

So schmeckt's viel besser!

Im Frühjahr 2015 stellte die Michael Eberhardt Catering GmbH die Speiserversorgung der Gemeinschaftsgrundschule Knittkuhl auf das Cook & Chill-Verfahren um. Wie wird das neue Konzept angenommen? Ein Praxisbeispiel. (Von Ulrike Kossessa)



Na, wird's bald? Marija, Anisa, Leonhard, Justine und Wilhelm haben mächtig Hunger. Fotos: Kossessa

Frisch und appetitlich sollte die Mittagsverpflegung in unseren Schulen sein. Doch wo nicht vor Ort gekocht wird, sind lange Transport- und Standzeiten kaum zu vermeiden. Sie schaden nicht nur der Optik, sondern auch dem Geschmack und der Qualität des Essens. Vitamine und Nährstoffe gehen verloren, genauso wie die Lust auf das Angebotene. Da können die Speisen am Morgen noch so frisch zubereitet worden sein. Kinder sind hier gnadenlos direkt und herrlich ehrlich. Und so häufen sich in Schulen nicht nur Beschwerden über das Essen, viele Kinder und Jugendliche verweigern die warme Mahlzeit und greifen auf Alternativen wie Brötchen oder Süßes zurück – sehr zum Leidwesen auch ihrer Eltern, die sich eine gesunde Mittagsverpflegung für ihre Kinder wünschen. Die Gemeinschaftsgrundschule Knittkuhl fand eine Alternative: Die Speiserversorgung nach dem Cook & Chill-Verfahren. Ist das Essen heute wirklich deutlich besser als vorher? Catering Management machte einen Besuch vor Ort. „Ich esse mittags mit meinen Freundinnen zusammen in der Schule, schmeckt super dort“, erzählt Clara (2. Klasse) im Brustton der Überzeugung. Sie ist glücklich; ihre Eltern auch. Ein gesundes Mit-

tagessen in der Schule bedeutet nicht nur für berufstätige Eltern eine enorme Entlastung. Clara fand das Essen in der Gemeinschaftsgrundschule Knittkuhl nicht immer so klasse. „Erst seitdem es hier im Ofen gekocht wird“, erklärt die Siebenjährige. Für die Kids, die in der schon optisch einladenden Mensa verköstigt werden, kommen die Schalen mit Gemüse, Fleisch, Nudeln oder Sauce „frisch aus dem Ofen“, auch wenn die dahinter stehende Technik deutlich aufwendiger ist. Christoph Schöls, der in der Schule mit Begeisterung und viel Einfühlungsvermögen sein freiwilliges Soziales Jahr absolviert, kennt sich mittlerweile bestens mit der Bedienung des Konvektomatens aus. Die ist nicht wirklich schwierig, will aber erst mal gelernt sein.

Er zieht die Schalen aus dem „Ofen“, stellt sie auf einen beheizbaren Servierwagen, nimmt die transparenten Deckel ab und präsentiert den neugierigen Kinderäugen das frische, verlockend duftende Essen. Christoph füllt je eine kleine Portion eines Gerichts auf einen Teller, sodass die Kids auf der Theke schon mal sehen, was es gibt. Zwischen zwei Angeboten können sie wählen. „Richtig gut finde ich“, erklärt Wilhelm, „dass ich auch mischen darf oder mir noch etwas nachholen kann, wenn ich will.“

MITTAGESSEN ALS GEMEINSAMES ERLEBNIS

Rund 25 Kinder strömen an diesem Mittwochmittag gegen 12.30 Uhr in die Mensa, reihen sich an der Theke zur Essensausgabe auf, sagen, was und wie viel sie möchten und setzen sich dann mit ihren dampfenden Speisen an die eingedeckten Tische. Wenn sie gehen, räumen sie Gläser und Teller weg und decken wieder frisch ein – für diejenigen, die später kommen. Denn gut 170 der insgesamt 260 Kinder der Schule nutzen das Betreuungsangebot der Offenen Ganztagschule und bleiben über Mittag bis mindestens 15 Uhr. „Essen ist deutlich mehr als nur Nahrungsaufnahme. Wir legen hier auf ein sozial-freundliches Miteinander großen Wert“, betont Antje Grünekle. Die kommissarische Schulleiterin ist immer mit den Kindern: „Da kann man sich wie in einer Familie wunderbar miteinander unterhalten und erlebt die Kinder mitunter ganz anders als in der Klasse.“ Was es heute gibt? Cevapcici mit Spätzle oder Spätzle mit einer herzhaften Sauce. Oder bunten Reis, ganz nach Geschmack. Dazu Schalen mit Rohkost als Fingerfood und Quarkspeise zum Dessert. Wenn Nachzügler aus der Hausaufgabenbetreuung kommen, können sie

sich bei Christoph ihr Essen holen. Einige Portionen Spielraum lässt das Konzept zu. Grundsätzlich aber steht die zweite Einheit bereit, wenn der nächste große Schwung an Schülern gegen 14 Uhr die Mensa aufsucht. Rund 80 Minuten benötigt das Essen, um im Konvektomat zu regenerieren. Diesen stellte der externe Caterer, die Michael Eberhardt Catering GmbH, der Schule zur Verfügung – als Teil des seit Frühjahr 2015 realisierten neuen Verpflegungskonzeptes. „Sogar die Nuggets und die Chicken Wings sind knusprig“, sagt Sophie und meint, dass das Essen fast wie zu Hause schmeckt. Was sie außer Nuggets noch gerne isst? „Pizza, Nudeln mit Tomatensauce.“ „Pommes mag ich auch, aber die gibt's hier fast nie“, ergänzt Wilhelm. Stattdessen stehen auf dem Speiseplan häufig Reis, Kartoffeln und Nudeln sowie frische Saucen und Gemüse. Während das Angebot auf die richtige Nährstoffversorgung der Kinder abgestimmt ist, sind Gesundheitsaspekte für die Kids selbst weniger wichtig. Hauptsache, es schmeckt. „Und manchmal macht es auch richtig Spaß“, schildert Laura, „zum Beispiel wenn es Burger gibt, die wir dann selber füllen können.“ In Absprache mit der Schulleitung ermöglicht der Caterer immer mal wieder besondere Aktionen wie zum Bei-

spiel Pizza-, Burger- oder Mitkocht-Tage.

BESUCH IN DER KÜCHE VOR ORT

„Die Kinder sind heute schon durch ihre Erziehung sehr offen und kritisch“, erläutert die OGS-Leiterin Michaela Seeck. „Auch deshalb bezieht unsere Erziehungskraft in der Küche, Irene Sauer, immer eine kleine Gruppe der Kinder in die wöchentliche Essensplanung mit ein.“ Das motiviert sogar jene, die sonst nicht zu den großen Kostverwertern zählen. Schweinefleisch gehört grundsätzlich nicht auf den Plan, dafür aber Bio, und die Möglichkeit, auch ohne Fleisch gut satt zu werden. Auf einem Tisch in der Nähe der Theke stehen Schälchen mit mundgerecht geschnittener Rohkost, ebenfalls von Michael Eberhardt Catering geliefert. Das mit dem Selberbedienen klappt hier nur bedingt. „Wir bekommen aber meistens Schälchen und knabbern das Gemüse, wenn wir noch an den Hausaufgaben sitzen“, erklärt Clara. Michael Eberhardt Catering beliefert heute neben dem Care-Markt und dem Eventcatering allein 80 Schulen und Kindergärten im Großraum Rhein-Wupper und feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Jubiläum. In den Küchen des Ca-

terers wird mit regionalen Zutaten frisch und biozertifiziert gekocht. Wie das in der Realität aussieht, darüber machte sich eine Gruppe von Kindern, Eltern und Erziehern der Schule mit einem Besuch der Großküche ihr ganz persönliches Bild. Drei Schulen und acht Senioreneinrichtungen versorgt Michael Eberhardt Catering mittlerweile mit Cook & Chill. Die Vorteile sprechen für sich, nicht nur beim Geschmack des Essens. Auch in der Logistik, vom Einkaufen über das Kochen bis zur Einhaltung von Hygienevorschriften bietet das Konzept einen hohen Nutzen.

Die Gemeinschaftsgrundschule Knittkuhl arbeitet mit dem Caterer bereits seit dem Jahr 2005 zusammen. Der Prozess, bis sich alle auf das Cook & Chill-Verfahren geeinigt hatten, dauerte schließlich mehr als ein Jahr. „Wir hatten Glück, dass sich unter den Eltern eine Ökotrophologin befand, die sich fachkundig sehr positiv über das schonende Cook & Chill-Verfahren aussprach. Immerhin bedeutete diese konzeptionelle Umstellung auch eine Erhöhung der monatlichen Essens-Kosten von 46 auf 56 Euro. Für viele Eltern ist das eine hohe Belastung. Aber vor Ort zu kochen war für uns keine praktikable Alternative“, erklärt Antje Grünekle.

KINDERMUND...

Ist das Essen aus dem „Ofen“ wirklich viel besser als vorher?

Clara: „Viiiiieel besser.“

Wilhelm: „Zum Beispiel die Kartoffeln... das ist soooo ein Unterschied.“

Sophie: „Gestern war das Essen besonders lecker, da gab es Chicken Wings, und die waren richtig knusprig.“

Despina: „Manchmal finde ich den Fisch nicht so toll. Aber sonst ist es fast so gut wie zu Hause.“



„Beim Essen“, so Antje Grünekle mit Mariano, „lernt man Kinder von einer ganz privaten Seite kennen.“



Wie schmeckt das Essen? Sophie (li.) und ihre Freundin finden es super!



Marija: „Spätzle-Nudeln mag ich besonders gern.“

COOLE SACHE

In der Gemeinschaftsgrundschule von Knittkuhl hat die Einführung eines Cook & Chill-Systems Eltern und Lehrer restlos überzeugt.

Seite 26

ANGST VOR DEM SALAT

In Rosenheim macht sich ein Küchenleiter Gedanken, wie er die Wünsche der Schüler treffen und gesundes Essen anbieten kann.

Seite 27

ERZIEHUNG INKLUSIVE

Der Kasseler Schulcaterer bond macht mit wohlüberlegten Aktionen Lust auf besondere Lebensmittel und regt Schüler zum Abfallmanagement an.

Seite 28



Schulverpflegung im Fokus

Schulverpflegung dringt zwar immer mehr ins Bewusstsein aller Beteiligten, doch hat diese soziale Komponente unserer Gesellschaft noch einen weiten Weg vor sich. (Von Christine Mathea-Litke)

Der Bundeskongress Schulverpflegung 2014 im November führte zahlreiche einheimische Politiker, Wissenschaftler sowie Eltern- und Schülerschaft, Schulleitungen, Lehrerschaft und anderer gesellschaftlicher Gruppen zusammen. Prof. Ulrike Arens-Azevedo von der Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) stellte einige Fakten aus der von ihr geleiteten bundesweiten Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland vor, die unter Schulleitungen, Schulträgern sowie Schülerinnen und Schülern durchgeführt wurde.

Anwesend waren auch die Vertreter/innen aller 16 Bundesländer im Rahmen der eingerichteten Vernetzungsstellen für Schulverpflegung (VNS). Deren Ziele: Unterstützung bei der Umsetzung des Qualitätsstandards der DGE; zentrale Anlaufstellen für Einrichtungen rund um Schulverpflegung; Erhöhung der Akzeptanz der Verpflegungsangebote; Vernetzung Verantwortlicher dieses Bereichs sowie Aufbau eines Informations- und Kommunikationsnetzwerks. Allerdings sind die jeweiligen Vernetzungsstellen Schulverpflegung bislang nur etwa einem Drittel der Schulen bekannt; pro Bundesland bestehen jedoch große Unterschiede.

Die bisherigen Ergebnisse der Studie zur Schulverpflegung (von denen drei unten gezeigt werden) deuten darauf hin, dass Schülern im Schnitt nicht so schlecht ist, wie häufig vermutet. Allerdings ist der Anteil an Gemüse und Stückobst nach wie vor zu gering. Fleisch und Wurst kom-

men zu häufig, Seefisch zu selten auf den Teller. Auch Vollkornprodukte könnten öfter angeboten werden. Und vielfach fehlt Trinkwasser als Bestandteil der Mittagsverpflegung, führt Melanie Nitschke, VNS Sachsen-Anhalt, an. Die VNS haben oft Kenntnis von den Problemstellungen bei der Schulverpflegung ihres Landes, leider nicht immer bzw. nicht von allem. Dr. Birgit Braun, VNS Schleswig-Holstein: „Die Organisation / Umsetzung der Verpflegung steckt häufig noch in den Kinderschuhen, die Schnittstellen müssen noch ausgelotet werden, oder es gibt Probleme an den Schnittstellen Schulträger-Schule-Speisenanbieter. Oft sind die Rahmenbedingungen ungünstig und nur langfristig mit Investitionen zu verbessern. Politische Entscheidungen dazu benötigen viel Zeit.“

Laut Tina Janitz, VNS Baden-Württemberg, besteht von Schülerseite mangelnde Akzeptanz bei der Mensanutzung allgemein – v.a. älterer Schü-

ler/-innen – und speziell gesunder Speisenangebote. Caterer bieten daher verstärkt „gut gehende“ Speisen an, um einigermaßen wirtschaftlich arbeiten zu können. Die fehlende Tradition in den alten Bundesländern sieht sie vielfach als

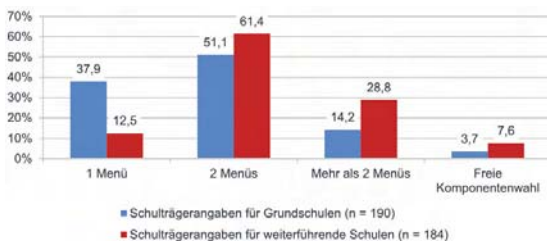
Ursache für mangelnde Mensanutzung, die sich im Gegensatz zu den neuen Bundesländern erst entwickeln muss. Manuela Sorg, VNS Sachsen, erklärt, dass die Verantwortung durch Schulen unterschiedlich wahrgenommen wird, sodass es oft an der Einbindung ins Schulkonzept mangelt oder auch eine Verknüpfung mit pädagogischen Ansätzen fehlt.

Obwohl z.B. in Sachsen-Anhalt flächendeckend ein Mittagessen angeboten werde, sei Esskultur noch kein selbstverständlicher Bestandteil von Schulkultur: zu kurze Essenspausen, geringes Platzangebot in Speiseräumen, Fehlen eines Leistungsverzeichnisses bei zwei Dritteln der Ausschreibungen, zu niedrige Essenspreise, die eine umfassende Qualitätsentwicklung sowie ein betriebswirtschaft-

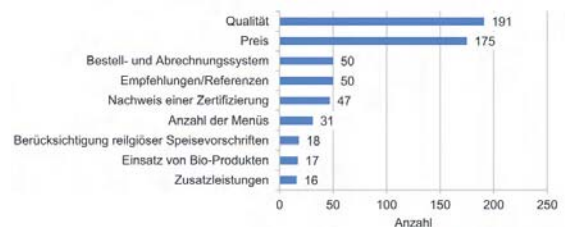
liches Auskommen erschweren. In Bayern, so Susanne Dobelke, sei die Verpflegungssituation sehr heterogen. Sie variiere zwischen Regionen, Stadt und Land sowie Schulformen. Und weil die Organisationsstrukturen, so Vanessa Rodehorst von der VNS Niedersachsen, sehr vielfältig seien, gebe es kein optimales Standardmodell.

Zudem hält Tina Janitz fest, dass die Qualitätsstandards der DGE für Schulverpflegung im Rahmen der Vereinbarungen zwischen Trägern und Anbietern (Caterer) noch zu wenig berücksichtigt würden, es zu selten eine Qualitätskontrolle gebe und diese kaum Bestandteil von Vertragsvereinbarungen sei. Michael Thun, VNS Bremen, sieht einen Fachkräftemangel bei Köchen und HauswirtschaftlerInnen bei der Produktion frischer Speisen. Die beliebten Snacks würden z.B. in Sachsen-Anhalt laut Melanie Nitschke vorrangig in Schulkiosken angeboten (als sogenannte Schülerfirmen geführt), wofür die VNS Sachsen-Anhalt eine Handlungsempfehlung zur Gestaltung der Snackangebote bereitstellt. Zudem wurden dazu ein Modellprojekt, Fortbildungen und Beratungen durchgeführt.

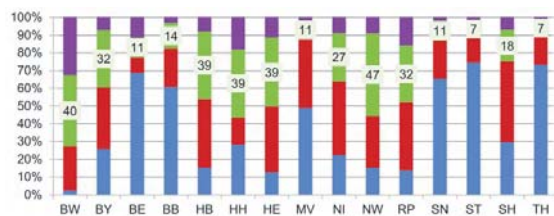
Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten startet aktuell eine neue Qualitätsoffensive für besseres Schülern. Sie wirbt eindringlich für eine gemeinsame Strategie von Bund, Ländern, Kommunen und Schulen und kündigt ein nationales Qualitätszentrum für Schulverpflegung bei der DGE an.



Die Anzahl der Menüs schwankt zwischen einer und mehreren Menülinien. Freie Komponentenwahl gibt es nur sehr selten. Quelle: Studie zur Schulverpflegung 11/2014



Als wichtigste Kriterien zur Auswahl der Anbieter werden von Seiten der Schulträger Qualität, Preis, Bestell- und Abrechnungssystem bzw. gleichrangig Empfehlungen und Referenzen angegeben. Quelle: Studie zur Schulverpflegung 11/2014



Länge der Pausen in den Bundesländern, in Prozent (n = 2.770, ohne Saarland) Quelle: Studie zur Schulverpflegung 11/2014

KOMMUNIKATIONSANGEBOTE DER VERNETZUNGSSTELLEN

- grundsätzliches Informationsangebot für alle Akteure über www.vernetzungsstelle-bundesland.de, Newsletter, telefonisch/E-Mail, Fachtagung oder Einzelprojekten in Schulen
- regelmäßige Gesprächsangebote für alle Akteure: Schulträger, Schulleiter, Eltern, Lehrkräfte, Caterer, Mensaverine u.a.
- internes Gremium an Schulen (z.B. Mensaausschuss) empfohlen
- jährliche Fachtagungen, Foren, Fortbildungen für alle Akteure in Theorie und Praxis
- Regiotreffs zu relevanten Themen; Workshops zu diversen Themen; Hygieneschulungen; Tag der Schulverpflegung; Nachhaltige Schulverpflegung
- Netzwerktreffen, Fachveranstaltungen (organisiert von VNS oder mit Kooperationspartnern)
- Coaching-Projekt Schulverpflegung / Praxisbegleiter
- Unterstützung lokaler Verpflegungsgremien mit Beratung, Moderation, Werkstattgesprächen
- Profi-Treffs
- Datenbank BAWIS-KIT (Anbieter von Supply rund um Schulverpflegung)