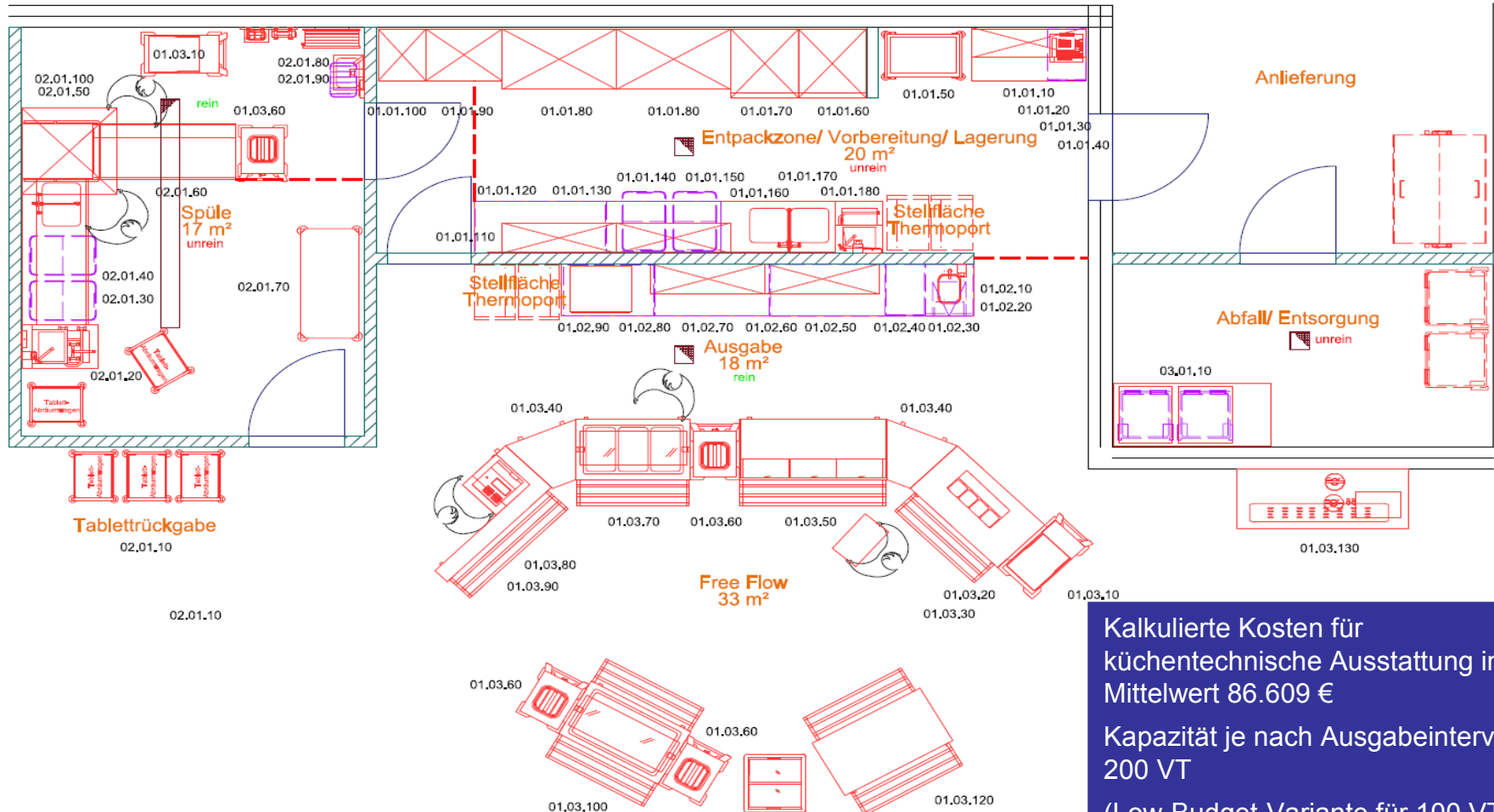
...können in der Schulverpflegung am ehesten bei temperaturentkoppelten Systemen (als Mischküche) erfüllt werden.

... und die Kosten?



Fachplanungsstandard Cook & Hold Schulmensa

S&F Consulting, Lippstadt



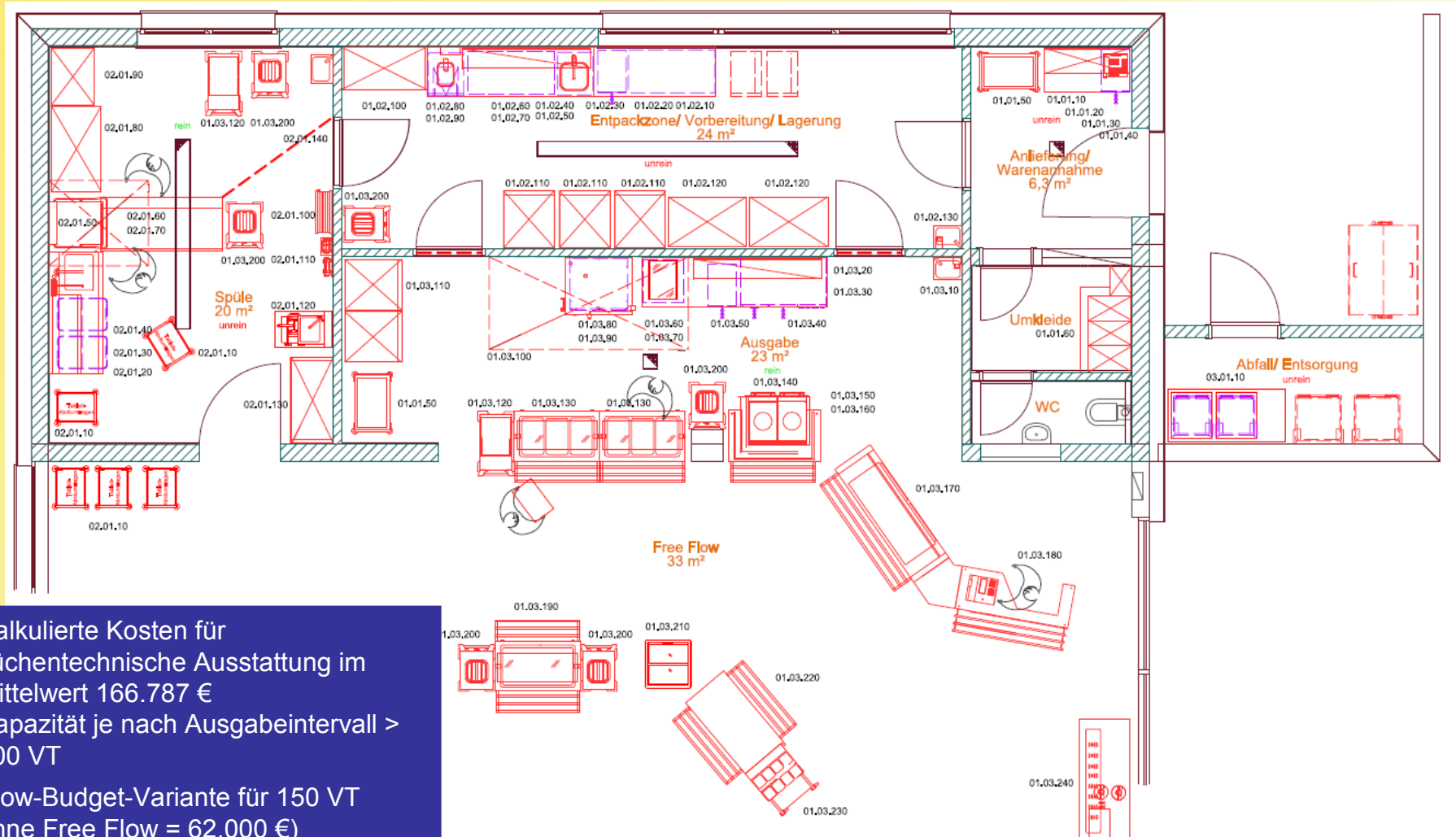
Kalkulierte Kosten für küchentechnische Ausstattung im Mittelwert 86.609 €

Kapazität je nach Ausgabeintervall > 200 VT

(Low-Budget-Variante für 100 VT ohne Free Flow = 45.000 €)

Fachplanungsstandard Cook & Chill/Freeze Schulmensa

S&F Consulting, Lippstadt



Kalkulierte Kosten für küchentechnische Ausstattung im Mittelwert 166.787 €
 Kapazität je nach Ausgabeintervall > 300 VT
 (Low-Budget-Variante für 150 VT ohne Free Flow = 62.000 €)

Entscheidung?

Der im Moment günstigere Preis sollte
nicht ausschlaggebend sein!

- ✓ **Verpflegungsdienstleister für C&H in unmittelbarer Nähe?**
→ sonst evtl. mehrere tägliche Anlieferungen notwendig
- ✓ **mehrere Ausgabeintervalle bei hohen Teilnehmerzahlen berücksichtigen**
- ✓ **sensorisch „sensible“ Speisenkomponenten können mit temperaturentkoppelten Systemen besser angeboten werden → schafft Akzeptanz!**



Ausgabesysteme

- ✓ Tischgemeinschaften
- ✓ Cafeteria- oder Thekenausgabe
- ✓ Free Flow oder wenigstens Komponentenwahl

Einflussfaktoren auf Entscheidung

- ✓ Alter der Schüलगäste
- ✓ Anzahl der Menüs bzw. der Komponenten, die angeboten werden
- ✓ der zur Verfügung stehende Platz in Küche und Speiseraum
- ✓ Möglichkeit der pädagogischen Betreuung
- ✓ Arbeitszeit der Ausgabekräfte



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.



✓ Empfehlungen für den Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelmengen

✓ Möglichkeiten der Verpflegungsorganisation

- ✓ ...
- ✓ Produktionssysteme
- ✓ Bestellung und Abrechnung
- ✓ Ausgabesysteme
- ✓ ...

✓ **Schulische Rahmenbedingungen**

- ✓ Dienstleistung und Servicequalität
- ✓ ...

www.schuleplusessen.de



Dienstleistung & Servicequalität

Was gehört dazu?

- lange Öffnungszeiten
- angenehme Atmosphäre
- reibungsloser Ablauf und kurze Wartezeiten
- Schüler-/Elternwunsch nach Information (z. B. Allergien)
- Zweckmäßigkeit der Einrichtung
- Lärmpegel
- ...

Wie lässt es sich realisieren?

- Einbindung der Schüler/innen
- Einbindung von Ehrenamtlern
- höhere Investitionsbereitschaft und höhere Preisakzeptanz (?)
- ...



Akzeptanzförderung als gemeinsame Aufgabe!

**Muss elementarer Bestandteil des
Verpflegungskonzeptes sein → Marketing!!!**

Ermöglicht

- ✓ hohe Auslastung und Senkung der Stückkosten
- ✓ vernünftige Preise für Dienstleister/innen
- ✓ höhere Preisakzeptanz bei den Eltern
- ✓ Gesundheitsförderung
- ✓ „Erlebnisastronomie“ und Wohlfühl

**Geht nur im Konsens und gemeinsam im
Verpflegungsteam mit allen Akteuren!**



**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!**

www.schulverpflegung.vz-nrw.de

