



# Ganztags wird die Regel

Schulverpflegung gleicht einem Drahtseilakt. Den hohen Ansprüchen steht eine extreme Preissensibilität gegenüber. Qualität! Machbar und bezahlbar? lautete das Motto des 1. Internorga-Forums Schulcatering. Gefragt sind zukunftsfähige Konzepte.

**G**elungene Premiere: Das erste Schulcatering-Forum im Rahmen der Internorga Fachmesse in Hamburg ist auf große Resonanz gestoßen. Exakt 413 Teilnehmer kamen am vorletzten Messttag ins CCH-Kongresszentrum. Sie wurden nicht nur über den Status quo der Schülerversorgung mit all ihren Schwachpunkten informiert, sondern konnten auch von wegweisenden Beispielen aus der Praxis sowie Konzepten für die Zukunft erfahren. „Das Schulgeschäft ist und bleibt schwierig“ zieht Burkart Schmid, Chefredakteur der *gv-praxis* und deren Tochter *Ess-Klasse junior* den Schluss aus einer aktuellen Umfrage der Zeitschrift aus dem Deutschen Fachverlag in Frankfurt. Die mehr als

100 Schulcaterer, die sich an der Umfrage beteiligt haben, strafen die miserablen Rahmenbedingungen mit der Schulnote 4,3 ab. Man möge endlich Qualitätsanreize schaffen, lautete eine der Forderungen aus der Branche. Dabei geht es um einen vergleichsweise jungen Markt: 68 Pro-

zent der aktiven Schulcaterer zählen seit maximal zehn Jahren Schülerinnen und Schüler zu ihren Gästen. **Dass ihre Zahl** potenziell weiter steigen wird, macht Ulrike Arens-Azevêdo deutlich. „Fast die Hälfte aller Schulen in Deutschland sind mittlerweile Ganztagschulen“, schreibt die Professorin der Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften ihre spannende Analyse aus dem Jahr 2008 fort. Auch über die ausgewiesenen Ganztagschulen hinaus werde das Angebot von Mittagessen in Schulen immer wichtiger. „Es ist inzwischen die Regel und nicht die Ausnahme, dass sich Kinder und Jugendliche ein- bis dreimal in der Woche den ganzen Tag in der Schule aufhalten.“ Umso

## Nächstes Forum

Am **13. März 2012** findet das 2. Internorga Forum Schulcatering statt. Den Rahmen bildet die 86. Internorga, Leitmesse für den Außer-Haus-Markt in Deutschland. [www.hamburgmesse.de/internorga](http://www.hamburgmesse.de/internorga)

wichtiger sei ein qualitativ hochwertiges Angebot, auch angesichts der zunehmenden Zahl übergewichtiger Kinder und Jugendlicher.

Bei der Frage der Qualität sei bereits einiges erreicht, es bleibe aber auch noch viel zu tun. „Zu wenig frisches Obst und Gemüse, zu häufig Fleisch und zu selten Trinkwasser im Ange-

### Zu viel Fleisch und zu wenig Obst und Gemüse auf dem Speiseplan.

bot“ resümiert Ulrike Arens-Azevêdo, die maßgeblich an der Entwicklung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE beteiligt war.

**Der Erfolg** der Schulverpflegung hängt allerdings nicht nur von der Essensqualität ab, sondern in hohem Maße von den Räumlichkeiten. Die Mensa muss insbesondere für die jugendlichen Jahrgänge ein cooler Ort der Kommunikation mit leckerem Essen sein. Schule könnte hier das Beispiel Recklinghausen machen. Klaus Herrmann, im kommunalen Bildungsbüro für den Fachbereich Schule und Sport verantwortlich, zeigte den Forumsteilnehmern in Hamburg, wie man in Recklinghaus-



Die Diskussionsrunde: Clemens Lammerskitten, Dr. Petra Schulze-Lohmann, Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Monika Windgaße, Günther Lehmann und Claudia Zilz (v.l.)

sen die Versorgung von 14.900 Schülern zwischen 7 und 15 Uhr auf einen einheitlichen, hochwertigen Stan-

### Mit einplanen, wie Kids essen und ihre Freizeit verbringen.

dard bringen will. Der fängt an bei der Ausstattung der Schulküche und endet mit dem zentralen Abrech-

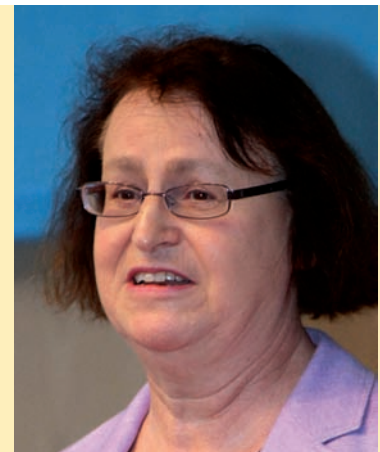
nungssystem für die monatliche Mensagebühr. Bei der Planung der Speiseräume hat man die Ess- und Freizeitgewohnheiten der Kids berücksichtigt. Herausgekommen sind schallgedämmte Räume mit PC-Stationen, Lounge-Bereich und flexiblen Sitzgelegenheiten, die den ganzen Schultag über offen sind. Die Einführung einer Bio-Linie im Essensan-



Anja Ehrhart



Klaus Herrmann



Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

## Standpunkte

**Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, HAW Hamburg:** „Die deutschen Schulgesetze liefern kaum Anhaltspunkte, wie die Verpflegung umgesetzt werden soll. Die Verantwortlichkeiten für Schulverpflegung sind in keinem anderen Land so kompliziert wie in Deutschland.“

**Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen, Frankfurt:** „Ein niederschwelliger Einstieg mit zunächst 5 Prozent Anteil Bio-Lebensmitteln im Angebot ist für die langfristige Umstellung erfolgversprechender als Aktionen.“

**Klaus Herrmann, Stadt Recklinghausen:** „Eine gute Schulverpflegung entwickelt sich nicht durch bürokratische Vorgaben, sondern nur in langfristigen Prozessen vor Ort.“

**Clemens Lammerskitten, CDU-Abgeordneter im Niedersächsischen Landtag :** „Die kommunale Selbstverwaltung bietet die Chance für gute Konzepte vor Ort.“

**Prof. Dr. Georg Koscielny, Hochschule Fulda:** „Die Schulverpflegung braucht ein professionelles Verpflegungsmanagement mit Schul-Oecotrophologen vor Ort.“

**Günther Lehmann, Lehmann's Gastronomie Service GmbH, Bonn:** „Warum sollen Kinder in kleinen Warteräumen essen, während ihre Eltern in schicke Betriebsrestaurants gehen?“

**Dr. Petra Schulze-Lohmann, DGE Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Kiel:** „Die Zertifizierung der Schulmensa nach DGE ist ein Ziel, mit dem sich die Beteiligten in der Schule auf einen guten Weg machen können.“

**Monika Windgaße, Geschäftsführerin Mensaveroin Wuppertal:** „Eine funktionierende Schulmensa erfordert viel Ausdauer. Zu allererst müssen die Schüler überzeugt werden. Wenn die gerne dort essen, sind die Eltern auch bereit, dafür Geld auszugeben.“

gebot wird für die Recklinghauser Schulen noch überlegt. Immerhin hatten 47 Prozent der dort befragten Schüler das als wichtig erachtet. Zum Thema „Bio im Schulcatering – eine Frage der Wirtschaftlichkeit“ ging Anja Erhart ins Detail. „Ein

durchdachtes Konzept ist die Voraussetzung für den Erfolg“, warnt die Inhaberin der Frankfurter Agentur für Ernährungsfragen vor Bio-Schnellschüssen. Sie empfiehlt kontinuierliches Vorgehen und einen niederschwelligen Einstieg mit zu-



nächst 5 Prozent Bioprodukten im Wareinsatz und Ziel für mehr. Um politische und schulische Rahmenbedingungen, falsche und richtige Planung sowie die häufig fehlende Akzeptanz der Schulverpflegung bei der Zielgruppe ging es in der anschließenden Diskussionsrunde un-

Pausengespräche:  
Uwe Potzauf mit  
Michaela Inselmann.

### Zusätzliche Alternativen schaffen mit Snacks im Angebot.

ter Leitung von Claudia Zilz, Redakteurin *Ess-Klasse junior*. „Die Zukunft hat gerade begonnen“, zeigt Prof. Dr. Georg Koscielny von der Hochschule Fulda zum Abschluss die Perspektive: Man müsse die Wünsche der Schüler im Angebot der Mensa berücksichtigen – auch die nach den allseits beliebten Snacks. „Langfristig ist Schulcatering ein Milliardenmarkt.“ *si*



Agnes Pohlmann, Ute Schatzzinski-Dump, Prof. Dr. Georg Koscielny (linkes Bild v.l.) Anja Röttgering, Catharina Jansen, Angelika Wortmann (rechtes Bild v.l.)

