

## **Startschuss für ein neues Forschungsprojekt zur Schulverpflegung an der Hochschule Fulda**

*"Mehr Geschmack, mehr Gesundheit, mehr Herkunft, mehr Esskultur in der Schulmensa"*

01.10.2011, Pressemitteilung des Wiss. Zentrums für Catering, Management und Kulinaristik der Hochschule Fulda - Ein dreijähriges Forschungsprojekt gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) ist gerade gestartet. Der Titel lautet: *„Von der Schul- zur Schülerverpflegung - Innovative und nachhaltige Produktentwicklung und Aufbau eines Kompetenzzentrums für Schülerverpflegung in Deutschland* (Projektlaufzeit: 09/2011 bis 08/2014). Im Zentrum steht die Entwicklung eines system- und aktionsgastronomischen Schulmensamanagements sowie eines internetgestützten „Schüler-Ernährungscoaches“, der Informationen zur Gesundheitsförderung individualisiert und mit dem Konsum in der Mensa verknüpft. Ziel ist es, basierend auf einer vorherigen Analyse des individuellen Essverhaltens an Lebensmitteln, dem jeweiligen Schüler bzw. dessen Eltern ein Maximum relevanter Informationen und Handlungsempfehlungen zu bieten. So soll letztlich nicht nur die Qualität, sondern auch die Effizienz gesundheitsfördernder Maßnahmen verbessert werden. Zum wiss. Forschungsverbund gehören neben den Projektleitern Prof. Dr. Georg Koscielny und Prof. Dr. Stephanie Hagspihl (Hochschule Fulda) auch die Justus Liebig-Universität Gießen (JLU); Praxispartner sind der Sternekoch Johann Lafer, die Fenz Software GmbH, LSG Skychefs, REWE Foodservice GmbH, AOK- die Gesundheitskasse, Pentagast eG sowie die Pariserve GmbH. Sie alle vereint eine gemeinsame Idee: Den Weg frei machen für Vertrauen, Sorgfalt, Sicherheit und Genuss in der Schule.

### *Warum dieses Forschungsprojekt?*

Die Situation der Schulverpflegung in Deutschland zeigt bislang wenig flächendeckenden Erfolg. Es häufen sich in den aktuellen Tagesmedien Meldungen über leerstehende Mensen und insolvente Caterer. Im Durchschnitt nehmen gerade einmal 70 Schüler pro Ganztagschule am Mensaangebot teil, die Mehrheit besorgt sich etwas außerhalb der Schule beim Bäcker, Türken, im Supermarkt oder mit dem Pizzataxi. Andererseits haben nicht zuletzt die PISA-Ergebnisse deutlich gemacht, dass Bildungs- und Gesundheitschancen eng miteinander zusammenhängen. Übergewicht durch falsche Ernährung und Bewegungsmangel sowie psychische Auffälligkeiten in Form von chronischen Stressreaktionen und Verhaltensauffälligkeiten sind zum gegenwärtigen Zeitpunkt die wichtigsten vermeidbaren Gesundheitseinschränkungen im Kindes und Jugendalter, so das Bundesgesundheitsministerium (2010).

Die Schule ist ein Lernort, der für mindestens 10 Jahre bzw. 15.000 Stunden im Leben der meisten Menschen mitprägend ist. Aus dieser Beständigkeit und Verlässlichkeit erwächst den Bildungsinstitutionen die Verantwortung, sich mit Zielen und Kompetenzen einer gesunden Lebensführung auseinanderzusetzen. Das Thema "Essen und Trinken in der Schule" erhält damit einen besonderen Fokus, für den machbare Umsetzungskonzepte entwickelt werden müssen. Im September 2007 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.) Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Mit ihnen werden pädagogische, ernährungswissenschaftliche, wirtschaftliche und ökologische Aspekte zur Umsetzung thematisiert. Eine große Herausforderung ist die Umsetzung dieser Vorgaben in die Praxis, denn die finanziellen Ressourcen sind knapp und es fehlt an Wissen und Erfahrung bei den Beteiligten, wie eine hochwertige, preiswerte und schmackhafte Schulverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann.

Das Forschungsteam konnte in einem vorangegangenen Forschungsvorhaben bereits fundierte Erfahrungen und empirisch abgeleitete Ergebnisse über die Bedingungen und Möglichkeiten eines schülerorientierten, ganztägigen Cateringkonzeptes (hier: Pausen- und Mittagsverpflegung) sowie über die Wirkungen eines begleitenden Schnittstellenmanagements durch "Schulöcotrophologen" gewinnen. Die eigentliche "Feuerprobe" durchläuft ein Schulverpflegungskonzept in der jeweiligen Schule, das haben uns die schulvergleichenden Forschungsergebnisse in 9 Modellschulen gezeigt. Die komplexen Ansprüche und Gelingensbedingungen dürfen nicht unterschätzt werden. Gemeint sind klar strukturierte *Prozesse, die "exzellente Performance"* in der Schulmensa, angefangen bei der Bestellung bis zur Entsorgung. Auch auf der Angebotsebene gilt es, sich den veränderten Marktbedingungen im Bereich des Außer-Haus-Konsums anzupassen. Hier besteht im Hinblick auf Angebote, Beschaffung, Logistik, Präsentation, Kommunikation und auch der Menge des Lebensmittelabfalls noch enormes Optimierungspotenzial. In dem Maße, wie sich die junge Zielgruppe emanzipiert, sind Schulcaterer, Mensa- oder Elternvereine gefordert, sich proaktiv mit den Bedürfnissen ihrer Kunden auseinanderzusetzen, um kompatible Produktantworten zu finden. Doch welche? Gefragt sind ausgewogene Gerichte, frisch und dennoch schnell und einfach in der Schulmensa zubereitet und optisch attraktiv präsentiert - angesiedelt zwischen Snack und Tellergericht - *Casual Food*, nennen es Trend- und Zukunftsforscher. Hierin vermuten die Forscher einen jener Variablen, die Schulverpflegung erfolgreich machen. Mit der Suche nach einem solchen "*Schoolcatering-Effectiveness*"-Ansatz will sich die Forschergruppe gemeinsam mit zwei Modellschulen im Rahmen des neuen Forschungsvorhabens ab Sommer 2011 beschäftigen. Der Landkreis Wetterau und die Landesregierung Rheinland-Pfalz benannten hierfür zwei Modellschulen, eine in Butzbach und ein Gymnasium in Bad Kreuznach.

Das rheinland-pfälzische Modell wird gemeinsam mit dem Sternekoch und Unternehmer Johann Lafer durchgeführt. Noch in diesem Jahr ist Spatenstich für den Bau einer neuen Mensa, ein Holzbau, der nachhaltigen Energiemaßstäben entspricht. Die Küchenausstattung beinhaltet modernste Technik und Ausgabesysteme. In einer "gläsernen Küche" werden die Komponenten mit höchster Sorgfalt frisch vor den Augen der Schüler zubereitet. Alle Gerichte sind ernährungsphysiologisch ausgewogen berechnet, d.h. enthalten eine hohe Nährstoffdichte, die den Schülern Energie für den Schulalltag gibt. Wichtig ist aber nicht nur WAS wir in der Bad Kreuzbacher Schulmensa angeboten, sondern auch WOHER es kommt. Daher verwendet Johann Lafer Zutaten mit regionaler Herkunft. Die stecken voller Geschmack und Aromen, sodass auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden kann. Das Fuldaer Forschungsteam begleitet mit empirischen Studien diese Entwicklung. Zusätzlich wird eine Schulöcotrophologin die Projektbegleitung vor Ort übernehmen. Im Mittelpunkt ihrer Aufgaben steht eine kulinarische Ernährungsbildung, welche das Mensaangebot inhaltlich und kommunikativ begleitet. Auf diesem Weg sollen Kompetenzen bei Schülern, Lehrern, Eltern und Schulmitarbeitern erworben werden, welche einen gesundheitsfördernden Ernährungsalltag und Lebensstil fördern.

In einem zweiten Modellschulverbund in Hessen wird das Forschungsteam gemeinsam mit Lehrern und Schülern der beruflichen Schule Butzbach ein Angebots- und Einrichtungskonzept für ein Schulbistro entwickeln, welches in der angrenzenden Haupt- und Realschule mit Unterstützung des Landkreises anschließend umgesetzt wird. Die angehenden Köche und Lebensmitteltechnologe werden zu "Managern" einer Mensa, die den "Hotel way", also eine gastronomisch geprägte Strategie verfolgt. Populäre Rezepturen aus verschiedenen Küchen der Welt bringen Vielfalt in den Speiseplan. Die

Esskulturen der asiatischen, mediterranen, afrikanischen, indischen oder mexikanischen Küche stellen zudem einen Ausflug in die faszinierende Welt der Lebensmittel dar. Auch die Ästhetik kommt hier ins Spiel und die findet sich im Mensaaltag in einer besonders witzigen Öko-Verpackung, in einer originellen Dekoration des Milchreises in der Typografie der Produktplakate usw.. Die entstehenden Produkt- und Rezeptideen werden mit Experten der Produktentwicklung der LSG Sky Chefs zur Produktionsreife gebracht, bei den Schülern auf Akzeptanz getestet und anschließend für den bundesweiten Schulmarkt angeboten. Die REWE FoodService GmbH unterstützt diese Entwicklung als bundesweiter Logistiker. Für moderne Produktions- und Spültechnik sowie die Einrichtungslösungen sorgen die Unternehmen Winterhalter, Blanco, Rational, sowie Rubbermaid und GO IN.

Die Beteiligten aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Bildung setzen sich zum Ziel, ein innovatives, systemgastronomisches Schulcateringkonzept aus bzw. mit der schulischen Praxis zu konzipieren. Dabei soll ein Gegenwarts- und Zukunftsmodell entstehen, das alle heute bekannten Erfolgsvariablen - vom Einkauf, den Rezepturen, den Komponenten, der Präsentation, der Kalkulation bis zur begleitenden Kommunikation und Mitarbeitermotivation in der Schulmensa - zu einem Schulcateringkonzept verbindet. Ausgangspunkt des Konzeptes sind die Schüler. Ihr Lebensgefühl und ihre Vorstellungen von Essen, Gemeinschaft und Kommunikation bilden die Basis und sind gleichzeitig die Begründung für jeden Prozessschritt, der innerhalb des "Forschungsprozesses umgesetzt werden soll.

Die Ergebnisse in den beiden Schulen werden zu einer internet- und dv-gestützten Software, dem "Schulmensamanager" zusammengeführt und nach Projektende interessierten Schulen in Deutschland zur Verfügung gestellt. Sie stellen aber auch eine inhaltliche Grundlage für den neuen dualen Studiengang "LifeCycle-Catering" an der Hochschule Fulda dar, der im Auftrag des Hess. Kultusministeriums realisiert werden soll.

Gesundheit stellt einen der zentralen Werte unserer Gesellschaft dar. Nicht zuletzt stellt sie die beste Form von Lebensqualität aber auch Altersvorsorge dar - also eine gesellschaftliche Risikoversicherung allererster Güte. Die logische Konsequenz daraus ist die Entwicklungen eines Produkt- und Raumangebots, mit dem sich Schulen, Kommunen, Städte und Caterer künftig mit den Attributen Gesundheit, Bildung und Lebensqualität positionieren können.

Interessiert? Dann beteiligen Sie sich am Aufbau dieser einziartigen Entwicklung, als Produzent, Handel, Caterer, Techniker oder Planer.

**Kontakt:**

Prof. Dr. Georg Koscielny: Tel.: 06 61-96 40-375, prof.kos@regio-marketing.net; Prof. Dr. Stefanie Hagspihl: Tel: 06 61-96 40-370, stephanie.hagspihl@he.hs-fulda.de

Wiss. Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik

Hochschule Fulda

Lindenstrasse 8, 97786 Motten