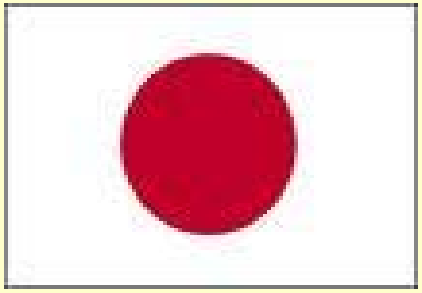
Schulverpflegung in Japan

Vorbild für Deutschland oder Sonderweg?

5. Internationaler Kongress für Kita- und Schulverpflegung

5.9.2011 in Leipzig

im Rahmen der Fachmesse "Gäste"



Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Fachbereich Oecotrophologie

AG-Schulverpflegung

Planung der Reise nach Japan

- Zweiwöchiger Besuch in 6 japan. Schulen
  - **4 Grundschulen**
  - **2 Mittelschulen**
- Besuch des Schulminist.
  - **Gespräch über Konzeption der SV in Japan**
- Besuch einer Kommune
  - **Gespräch mit Schulkommission**
- Organisation durch eine Japanerin in Deutschland

Historische Daten zur Schulverpflegung

- 1889 Beginn in einer privaten Grundschule
- Nach 1945 internationale Lieferungen
- 1954 Nationale Verord-nung zur Schulverpflegung
- Zuständigkeit durch das Bildungsministerium (!)
- Heute: 99% Beteiligung an den öffentl. Grundschulen

Nationale Regelungen der Verordnung

- ✔ Ziele der Schulverpflegung
- ✔ Geltungsbereich/Schularten
- ✔ Verantwortlichkeiten
- ✔ Kostenanteil des Staates
- ✔ Qualifikationsanforderungen für die Leitung
- ✔ Finanzielle Unterstützung für Sozialhilfempfänger

Ziele der Schulverpflegung

- Kenntnisse über Lebens-mittel
- Kenntnisse/Prägung der Essgewohnheiten
- Förderung des sozialen Miteinanders
- Optimierung des Gesund-heitszustands
- Optimierung des Ernäh-rungszustands

Qualifikation des Personals

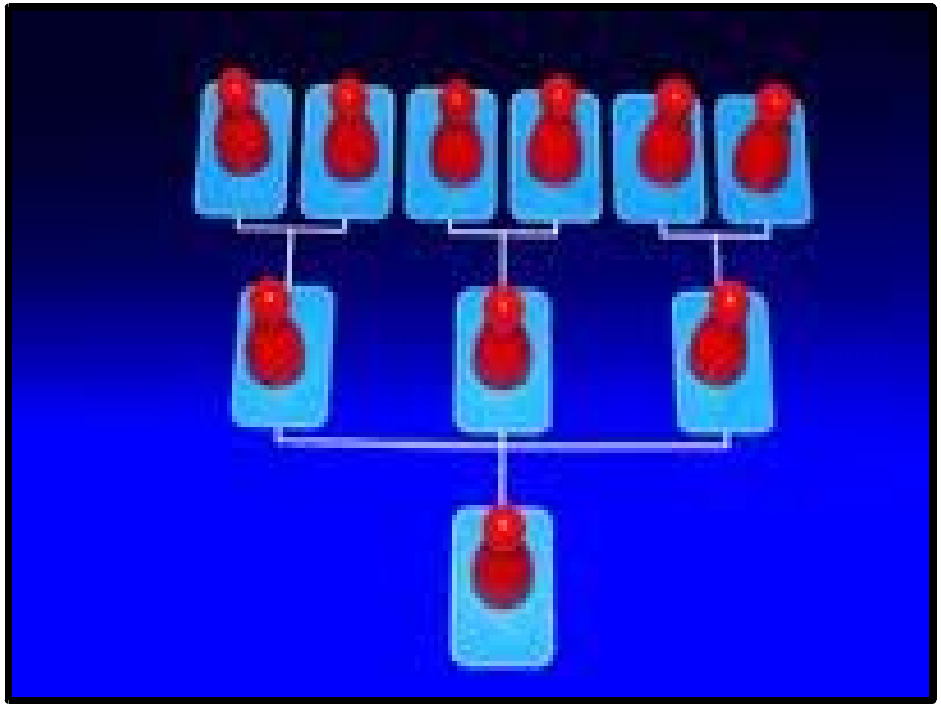
Bezeichnung	Ausbildung
Koch	• mehrjährig • **Zielgruppen-Sem.** • Jährl. Weiterbildg.
Ernährungs-fachmann (EF)	• zweijährige Ausb. • überwieg. akadem. • Staatsexamen
Registrierter Ernährungs-fachmann (REF)	• zzgl. 2 J. **Studium** • mind. 3 J. **Praxis** • Staatsexamen
Ernährungslehrer (EL)	• zzgl. **Master** • zzgl. **päd. Qualifi.** • Staatsexamen

Charakteristika d. Verpflegungssystems

- **Weitgehend einheitlich!**
- Prinzip: **"Cook and Hold"**
- Heißhalten: ca. 30 min
- Gleiche Geräteausstattung
- Personalschlüssel von
  - **1 Fachkraft/100 Schüler**
  - **1 Ernähr.Lehrer/Schule**
- Nur geschultes Personal!
- Überwiegend frische Lbm
- Hohe Fertigungstiefe
- Keine Pausenverpflegung

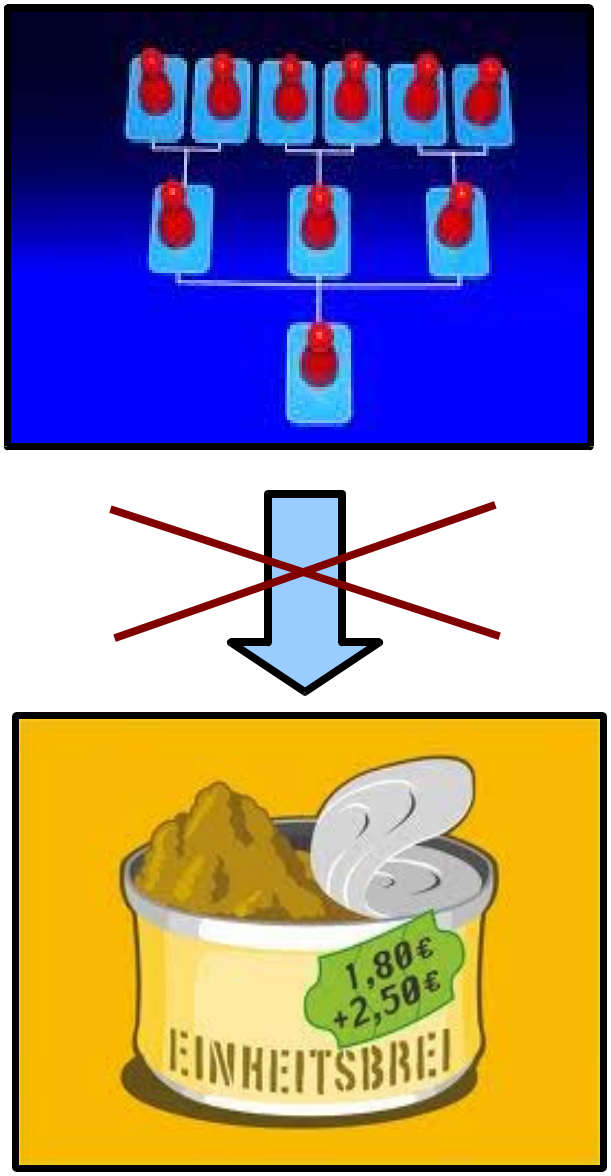
Vorteile der System-Vereinheitlichung

- Ziele im Großen festgelegt
- Keine Kü-Planung in Schulen erforderlich > Kommune
- Einheitlicher Personalbedarf
- Einheitliche Schulungen
- Einheitlicher Gerätebedarf
- Kostenersparnisse bei der Beschaffung, u.a.
  - **Geräte, R&D-Mittel**
- Änderungen auf einheitlichen Standard bezogen



Trotzdem kein Einheitsbrei

- **Gründe**
- Ernährungslehrer in fast jeder Schule
- Schulspezifische Lösungen
- Ernährungsunterricht setzt auf:
  - **Regionalität und Saisonalität**
  - **d.h. spezifische Rezepturen**
- Keine zentral vorgegebenen Rezepturen
- Konsequenz: fast keine Wiederholung im Jahr!



Küchengeräte und -arbeiten

Gemüse wird manuell bearbeitet

Frittieren im Multifunktionskessel

Küchengeräte und -arbeiten

Portionieren des Gemüses für die Klassen

Strenge Hygieneauflagen - am Bsp. des Farbschürzenkonzepts

Hol- und Bringedienst in voller Montur

Mit der Beute schnell in die Klasse

Kommissionierung des Bedarfs - hier via Tablettwagen für eine Klasse

Der Sanitärbereich ist "wie geleckt"

Obligate Handhygiene vor dem Essen

Ausgabe des Essens in Eigenregie

Das "Tabletthantieren" wird auch von den Kleinsten verlangt

Was gibt`s zum Essen?

Klassische Aufteilung: von allem etwas

Rahmenbedingungen des Essens

- Nur **ein Menü** für alle:
  - **einheitliche Struktur**
  - **Vielseitigkeit > Ern.Kreis**
  - **Vollwertigkeit > Lbm.Wahl**
  - **keine Zwischenmahlzeit**
- **Ausnahme**: Diät
  - **wegen Fachkompetenz und**
  - **Frischküche kein Problem**
- Es besteht **Verzehrspflicht**:
  - **zumindest probieren**
  - **kein Essen von zuhause**
  - **kein Verlassen der Schule**
- Verlässl. **Plan.Grundlage**

Im Handumdrehen vom Arbeits- zum Esstisch

Eine Ausnahme:
Zusammenfassung zweier Klassen

Es bleibt nichts übrig -
ein Zeichen guter Qualität

Konsequente Zahnhygiene danach

Auch Putzkräfte kann man sich in japanischen Schulen sparen

Geschirrspülen ist jedoch wieder Sache der Profis

Raum und Ausstattung für den praktischen Ernährungsunterricht

Hilfsmittel der Ernährungsaufklärung

Plakate veranschaulichen die Wirkung bestimmter Nährstoffe

Eiweiß für Muskelaufbau

Vitamine für Kopfarbeit

Attraktivität, Wertschätzung und Dank

- Besondere **Ereignisse**
- Schulverpflegung **Outdoor**
- **Büfettartige** Angebote
- Wahlmöglichkeit **Dessert**
- Besuch auf **Bauernhof**
- Mitarbeit > **Landwirtschaft**
- **Einbeziehung** der Eltern
- **Danksagung** an das Küchenpersonal...

Was von der japanischen SV ist **wünschenswert** für Deutschland?

1. Nationale, rechtsverbindliche Regelung > Förderung der SV
2. Organisation auf übergeordneter Ebene
3. Gute finanzielle Ausstattung
4. Präferierung eines VS-Systems
5. Hohe Personalstandards für Zahl und Qualifikation
6. Angemessene Schulung des Personals
7. Ernähr.Erziehung als Schulfach
8. Einführung der Verzehrspflicht

Was vom Wünschenswerten ist **realisierbar** für Deutschland?

1. Nationale, rechtsverbindliche Regelung > Förderung der SV
2. Organisation auf übergeordneter Ebene
3. Gute finanzielle Ausstattung
4. Präferierung eines VS-Systems
5. Hohe Personalstandards für Zahl und Qualifikation
6. Angemessene Schulung des Personals
7. Ernähr.Erziehung als Schulfach
8. Einführung der Verzehrspflicht

rot	kaum vorstellbar
blau	vielleicht/zum Teil

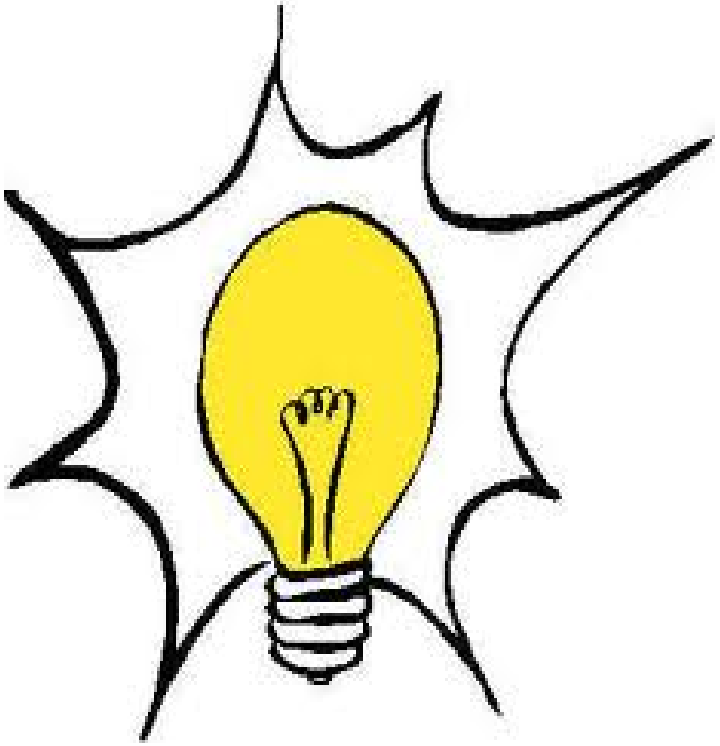
Fazit

(a) Die Schulverpflegung in Japan ist vorbildlich geregelt und umgesetzt.

(b) In Deutschland fehlen aber wesentliche Voraussetzungen für japanische Verhältnisse.

(c) Deutschland muss daher einen anderen Weg gehen. Er wurde hinreichend beschrieben. Stichwort: **Entkopplung.**

(d) Jetzt ist die Politik gefordert!!!



Danksagung

- Besonderer Dank an Frau **Miki Kurokawa** sowie ihren Mann für die Hauptorganisation und unerlässliche Begleitung!!!
- An alle Organisatoren vor Ort für die perfekte Vorbereitung
- An alle Gesprächspartner in den Schulen für die Gastfreundschaft und Geduld bei meinen Fragen
- An die Hochschule Niederrhein für die gewährte Unterstützung