

Mehr Umsatz durch zertifizierte Schulverpflegung!

Wie Großküchen ihre Markt-Chancen verbessern können



Hochschule
Niederrhein



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Prof. Dr. Volker Peinelt, MG
Fachbereich Oecotrophologie

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Übersicht

1. Ist-Situation in der Schulverpflegung
2. Zertifizierungskonzept
3. Klinik-Küchen
4. Fazit



Hochschule
Niederrhein

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Vergabep Praxis

- ★ Es gibt oft nur vage **Kriterien** für die Vergabe der Schulverpflegung
 - ▶ z.B. "schmackhaft", "kindgerecht"
- ★ Eine **Überprüfung** zugesagter Leistungen findet nur selten statt
 - ▶ z.T. Eigenkontrolle bei Spezialfirmen
- ★ **Verantwortung** wird an Schulen delegiert
 - ▶ Können die Qualität nicht beurteilen



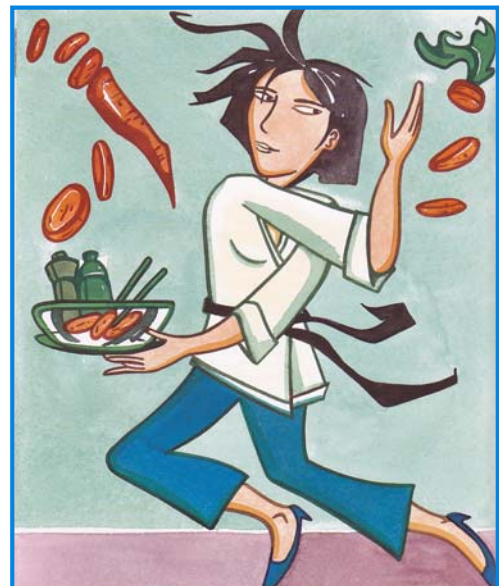
Billigangebote sind oft nur
Trojanische Pferde

→ **Umsetzungsprobleme in Schulen**

Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Bewertung des Angebots

1. Schlechte **Hygiene**
 - ▶ Personal, Produkt, Betrieb
2. Keine **Vollwertigkeit**
 - ▶ Speisenplanung, Geräte/Verfahren
3. Schlechte **Sensorik**
 - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
4. Verletzung rechtlicher **Vorschriften**
 - ▶ z.B. Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO
5. Mangelhafte **Präsentation**
 - ▶ lieblos, in ungemütlicher Umgebung



Ein rundum gutes Angebot ist
ein seltenes Kunststück

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Schwachstelle "Hygiene"

- ★ HACCP-Konzept
 - ▶ fehlt oder mangelhaft
- ★ Personalhygiene
 - ▶ unvollständig, unkontrolliert
- ★ Reinigung/Desinfektion
 - ▶ Plan fehlt oder unvollständig
- ★ Temperatur-Zeitprobleme
 - ▶ oft über 3 Std., unter 65°C
- ★ Betriebshygiene
 - ▶ reine/unreine Bereiche?
- ★ Schulungen
 - ▶ zu selten, oft unqualifiziert



Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Schwachstelle "Speisenplan"



Na dann, guten Appetit!

- ★ DGE-Standards o.ä.
 - ▶ oft nicht bekannt
- ★ Lebensmittel-Auswahl
 - ▶ meist zuviel Fleisch
- ★ Speisen-Kombination
 - ▶ wenig Gemüse, fettreich
- ★ Zubereitung
 - ▶ Braten/Frittieren zu häufig
 - ▶ Viele panierte Speisen
- ★ Auswahlmöglichkeiten
 - ▶ selten Komponentenwahl

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Übergewichtige Folgen



Wehret den Anfängen!

- ★ 15% der **Kinder & Jugendlichen** sind übergewichtig
 - ▶ Zunahme: **50%**
- ★ 6% werden als adipös eingestuft
 - ▶ Zunahme: **>100%**
- ★ Vergleich: 47 (21)% der **Männer** sind übergewichtig (adipös)
- ★ Folge-Erkrankungen
 - ▶ **metabolisch**
 - ▶ **orthopädisch**
 - ▶ **psychosozial**

Quelle: EB 2008

Hochschule
Niederrhein

1. Ist-Situation

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Wie Gott in Frankreich...



...kann man in
deutschen Schulen
kaum speisen,
denn:

Deutschland
befindet sich
bei der Schul-
Verpflegung
noch in der
Steinzeit!

Hochschule
Niederrhein

1. Ist-Situation

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Zertifizierungs-
Ansatz

- ♥ Gute Dienstleistung = **höhere Kosten**
- ♥ Übliche **Vergabe** nur über den **Preis**, d.h. Leistung spielt kaum eine Rolle
- ♥ Bessere Leistungen >> **neutrale Anerkennung**
- ♥ Anerkennung erfolgt durch **Zertifikat** der Hochschule Niederrhein/VZ-NRW
- ♥ Mit diesem Zertifikat ist ein effektiveres **Marketing** möglich



Hochschule
Niederrhein

2. Zertifizierung

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Zertifizierungs-
Elemente

1. Einrichtung einer neutralen, unabhängigen und fachkundigen **Bewertungsstelle**.
2. Entwicklung bzw. Übernahme von **Prüf-Standards**.
3. Darauf bezogene, einfache Bewertungen durch **Checklisten** und **Belege**.
4. **Kontrolle** durch verschiedene Maßnahmen, insbesondere Audits.
5. Bewertung eines weiten **Themenspektrums**.

Hochschule
Niederrhein

2. Zertifizierung

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Prüf-Standards

★ **Zweck:**

- ▶ Festlegung des Sollzustands
- ▶ Orientierung für Interessenten

★ **Inhalt:**

- ▶ Verschiedene Prüfbereiche
 - Produktion
 - Ausgabe
 - Pausenverpflegung/Kiosk
 - Gruppensertifizierung
- ▶ Breites Themenspektrum

★ **Quelle:**

- ▶ Einschlägige Rechtsvorschriften
- ▶ Empfehlungen v. Fachorganisationen



Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:
"Fragen"

B. Hygiene				
B1. Allgemeines/Grundsätzliches				
X		3	Existiert ein Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept) gem. Lbm-Hygiene-Verordnung für den produzierenden Betrieb?	0/1
	Belege	2	Sind die gem. HACCP-Konzept zu ergreifenden Maßnahmen allen betroffenen Mitarbeitern in Schulung bekannt gemacht worden?	0/1
	Kategorie	3	Werden die relevanten Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes eingehalten?	0/1
		2	Ist im Betrieb eine Fachkraft maßgeblich für Hygieneaufgaben zuständig?	0/1
		2	Ist ein Berechtigungszertifikat über hygienisch einwandfreie Verhältnisse der Produktionsräume vorhanden?	0/1

Beispiel
Auszug aus
der
Checkliste:
"Produktion"
hier: Fragen

Ihr
Antwort

Antwort-
möglichkeit

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:
"Belege"

Hygiene-Gesamtkonzept

Nr	Kriterium	ja	nein	entfällt
	Welche der folgenden Bereiche werden im Rahmen des Hygiene-Konzepts in der Ausgabe behandelt:			
1	Betriebshygiene			
2	Warenannahme			
3	Lagerung			
4	Personalhygiene			
5	Gar-Prozesse			
6	Rückstellproben			
7	Kühl- oder Auftau-Prozesse			
8	Ausgabe			
9	Entsorgung			
10	Schädlingsbekämpfung			
11	Reinigung und Desinfektion			
12	Hauptverantwortlichkeit einer bestimmten Person			
13	Mikrobiologische Kontrolle			
Mindest-Punktzahl: 7/13		Summe:		

Rote Kriterien sind essentiell

Beispiel
Prüfformular für das Hygiene-Konzept zur Kontrolle der Aussagen im Rahmen der Belegprüfung für den Bereich "Ausgabe"

Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Checklisten:
"Inhalte"

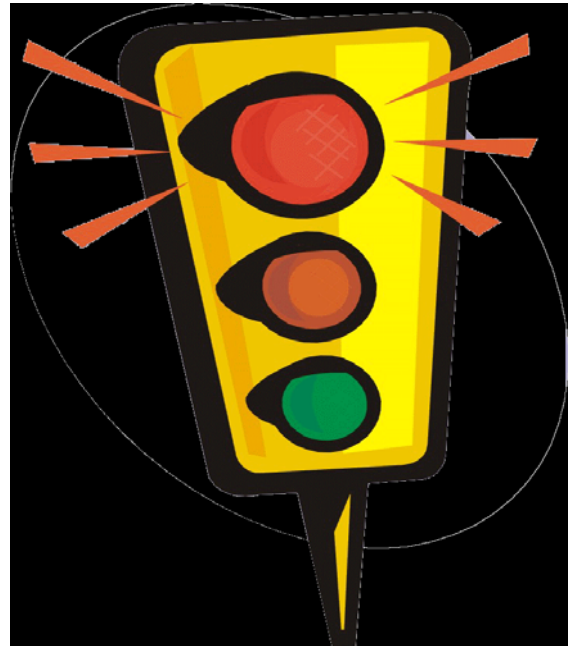
- ★ **Vollwertigkeit/Auswahl**
 - ▶ Organisation, Lebensmittel
 - ▶ Behandlung, Vielfalt
- ★ **Hygiene**
 - ▶ HACCP-Konzept
 - ▶ GHP wie Personalhygiene
- ★ **Ökologie**
 - ▶ Konzeptionell, Details
 - ▶ Öko-Lebensmittel, Energie
- ★ **Kommunikation/Service**
 - ▶ Schulung, Akzeptanz
 - ▶ Zufriedenheit, Bezahlsystem...



Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Checklisten: "Bewertung"

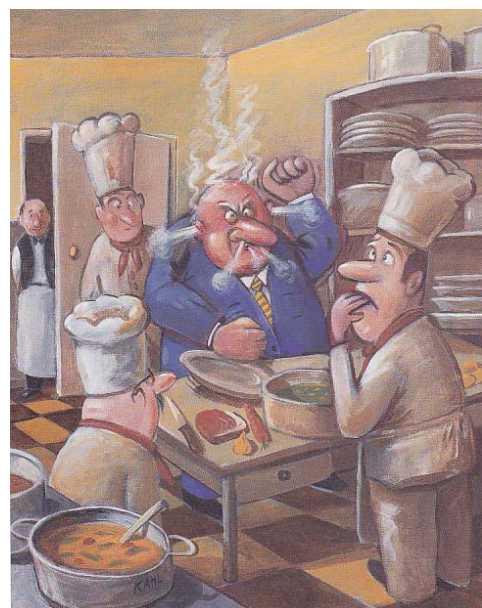
- ★ **Kategorie 1:**
 - ▶ Wünschenswert
 - ▶ mind. **50%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 2:**
 - ▶ Sehr wünschenswert
 - ▶ mind. **66%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 3:**
 - ▶ Notwendig ("Muss")
 - ▶ **100%** müssen erfüllt sein



Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Kontrollen

- a. **Zwei Verantwortliche** für Aussagen in der Checkliste
- b. Einreichung von **Belegen**
- c. **Meldepflicht** bei gravierenden Änderungen
- d. **Audits** (*interne und externe* zur Überprüfung der Angabe)
- e. **Streichung** aus der **Internet-Liste** bei Falschaussagen
- f. **Sanktionen** bei Erschleichung des Zertifikats



Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

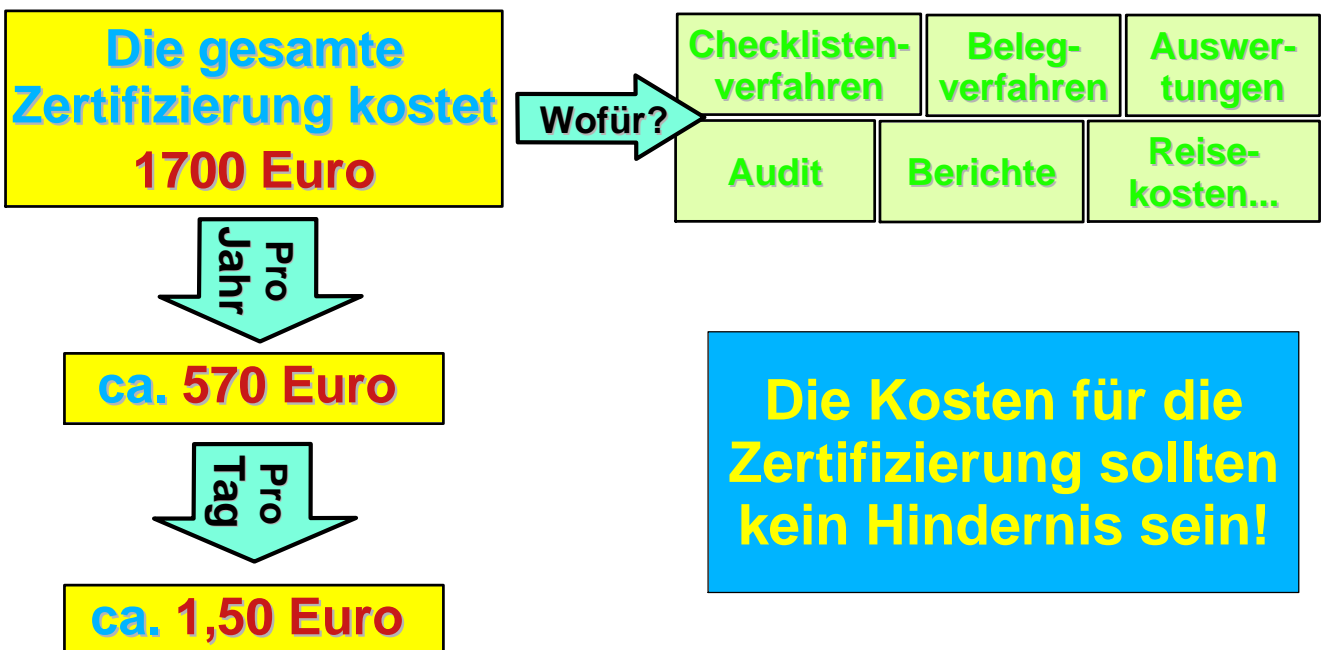
Audit-Durchführung

- ★ Zeitraum:
 - ▶ Innerhalb von **drei Jahren**
 - ▶ 1 externes und mind. 2 interne Audits
- ★ Auditoren:
 - ▶ 1 Oecotrophologe oder vergleichbar
 - ▶ 1-2 Studenten als Assistenten
- ★ Prüfobjekte:
 - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
 - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
 - ▶ Verkostungen
- ★ Fotos und Temperaturmessungen
- ★ Abschlussgespräch, -bericht



Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

Preise



- ❖ **Professionelle** Verhältnisse, wie z.B...
- ❖ sehr gute **Fachkräfte**
 - ▶ Köche, Diätköche, Diätassist.
- ❖ hochmoderne **Geräte**
- ❖ Arbeiten nach **Rezeptur**
- ❖ **HACCP**-Konzept
- ❖ "**Cook-and-Chill**" ist z.T. schon eingeführt
- ❖ Reduzierte **Kosten** durch Zusatzgeschäft



- ❖ **Kost-System**
 - ▶ möglichst temperatur-entkoppelt
 - ▶ z.B. Cook-and-Chill
- ❖ Speisen-**Angebot**
 - ▶ Wahlmöglichkeit
 - ▶ zielgruppenspezifisch
- ❖ **Qualifikation** vor Ort?
 - ▶ Optimal: eigenes Personal
 - ▶ Bedienung der Geräte
- ❖ **Reklamations**-Management
 - ▶ Schwächen finden & beseitigen

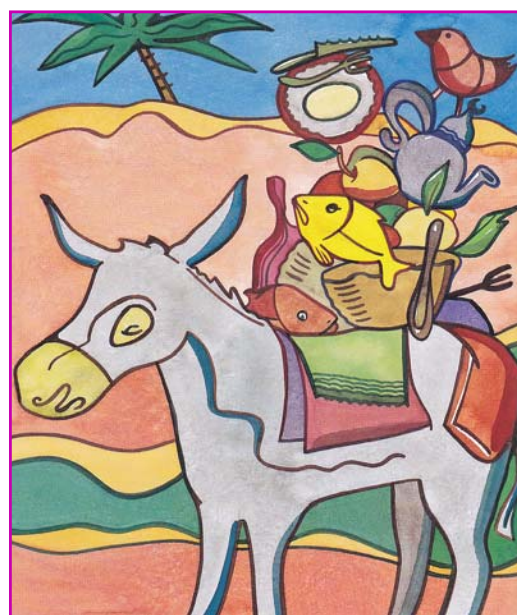


Spaß und Verführung - nicht
Gesundheit ist angesagt!

Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Fehler vermeiden

- ❖ **Hygiene**-Vorschriften beachten
 - ▶ Transport, Ausgabe
 - ▶ Personalhygiene
- ❖ **Temperatur-Zeit**-Parameter
 - ▶ Bei 65°C insgesamt max. 3 Std.
- ❖ **Kosten** nicht unterschätzen
 - ▶ Thermoporten, Fahrzeug
 - ▶ Ggf. Regeneriergeräte
 - ▶ Neue Kapazitäten (Chiller/Lager)
- ❖ Erfolg = **Gesamt**-Erfolg
- ❖ **Klinik-Rezepturen** nicht genug
- ❖ Keine **Dumpingpreise**

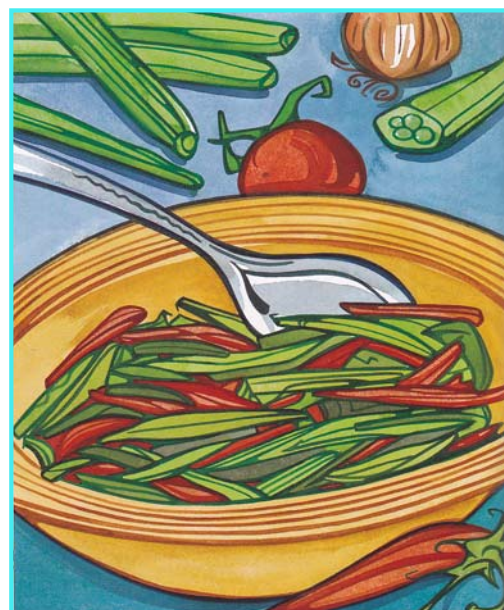


Nicht jedes Angebot annehmen

Zertifizierte Schulverpflegung Regionale Club-Tage 2009

Zielgruppengerechtes Angebot

- ❖ Welche **Altersgruppe**?
 - ▶ Kitas/Grundschulen
 - ▶ Weiterführende Schulen
- ❖ Welche **soziokulturelle** Struktur?
 - ▶ Ausländeranteil
 - ▶ Welche Nationalitäten
 - ▶ Bildungsschichten
- ❖ **Wohin** wird geliefert?
 - ▶ Land/Region/Stadt/Bezirk
- ❖ Welches **Beliebtheitsprofil**?
 - ▶ z.B. Akzeptanzbefragung
- ❖ Attraktive **Speisen-Namen**?



Es gibt nicht die "Schülerkost"


Zertifizierte Schulverpflegung
Regionale Club-Tage 2009

**Zusatzgeschäft
ja oder nein?**

**Wir geben Rat,
aber wir können nicht
die Weisheit geben,
den Nutzen daraus zu
ziehen.**

La Rochefoucauld



 Hochschule
Niederrhein

4. Fazit

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen