

Neuer Leserservice:

Expertenforum Schulverpflegung

Liebe Leserinnen und Leser,

wer wie Sie täglich in der Schulverpflegung organisiert, managt oder kocht, steht täglich vor einer wichtigen gesellschaftlichen Aufgabe – und manchmal vor einem Berg an ungelösten Fragen. Das betrifft die Dinge im Großen wie im Kleinen. Im ständigen Dialog mit Ihnen auf Messen, vor Ort oder am Redaktionstelefon teilen Sie uns mit, welche Probleme Ihnen unter den Nägeln brennen. Das ist das ungelöste Finanzierungskonzept genauso wie die angematschten Fischstäbchen aus dem Heißluftdämpfer, die Zuständigkeit in Hygienefragen oder die Rolle von Süßigkeiten beim Pausenverkauf. Wir freuen uns über Ihre Berichte, Hinweise und Fragen, geben Sie uns doch die redaktionellen Themen für die Schulverpflegung vor. Künftig möchten wir Ihre Fragen noch schneller und individueller beantworten und bieten Ihnen ab diesem Heft einen neuen Service: Fünf ausgewiesene Experten in der Schulverpflegung beantworten Ihre Fragen. Senden Sie uns Ihre Frage, unser Expertenteam für Schulverpflegung antwortet Ihnen. *Claudia Dirschauer*

Senden Sie Ihre Frage an das Expertenteam der Schulverpflegung an: **Fragen@Schulverpflegung.com**

Um für die Antwort gegebenenfalls wichtige Hintergrundinformationen zu erhalten, bittet unser Expertenteam um Angabe der Schuladresse, der Kontaktperson und der Telefon-Nummer für Rückfragen.



Das sind unsere Experten

Fünf Experten aus Wissenschaft und Praxis beantworten künftig Ihre Fragen. Sie alle sind ausgewiesene Kenner ihres Expertenbereiches, beschäftigen sich seit Jahrzehnten mit Ernährung von Kindern und in Schulen und schlagen einen Wissensbogen von der Praxis bis hin zur Wissenschaft. Und gleich ob sie heute Schulküchen planen, als Führungskräfte Produkte mitentwickeln, Köche schulen oder an Instituten wissenschaftlich forschen – vier unserer Experten kennen das „Geschäft“ von der Pike her: Sie starteten ihr Berufsleben als Koch oder hauswirtschaftliche Fachkraft. Hier stellen wir Ihnen unsere Experten vor:

Ihre Expertin für Hygiene in der Schulverpflegung:

Maria Revermann, Hygiene- und HACCP-Fachauditorin, Hygiene-Beraterin, Trainerin

Maria Revermann arbeitet seit 1990 als Referentin für Qualitätssicherung und Hygienemanagement in privaten und staatlichen Aus- und Weiterbildungseinrichtungen sowie im Auftrag verschiedener Institutionen, z. B. für die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Die gelernte Lebensmittelwissenschaftlerin und Absolventin des Studienfaches Berufspädagogik berät Unternehmen rund um das Thema Lebensmittelsicherheit. Ein Schwerpunkt der Tätigkeiten ist die Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften und die Implementie-

rung von Hygienestandards. Zudem führt sie für große Fachverbände Beratungen zu Hygienefragen durch.

Darüber hinaus entwickelt Maria Revermann zahlreiche Schulungsmaterialien sowie Medien für unterschiedliche Themen und Zielgruppen. Dazu zählen didaktische und methodische Anleitungen. Sie veröffentlicht regelmäßig zu Lebensmittel- und Infektionshygiene, Hygieneschulung, HACCP, Zertifizierung von Managementsystemen sowie Aus- und Weiterbildung.



Büro Maria Revermann · Projekte in Aus- und Weiterbildung · Hadrianstraße 4 · 63456 Hanau-Steinheim

Ihre Expertin rund um Speisenplanung in der Schulverpflegung:

Dr. oec. troph. Kerstin Clausen vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), Dortmund



Dr. Kerstin Clausen ist seit 1996 beim FKE in Dortmund als wissenschaftliche Mitarbeiterin tätig. Die gelernte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und promovierte Oecotrophologin ist vor allem für die Weiterentwicklung des wissenschaftlich basierten Ernährungskonzeptes „Optimierte Mischkost - optimiX“ verantwortlich. Dazu zählen auch Rezeptentwicklungen, Nährwertberechnungen, Veröffentlichungen sowie Schulungen von Laien, Fachleuten und Multiplikatoren, die in der Schulverpflegung tätig sind. Dr. Clausen leitete darüber hinaus verschiedene Ernährungsprojekte und bundesweite Studien,

zum Beispiel das Projekt „Optimierte Mittagessen in Schulen“, die Interventionsstudie „trinkfit“ und die „Landesweite Erhebung zum Essensangebot in Ganztagschulen im Saarland zur Einführung optimierter Rezepte“.

Dr. Clausen arbeitet als Gutachterin und Betreuerin von wissenschaftlichen Arbeiten im Bereich „Gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen“. Sie veröffentlicht regelmäßig Fachbeiträge in Fachmedien für Ernährung, Medizin und Ernährungspädagogik.

Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), Dortmund · Dr. oec. troph. Kerstin Clausen
Heinstück 11 · 44225 Dortmund · www.fke-do.de

Ihre Expertin für Ernährung, Qualitätssicherung und Zertifizierung von Schulverpflegung:

Dr. oec. troph. Elke Liesen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn



Dr. Elke Liesen arbeitet seit 2007 im Projekt „Schule + Essen = Note 1“ bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. im Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung. Die promovierte Oecotrophologin entwickelt gemeinsam mit ihren Kollegen und Kolleginnen praxistaugliche Angebote für alle Beteiligten in der Schulverpflegung, also für Schulträger, Schulleiter, Lehrkräfte, Dienstleister, Eltern, Schüler und Schülerinnen. Vorträge, Workshops, Broschüren und Checklisten im Internet gehören ebenso dazu wie die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) entwickelten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, quasi eine „To-do-Liste“ für Einsteiger

in die Schulverpflegung. Dr. Liesen begleitet mit ihren Informationen Schulen in der Planungs- und Einführungsphase einer vollwertigen Schulverpflegung und bietet Unterstützung in der Optimierung und Qualitätssicherung der bestehenden Verpflegung.

Dr. Liesen war mehrere Jahre als Planerin für Großküchen tätig. Bei der Verbraucherzentrale NRW begleitete sie das vom BMELV unterstützte Projekt „Bio kann jeder“. Als Fachautorin publizierte sie mehrere Beiträge rund um Hygiene und Lebensmittelrecht in der Außer-Haus-Verpflegung und betreute Publikationen wie Hefte zur Schulküchenplanung für den aid e.V., Bonn.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. · Projekt „Schule + Essen=Note 1“
Dr. Elke Liesen · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn · www.schuleplussessen.de

Ihr Experte für Lebensmittelverarbeitung und Convenience-Produkte in der Schulverpflegung:

Dr. oec. troph. Torsten Dickau, Nestlé Professional Deutschland



Dr. Torsten Dickau ist seit 2000 Leiter des Service Center der Nestlé Professional Deutschland. Er zeichnet hier unter anderem verantwortlich für ein praxisnahes Weiterbildungsangebot für Fach-, Lehr- und Führungskräfte in Großküchen. Der gelernte Koch und promovierte Oecotrophologe war zuvor Leiter des Referates Gemeinschaftsverpflegung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und Lehrbeauftragter für das Fach

„Sensorische Prüfungen im Haushaltstechnischen Labor“ an der Uni Gießen. Dr. Dickau engagiert sich in mehreren Initiativen, die Ernährungswissen und Küchentechniken für ihre Zielgruppen nutzbar machen: Er ist Mitglied des Fachausschusses Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft und hier seit 1997 Mitglied bzw. zwischenzeitlicher Leiter des Arbeitskreises „Gewerbliche Küchen“. Er war Mitglied im wissen-

schaftlichen Beirat des Deutschen Institutes für Gemeinschaftsverpflegung, Mitglied der deutschen Lebensmittelbuchkommission des Bundesministeriums für Gesundheit, und wirkte kürzlich an der Erarbeitung der „Qualitätsstandards in stationären Senioreneinrichtungen“ und den „Qualitätsstan-

dards für die Betriebsverpflegung“ des Bundesministeriums für Ernährung mit.

Der Fachbuchautor engagiert sich zudem in der Weiterbildung des Nachwuchses in der Außer-Haus-Verpflegung als Master of Culinary Education des Institute of Culinary Art.

Nestlé Professional Deutschland · Service Center · Dr. Torsten Dickau
Lyoner Straße 23 · 60523 Frankfurt · beratung@nestleprofessional.de · www.nfs.de

Ihr Experte für pädagogische Konzepte für Schulverpflegung: **Professor Dr. Helmut Heseke, Universität Paderborn**

Professor Heseke lehrt und forscht seit 1993 an der Universität in Paderborn. 1997 erhielt er hier die Professur für Ernährungswissenschaft. Der Ernährungswissenschaftler studierte an der Universität Gießen, promovierte und habilitierte bei Herrn Professor Kübler. Zu seinen Forschungsschwerpunkten zählt unter anderem die Ernährung im Kindes- und Jugendalter, zum Beispiel die Vorbeugung von Übergewicht durch Ernährung und Bewegung und die Ernährungsgewohnheiten. Als Experte für Ernährungserziehung an Schulen untersuchte er im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz den Stellenwert von ernährungsbezogenem

Unterricht, analysierte Lehrpläne, Schulbücher und interviewte über tausend Lehrkräfte. Professor Heseke ist beteiligt an der Entwicklung von Kerncurricula für die Lehrpläne und Bildungsstandards für den Ernährungsunterricht. Die Ernährung in der Ganztagschule unterstützt er mit ganzheitlichen Konzepten und Unterrichtsmaterialien für die Ernährungs- und Gesundheitserziehung.

Als derzeitiger Vizepräsident des wissenschaftlichen Präsidiums und langjähriges Mitglied des Präsidiums der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) unterstützt Professor Heseke entscheidend das wissenschaftliche Arbeiten der DGE.



Universität Paderborn · Fakultät für Naturwissenschaften · Department Sport & Gesundheit
Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung · Prof. Dr. Helmut Heseke
Warburger Straße 100 · 33098 Paderborn

Ihr Experte für Küchenplanung, -einrichtung und -techniken: **Peter Adam-Luketic vom Verband der Fachplaner e.V.:**

Der Unternehmer und Fachplaner Peter Adam-Luketic ist seit 2008 Vorstandsvorsitzender des Verbandes der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung, Berlin (VdF e. V.). Von 2004 bis 2008 war er Mitglied des Vorstandes. Nach seiner Ausbildung zum Koch bekleidete Adam-Luketic mehrere Führungspositionen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und zeichnete in der Industrie verantwortlich für die Entwicklung von Großküchengeräten. Seit 15 Jahren ist Adam-Luketic geschäftsführender Gesellschafter der vtechnik Planung GmbH und der vtechnik Beratung und Management GmbH. Der Firmensitz ist in Süddeutschland in Gaggenau, wei-

tere Niederlassungen befinden sich in Bremen und Berlin. Der Fachplaner engagiert sich zudem in der Weiterbildung des Nachwuchses in der Außer-Haus-Verpflegung als Master of Culinary Education des Institute of Culinary Art. Seine Lehrgebiete sind Küchensysteme sowie die Spül- und Reinigungstechnik.

Das Kerngeschäft der im Verband organisierten Mitglieder ist die herstellerunabhängige und neutrale Beratung von Verpflegungsverantwortlichen in Großküchen, die Systemplanung rund um den Großküchenbau, die Einrichtung mit den Techniken für Garen, Kühlen, Lagern, Entsorgen, Ent- und Belüftung, Logistik und Gastraumausstattung.



Verband der Fachplaner e.V. · Kleine Gertraudenstraße 3 · 1078 Berlin
E-mail: info@vdfnet.de · www.vdfnet.de

Leserfrage

Wie von Beginn an eine attraktive Schulverpflegung sichern?

Schulleiter Friedhelm Sauerländer vom Wittekind-Gymnasium Lübbecke, 1100 Schüler:

„Wir müssen in Kürze ein warmes Mittagessen anbieten und verfügen über einen Etat von 250.000 Euro. Die Teilnahme am Mittagessen ist freiwillig, wir gehen derzeit von einer Nachfrage 50 – 100 Essen pro Tag aus. Unser Ziel ist, bis zu 200 Essen pro Tag auszugeben. Welche baulichen, technischen und Einrichtungs-Maßnahmen müssen wir für Küche und Essensraum gleich vom Start weg berücksichtigen, um ein attraktives Essen zu bieten und die Weichen richtig zu stellen, um so Nachfrage zu schaffen? Und: Ist das mit diesem Etat zu bewerkstelligen?“

Antwort von Peter Adam-Luketic, Verband der Fachplaner e. V.

Aus unserer Erfahrung ist für die Küchentechnik und Küchenausstattung bei bis zu 200 Essensteilnehmern eine Investition von 90.000 bis 130.000 Euro zu tätigen. Das beinhaltet alle Geräte zum Lagern, Vorbereiten, Kühlen, Kochen, Ausgeben, Spülen und Reinigen. Die breite Spanne ergibt sich aus den unterschiedlichen optischen Ansprüchen zu Formen und Farben, zum Beispiel für die Speisenausgabe.

Ob aus dem genannten Etat sämtliche Baumaßnahmen bestritten werden können wie ein Umbau für die Errichtung von Speisesälen, das Bereitstellen von Personalräumen usw., kann nur vor Ort beurteilt werden. Der Etat erscheint mir nicht hoch, möglicherweise aber ausreichend.

Um diesen Etat sinnvoll einzusetzen und die Weichen für Ihre Schulverpflegung von vornherein richtig zu stellen, möchte ich vier Aspekte empfehlen: Planen Sie flexibel, mit Standardmodulen, planen Sie kindgerecht und so, dass Sie in der Küche und bei den Geräten ohne große Umbaukosten nachrüsten bzw. erweitern können.

Gerade in der Schulverpflegung bei nicht gesicherter Essensteilnehmerzahl sollte nicht sofort die komplette Investition getätigt werden, die für eine unsichere und später avisierte höhere Essensteilnehmerzahl ausgelegt ist. Schaffen Sie nur die Geräte in den Kapazitäten an, die Sie für die gesicherten Essensteilnehmer, vielleicht bis zu 100 Gästen, wirklich benötigen. Später können dann je nach Bedarf die Geräte angeschafft werden. Denn für die zweiten Hundert Essensteilnehmer könnte ein zusätzlicher Heißluftdämpfer oder ein Vario-Cooking Center (Anmerkung: multifunktionales Kochgerät für viele Anwendungen), vielleicht aber auch nur ein Tiefkühlschrank notwendig sein. Die Installationen und Anschlüsse sind natürlich vom Planer vorzusehen. Die Geräteanschaffung sollte später und damit zielorientiert und bedarfsgerecht erfolgen. Mit einer solchen Vorgehensweise halten Sie sich zudem später die Türen offen für einen Wechsel des Essenslieferanten bzw. des von Ihnen gewählten Verpflegungssystems, was möglicherweise eine andere Geräteausstattung verlangt.

Lassen Sie keine statisch fest eingebauten Anlagen installieren, zum Beispiel die Speisenausgabe oder fest installierte Einbaukochgeräte. Denn das mindert die Flexibilität in einer eventuell später notwendigen Anpassung.

Bei eher knapp bemessenem Budget sollten niemals Sonderformen geplant werden, zum Beispiel geschwungene Speisenausgabetecken. Zudem sind diese nicht mit multifunktionalen Geräten auszustatten, ein wesentliches Element in einer wirtschaftlichen und zugleich attraktiven Schulverpflegung.

Die kindgerechte Errichtung von Schulküchen ist bei vielen Ausstattungsdetails und baulichen Planungen im Auge zu behalten. Kinder benötigen kleinere Ausgabehöhen, andere Übergreifhöhen bzw. eine angepasste Form von Tabletrutschen im Speisenausgabebereich, um nur einige Beispiele zu nennen. So ist die klassische Ausgabehöhe von 90 Zentimeter nicht kindgerecht, in Schulmensen beträgt die ideale Ausgabehöhe 80 Zentimeter. Kindgerecht heißt aber auch, einfache Ausgabesysteme zu planen. Zudem muss das Personal diese Ausgabesysteme ohne großen Hygieneaufwand pflegen können. Das ist zum Beispiel bei Umluft- und Klappvitrinen bzw. allen anderen Ausgabesystemen, in die Kinder hineingreifen müssen, unmöglich. Denn dass Kinder sich mit gewaschenen Händen selbst bedienen, ist ein frommer Wunsch. Kindgerecht heißt auch, eine zügige Speisenausgabe schon in der Planungsphase zu gewährleisten. Tablett- und Besteckausgabe müssen abgesenkt sein, damit Kinder sich schnell bedienen können. Zudem sind sehr klar voneinander abgegrenzte Stationen an den Ausgaben einzuplanen, um die Gastführung und Information zu erleichtern. Wir empfehlen eine Station für Dessert und Salate (Kühlstation), an der eine schnelle Ausgabe erfolgt. An zwei Stationen erfolgt die Warmausgabe von bis zu drei Menüs (inklusive einer Suppe). Ob weitere Stationen einzurichten sind, hängt von den in Schulen vorhandenen Esskulturen ab. Wir empfehlen aus hygienischen Gründen auf einen Selbstbedienungsbereich zu verzichten. Ausnahme darf und sollte die Getränkeausgabe sein: Sie sollte niemals in die Speisenausgabe integriert sein. Unsere Empfehlung ist, kostenlos Tee, Trink- oder Mineralwasser auf Tischen für die Selbstbedienung bereit zu halten.

Unsere Empfehlung ist, alle Investitionen zu tätigen, die eine sehr zügige Bedienung der Kinder ermöglichen – lange Wartezeiten oder lange Schlangen machen keine Lust auf Schulesen. Ausreichend Teller, Bestecke, Tablette und Schälchen sind vorzuhalten, die Servicekräfte an der Ausgabe sind mit Tellerpendern auszustatten, und die Desserts und Salate für die Kühlausgabestation sind vorzuportionieren.