

Vorbereitung zur Erstellung eines Verpflegungskonzeptes für die Sophie Scholl Gesamtschule

Grundlagenermittlung:

Die Ansprüche an die Schulverpflegung von Seiten der Kunden (Schülerinnen und Schüler, Pädagogen) sind individuell sehr unterschiedlich. So muss jede Schule das Verpflegungsangebot für ihre Zielgruppe selbst festlegen und dabei gewisse Rahmenbedingungen wie gesetzliche Vorgaben, technische Voraussetzungen beachten und in die Planungen mit einbeziehen.

Bedarfen und Bedürfnissen der Schulverpflegung können durch unterschiedliche Arten von Angeboten (Kalt- Warmverpflegung), Formen der Mittags- und Pausenverpflegung (Frisch-, Misch-, Tiefkühl-, Kühl-, Warmkost) und unterschiedlichen Angebotsstrukturen (Caterer, Pächter, Eigenregiebetrieb, Serviceverein, Elterninitiative, Schülerfirma) mehr oder weniger gut entsprochen werden. Die Spanne der Präsentation reicht dabei von Automaten bis hin zum Frontcooking individueller Mahlzeiten, je nachdem ob Schulverpflegung als notwendiges Übel, gastronomisches Event oder pädagogischer Auftrag betrachtet wird.

Teilnahmequote

An fast allen bundesdeutschen Schulen nimmt nur ein geringer Anteil der Schüler/innen an der Mittagsverpflegung teil. An den Gymnasien liegt die Teilnahmequote bei durchschnittlich 10 Prozent, an den Hauptschulen bei 20 Prozent. Die Teilnahme ist auch vom Nachmittagsunterricht abhängig. Für die Sophie-Scholl-Gesamtschule würde sich somit eine durchschnittliche Teilnahmequote von 100 bis 150 Schüler ergeben, die an einer Mittagsverpflegung teilnehmen. Deutlich höher ist die Frequenz bei Kiosk und Cafeteria.

Zielgruppe

Bei der Einrichtung und Planung der Küchenbereiche muss die Kapazität so festgelegt werden, dass die Schulküchenplanung in Bezug auf Raumbedarf, Technische Anforderungen, Produktionssysteme optimal geplant werden kann. Die Raumgröße für die Ausstattung einer Mittagsverpflegung ist abhängig von

- dem Verpflegungssystem
- der Zahl der Tischgäste je Essensschicht (Speiseraum)

- der Zahl der Essensportionen
- dem Umfang der Vorräte
- der Personalanzahl (Personalräume)

Um Anhaltspunkte zur Quadratmeterberechnung zu haben lässt sich sagen, dass das Verhältnis von Speisesaal, Wirtschaftsräume (Küche und Nebenräume) zwei zu eins beträgt, wenn frisch gekocht wird (Mischküchen-System).

Weitere Aspekte müssen für den Umfang berücksichtigt werden:

Welche Gäste sollen versorgt werden? Nur Schüler/innen, Lehr- u. Betreuungskräfte? Nur KGS oder später auch GS Wennigsen (3 + 4. Klassen)? Sind neben der Schulverpflegung auch andere Verpflegungsaufgaben vorgesehen (Öffnung für Allgemeinheit, Café, Catering für Veranstaltungen etc.)?

550 Kinder, die zur Zeit von unterschiedlichen Caterern in den Kindergärten beliefert werden, könnten beispielsweise auch zusätzlich über die Verpflegungsstelle mit Mittagessen versorgt werden.

Verpflegungsumfang

Der Verpflegungsumfang beschreibt genau, wie das Speisen- und Getränkeangebot sein soll. An wie vielen Wochentagen soll Essen angeboten werden? Soll zusätzlich zum Mittagessen auch ein Frühstück, ein Zwischenimbiss oder sogar eine Spätmahlzeit angeboten werden? Sollen kalte und warme Snacks die Mahlzeitenpalette erweitern? Gibt es ein Kaffeeangebot für Oberstufenschüler und Lehrer? Wie viele Menülinien sollen angeboten werden? Gibt es Komponenten zur freien Auswahl oder sollen sich Schüler an Nudel-, Pizza oder Salatbars frei bedienen? Werden besondere Kostformen benötigt (Allergien,)? Wie gestaltet sich das Getränkeangebot und kann am EU-Schulobstprogramm oder EU-Schulmilchprogramm teilgenommen werden? Soll der bereits bestehende Kiosk und die von Eltern geführte Cafeteria mit in das Angebot einbezogen werden?

Der Umfang beeinflusst wesentlich die später benötigte Ausstattung für Küche und Ausgabebereich sowie Flächen- und Personalbedarfe. Ebenfalls lassen sich durch Zusatzangebote durch eine Mischkalkulation das Mittagessen quersubventionieren.

Schulorganisatorische Rahmenbedingungen

Hier muss geprüft werden unter welchen organisatorischen Bedingungen die Verpflegung ablaufen kann. Ausreichende Pausenzeiten, die Essenszeiten entzerren, wenn in mehreren Intervallen gegessen wird, wie z.B. alterstgetrennte Gruppen. Die Schulleitung muss eine Aufsicht oder Betreuung organisieren und Öffnungszeiten der Küche muss an den Schulalltag angepasst werden. Stundenausfälle oder Leerlaufzeiten sollten ebenfalls abgedeckt werden.

Bewirtschaftungssystem

Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Bewirtschaftungssysteme: Die Fremdbewirtschaftung und die Eigenbewirtschaftung. Je nach Speisenproduktionssystem kann es auch zu Mischformen kommen, wenn z.B. die gelieferten Menükomponenten eines Caterers mit frischen Salaten oder Desserts durch eigenes Personal ergänzt werden. Es ist auch zu überlegen, ob bestimmte Dienstleistungen durch eine Schülerfirma übernommen werden können.

1. Eigenregie

Die Schule oder der Schulträger kümmern sich selbst um das Verpflegungsangebot, plant die Kostform und betreibt die Küche in Eigenregie. Das bedeutet, dass die gesamte Verantwortung durch eigenes Personal getragen wird, dass entsprechend qualifiziert und regelmäßig geschult sein muss. Dies umfasst die Speiseplangestaltung, Einkauf, Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe, Reinigung, Entsorgung, Qualitätssicherung, Abrechnung, Organisation, Beschaffung.

2. Fremdregie

Fremde Anbieter, meist mit hoher Kompetenz in Verpflegung, kümmern sich um die gesamte Verpflegungsleistung. Der Anbieter arbeitet nach Qualitätsanforderungen, die der Schulträger aufstellt. Diese Leistung muss ausgeschrieben werden. Hier wird nicht nur ein Leistungsverzeichnis ausgeschrieben, auch die eigentliche Verpflegungsleistung (Planung, Angebot von Speisen und Getränken), auch Öffnungszeiten, Beschaffung, Entsorgung, Bereithalten von ausreichendem Personal.

Bei der Fremdregie kann ein Caterer, der ggf. deutschlandweit tätig ist oder ein Pächter, der meist nur in einer Schule arbeitet. Entscheidend, ob jemand Fremdbewirtschaftung übernimmt, sind die regelmäßige Zahl an verkauften Speisen und Getränken, sowie die Preisgestaltungsmöglichkeiten. Weil gerade diese Faktoren an kleinen Standorten auf lange Sicht nicht rentabel sind, können schulspezifische Alternativlösungen eine bessere Akzeptanz und auch bessere Leistungen hervorbringen. Beispielhaft können Mensavereine mit ehrenamtlichen Einsatz von Eltern in verschiedenen Teams oder Institutionen mit Menschen mit Behinderungen (Pro Beruf oder Lebenshilfe) sein.

Verpflegungssystem

Grundsätzlich gibt es verschiedene Möglichkeiten, ein Verpflegungsangebot zu gestalten. Je nach Schule und individuellen Gegebenheiten, Wünschen und Voraussetzungen ist die eine oder andere Variante am besten geeignet. Im Ganztagsbetrieb ist auf eine Abstimmung zwischen Zwischenverpflegung und Mittagsverpflegung zu achten, werden doch mit den langen Aufenthaltszeiten in der Schule wenigstens zwei von den täglich empfohlenen fünf Mahlzeiten am Tag dort eingenommen. Bei den verschiedenen Mittagsverpflegungsformen wird unterschieden zwischen warmen Mahlzeiten und einer Kaltküchenverpflegung.

Kennzeichen einer Kaltküchenverpflegung

- Es werden statt einer warmen Mahlzeit kalte Speisen angeboten.
- Beispiele: Salate, Wraps, Milchprodukte, Obst, belegte Brötchen.

Voraussetzungen für eine Kaltküchenverpflegung sind ein Lager (inklusive Kühlung gegebenenfalls separate Bereiche rein/unrein und für unterschiedliche Lebensmittelgruppen), ein Küchenraum mit Arbeits- und Abstellflächen, ein Ausgabe- und gegebenenfalls Rückgabebereich (für Geschirr) sowie Entsorgungsmöglichkeiten

Die Vorteile einer Kaltküchenverpflegung liegen im geringen Raum-, Geräte-, Geschirr- und Besteckbedarf sowie bei einer grundsätzlich guten Akzeptanz durch die Schülerinnen und Schüler sowie die Flexibilität bei den Portionszahlen und Mengen. Darüber hinaus können Mahlzeiten aus der Kaltküchenverpflegung zu günstigen Abgabepreisen angeboten werden.

Die Nachteile liegen hier bei der begrenzten Speisenauswahl, die meist wenig Abwechslung bietet. Darüber hinaus wird hier häufig der Personalaufwand unterschätzt. Darüber hinaus werden die Schülerinnen und Schüler kein ausgewogenes Essen zu sich nehmen. Weiterhin muss hier in Betracht gezogen werden, dass die Schülerinnen und Schüler eventuell auch abends keine warme Mahlzeit erhalten.

Kostensysteme/Speisenproduktionssysteme

Nachfolgend werden die verschiedenen Systeme zur Herstellung einer warmen Mittagsverpflegung dargestellt:

1. Frischkostsystem

Gerade in der Schulverpflegung wäre es ein wünschenswertes Modell, alle Speisekomponenten frisch zuzubereiten. Allerdings ist dies heute kaum noch üblich oder möglich. Konvenienz-Produkte haben sowohl im Privathaushalt wie auch in der Gemeinschaftsverpflegung, zu der auch die Schulverpflegung zählt, Einzug gehalten. Deshalb wird heute nicht mehr von einem Frischkostsystem, sondern nur noch von einem Mischküchensystem für eine frisch zubereitete Verpflegung gesprochen.

2. Mischküchensystem

Bei dem Mischküchensystem werden frische Lebensmittel und Konvenienz-Produkte (ein in unterschiedlichen Stufen vorbereitetes Lebensmittel, z. B. Marmelade, Nudeln, geputztes Gemüse, fertig gewürzte Fleischstücke, Fertig-Baguette) eingesetzt.

Bei dem Mischküchensystem handelt es sich also um eine Kombination aus dem Einsatz frischer und vorgefertigter Lebensmittel. Beispiel: Kurzgebratenes, Salate, Stärkebeilagen, Desserts werden frisch zubereitet. Fleischspeisen, Gemüsespeisen werden in einem gewissen Konvenienz-Grad (z. B. garfertiges Tiefkühlgemüse) bezogen. Salate werden geputzt, geschnitten und Kartoffeln werden geschält und bezogen. Voraussetzung für das Mischküchensystem ist, dass das Personal die entsprechenden Fachkenntnisse in der Lebensmittelzubereitung besitzt. Geeignete Räumlichkeiten

(Platz für Küche, Lagerung, Entsorgung, Speiseraum) müssen vorhanden sein. Und die finanziellen Mittel für die Ausstattung der Küche und des Speiseraums sowie für das benötigte Personal müssen vorhanden sein.

Die Vorteile liegen hier bei der Einflussnahme der Schule auf die Auswahl und die Qualität der Lebensmittel sowie eine gute sensorische Qualität. Nährstoffverluste können hier sehr gering gehalten werden. Flexible Anpassungen an den Schulalltag und die Essensteilnehmer und Essensteilnehmerinnen sind möglich. Der Arbeitsaufwand in der Zubereitung kann durch gezielte Auswahl an Konvenienz-Produkten verringert werden.

Die Nachteile liegen hier bei den relativ hohen Kosten für die Ausstattung und den Fachpersonalbedarf in Abhängigkeit mit dem Konvenienz-Grad. Weiterhin sind hier umfangreiche Planungsarbeiten notwendig (z. B. für den Einkauf, Lagerung, Produktion, Reinigung, Entsorgung sowie den Personaleinsatz).

3. Cook- und Chill-System

Die Kennzeichen für das Cook- und Chill-System sind Kochen und Kühlen.

Speisen werden in einer Zentralküche hergestellt und in maximal 90 Minuten auf zwei bis vier Grad heruntergekühlt. Speisen können dann bis zu 21 Tage bei Null bis drei Grad gelagert werden. Der Transport zur Ausgabe (Schule) erfolgt gekühlt.

Vor Ort werden die Speisen regeneriert (erhitzt). Angestrebt wird eine Erhitzung in maximal 30 Minuten auf ca. 70 Grad. Die Ausgabe sollte dann innerhalb von maximal 30 Minuten erfolgen. Als Sonderform ist das Garen unter Vakuum (Sous vide) zu nennen, wobei zusätzlich Aufwand (Kosten, Abfall) durch Garfolien entsteht. Das Handling mit Einzelportionen ist unter Umständen einfacher, so dass dieses System derzeit von allen für geringe Abnahmemengen beworben wird.

Voraussetzungen für das Cook- und Chill-System ist, um eine gute sensorische Qualität der Speisen zu erreichen, dass hier überwiegend frische Lebensmittel eingesetzt werden müssen. Zusätzliche Kühlgeräte sind notwendig. Eventuell wird ein Kombi-Dämpfer benötigt, der viele Speisen gleichzeitig regenerieren kann. Aus ernährungs-physiologischer Sicht ist es notwendig, die Kost mit frischen Gerichten wie z. B. Rohkostsalaten zu ergänzen.

Die Vorteile liegen hier bei den relativ geringen Investitionskosten in der Schule für Küchenausstattung und Personal (Es muss nur noch regeneriert gegebenenfalls portioniert ausgegeben und gereinigt werden.). Weiterhin kann hier eine relativ gute sensorische Qualität erreicht werden. Ein geringer Nährstoffverlust ist möglich, da nur kurze Warmhaltezeiten notwendig sind. Weiterhin bietet das Cook- und Chill-System einen relativ hohen Grad an Flexibilität (z. B. Essenszeiten, Portionszahl und Portionsmenge) immer in Absprache mit der Zentralküche bzw. dem Lieferanten.

Die Nachteile liegen hier bei der eingeschränkten Lebensmittelauswahl (z. B. stärkehaltige Produkte wie Kartoffeln können Qualitätseinbußen nach der Regeneration aufweisen, Krossgebratenes, Frittiertes und Paniertes kann Qualitätsverluste wie z. B. das Aufweichen der Panade erleiden). Weiterhin besteht hier eine eventuelle Abhängigkeit zu einem Lieferanten. Eine Ergänzung durch frische Komponenten (Salat, Rohkost) ist hier ernährungs-physiologisch notwendig. Dieses System

erfordert zeitgenaues Arbeiten zum Erhalt ernährungs-physiologischer und sensorischer Qualität. Durch Standardrezepturen möglicherweise geschmackliche Ermüdungserscheinungen bei den Zielgruppen sind möglich. Häufig wird hier der Organisationsaufwand unterschätzt. Bestellungen, Abrechnungen, Reinigung, Entsorgung und gegebenenfalls Reklamationen dürfen hier nicht außer Acht gelassen werden.

4. Warmverpflegungssystem

Das Warmverpflegungssystem kennzeichnet sich dadurch, dass die Speisen in einer Zentralküche zubereitet werden. Der Transport der Speisen erfolgt in isolierten bzw. beheizten Behältnissen. Es kann vorportioniert oder nicht portioniert geliefert werden. Vor Ort (Schule) muss nur noch ausgegeben (gegebenenfalls portioniert) werden.

Voraussetzungen hierfür sind die Gewährleistung eines Schülerinnen/Schüler gerechten Angebotes, die vorgeschriebenen Speisetemperaturen bei Transport, Lagerung und Ausgabe müssen gewährleistet sein, die Absprachen hinsichtlich der Reinigung von Transportbehältern und Geschirr z. B. für Rückgabe (Ort, Zeit) zur Vermeidung von Hygienerisiken, Geruchsbelästigung etc.

Die Vorteile eines Warmverpflegungssystems liegen bei den geringen Kosten für die Küchenausstattung und Personal (da wenig Fachpersonal benötigt wird). Weiterhin besteht hier geringer Raum- und Gerätebedarf. Darüber hinaus ist hier wenig Planungsarbeit durch die Schule notwendig.

Die Nachteile liegen bei den langen Warmhaltezeiten (Nährstoffverluste, Verluste der sensorischen Qualität). Weiterhin besteht hier nur eine begrenzte Lebensmittelauswahl, da nicht alle Speisen für dieses Verpflegungssystem geeignet sind. Auch hier besteht eine eventuelle Abhängigkeit von den entsprechenden Lieferanten. Darüber hinaus hat die Schule wenige Möglichkeiten, die Qualität der Ausgabeprodukte zu kontrollieren. Eine Ergänzung durch frische Komponenten (z. B. Salat, Rohkost) ist ernährungs-physiologisch notwendig. Weiterhin sind hier Bestellungen und Lieferzeiten oft nicht flexibel. Ein zeitgenaues Arbeiten zum Erhalt der Qualität ist hier notwendig. Weiterhin wird der Organisationsaufwand häufig unterschätzt (Bestellung, Abrechnung, Reinigung, Entsorgung, gegebenenfalls Reklamation).

5. Tiefkühlsystem

Das Tiefkühlsystem kennzeichnet sich im Gegensatz zum Einsatz einzelner Tiefkühlprodukte z. B. als Komponenten eines Menüs dadurch, dass hier komplette Menüs als fertige Speisen vom Hersteller zubereitet, in Einzel- oder Mehrportionsschalen tiefgefroren und bei -18 Grad gelagert und transportiert werden. Die Speisen werden bei -18 Grad (höchstens -15 Grad) angeliefert und in einer Aufbereitungsküche regeneriert, gegebenenfalls portioniert und ausgegeben. Voraussetzung hierfür sind spezielle Geräte (z. B. Gefrierschrank oder Tiefkühlzelle, Kombi-Dämpfer). Das Personal muss sich hier um die Bestellungen, Warenannahme, Lagerhaltung, Regeneration gegebenenfalls Portionierung, Ausgabe und Reinigung kümmern. Ein erhöhter Raumbedarf zur Vorhaltung der erforderlichen Kühlkapazitäten ist vorhanden.

Die Vorteile liegen hier bei der guten sensorischen Qualität, den geringen Nährstoffverlusten sowie der Flexibilität (z. B. bezogen auf die Portionszahl und –menge).

Die Nachteile liegen hier bei der eingeschränkten Speisenauswahl sowie einer eventuellen Abhängigkeit von einem Lieferanten.

Als Ergänzung sollten hier ebenfalls frische Komponenten (z. B. Salat, Rohkost) aus ernährungsphysiologischer Sicht angeboten werden. Weiterhin sind hier ebenfalls durch Standardrezepturen eine geschmackliche Ermüdungserscheinungen möglich. Wenn hier nicht zeitnah das Essen ausgegeben wird (z. B. wenn Schülerinnen/Schüler in zwei Schichten essen und nur eine einmalige Aufbereitung stattfindet) können Qualitätsverluste auftreten. Häufig wird hier der Organisationsaufwand unterschätzt (Bestellungen, Abrechnungen, Reinigung, Entsorgung, gegebenenfalls Reklamationen).

Fazit:

Grundsätzlich ist zu sagen, dass mit allen Verpflegungssystemen eine ausgewogene, abwechslungsreiche und Schülerinnen/Schüler gerechte Ernährung zu gestalten ist. Dafür sind aber bestimmte Rahmenkriterien wie die Vermeidung langer Warmhaltezeiten, die Ergänzung bei bestimmten Speisen bestimmter Produktionssysteme mit frischen Komponenten und genaue Absprachen mit Lieferanten notwendig. Um auch langfristig die Akzeptanz der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer zu gewährleisten ist ein Erfahrungsaustausch zwischen der Zielgruppe, Küchenpersonal, Eltern und Betreuerinnen und Betreuern sehr wichtig.

Abrechnungsformen

Als Abrechnungs- bzw. Bestellsysteme sind folgende Varianten möglich:

1. Abo-System

- Das Essen wird von den Eltern für einen bestimmten Zeitraum (z. B. halbjährlich) gebucht.
- Der Verpflegungsanbieter hat große Sicherheit bezüglich der Essensteilnehmerzahl.
- Regelungen für Krankheitsfälle und Klassenfahrten sind vorab zu treffen.

2. Essenmarken-System

- Essenmarken werden von den Schülerinnen und Schülern gekauft.
- Die Marken werden bis zu bestimmten Zeitpunkten an einem Automaten entwertet und dadurch das Essen bestellt.
- Der Verpflegungsanbieter muss relativ flexibel auf die Essensteilnehmerzahl reagieren.

3. Karten-System

- Die Eltern zahlen einen gewissen Geldbetrag auf eine Karte ein.
- Die Schülerinnen und Schüler wählen ihr Essen bis zu einem bestimmten Zeitpunkt mithilfe der Karte. Gegebenenfalls ermöglicht das System nicht die Bezahlung anderer Waren (z. B. Getränke, fertig verpackte Süßigkeiten).
- Die Kosten des Essens werden von der Karte abgebogen. Die Karte muss dann wieder aufgeladen werden.
- Der Verpflegungsanbieter muss relativ flexibel auf die Essensteilnehmerzahl reagieren.

4. Wertmarken-System

- Die Schülerinnen und Schüler kaufen bis zu einem bestimmten Zeitpunkt Wertmarken und zahlen damit ihr Essen.
- Der Verpflegungsanbieter muss flexibel auf die Essensteilnehmerzahl reagieren können.

5. Magnetkarten-System

- Die Schülerinnen und Schüler bestellen über ein Terminal in der Schule (oder über das Internet) mit einer personalisierten Magnetkarte das Essen.
- Die Abrechnung erfolgt bargeldlos.
- Der Verpflegungsanbieter hat Planungsspielraum im Vorfeld.

Ausgabesystem

Tischgemeinschaften

Hierbei bilden die Schüler mehr oder weniger feste Tischgemeinschaften. Die Speisen werden in Schalen und auf Platten angerichtet und auf den Tischen verteilt, sodass die Schüler sich selbst bedienen können. Dies hat den Vorteil, dass sich jeder nur so viel auffüllt, wie er tatsächlich essen möchte. Dadurch entstehen weniger Speiseabfälle. Außerdem können einzelne Schüler abwechselnd den Tischdienst übernehmen und selbstständig die gefüllten Schüsseln abholen. So können Verantwortung und Esskultur vermittelt werden. Nicht zuletzt schaffen Tischgemeinschaften eine gemütliche und familiäre Atmosphäre, weshalb dieses Ausgabesystem gerne in Grundschulen verwendet wird. Voraussetzung für dieses System ist jedoch, dass alle Schüler gleichzeitig zum Essen kommen, und dass ausreichend Betreuungspersonen anwesend sind – oder am besten sogar mitessen.

Caféteria- oder Thekenausgabe

Bei dieser Art der Ausgabe gehen die Schüler mit ihrem Tablett an einer Theke entlang, an der die Speisen ausgegeben werden. Einige Komponenten wie z. B. Getränke, in kleinen Schälchen angerichtete Desserts und Salate können die Schüler selbst aus der Theke entnehmen. Warme

Komponenten dagegen werden von Fachpersonal auf die Teller gefüllt und den Schüler überreicht. Dadurch, dass die Portionsgröße vorgegeben wird, kann die Ausgabemenge gut kalkuliert werden. Allerdings können größere Mengen an Speiseabfällen entstehen, wenn die Schüler die Portion nicht aufessen. Daher ist es sinnvoll, kleine Portionen zu verteilen und den Schüler die Möglichkeit zu geben, etwas nachzunehmen. Da die Schüler nur nacheinander bedient werden können, bilden sich in Stoßzeiten oftmals Warteschlangen. Der Fachkraft, die das Essen ausgibt, bleibt nur wenig Zeit für jeden einzelnen Schüler.

Free-flow-Ausgabe

Bei diesem System gibt es mehrere Ausgabestationen, an denen die Schüler sich selbst bedienen und ihre Mahlzeit mit verschiedenen Komponenten individuell zusammenstellen können.

Wie bei den Tischgemeinschaften lernen die Schüler die Größe von Portionen, die sie essen möchten, einzuschätzen. Das Essverhalten der Schüler kann jedoch nur über das Speisenangebot beeinflusst werden. Besonders gut eignet sich das System für heranwachsende oder ältere Schüler, weil es für sie sehr wichtig ist, mitbestimmen zu können, was sie essen möchten.

Essatmosphäre und Speiseraumkonzept

- Gestaltung des Ausgabe- und Essbereiches
- Zweckmäßigkeit der Einrichtung
- Multifunktionsbereiche, mediale Angebote
- Lärmpegel

Für Sitzplätze werden bei einer angenommenen Menge von 150 Teilnehmern etwa 25.000 bis 30.000 Euro geschätzt. Eine Line-Ausgabe-System ist etwa mit bis zu 100.000 Euro zu kalkulieren.

Küchen- und Speiseraumplanung

Bei einer Schülerinnen- und Schülerzahl von 1.000 sollte von etwa 25 % Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern ausgegangen werden. Das würde hier 250 Schülerinnen und Schüler bedeuten. In einer Ganztagschule wird im Normalfall im Zwei-Schicht-System das Essen angeboten. Somit könne man hier von ca. 125 Schülerinnen und Schülern pro Essensschicht ausgehen. Darüber hinaus wird pro Schülerin/Schüler etwa eine Fläche von ca. 1,5 m² zugrunde gelegt. Auf der Basis dieser Daten werden für den Essensraum ca. 190 m² plus ca. 95 m² für die Wirtschaftsräume zugrunde gelegt.

Qualitätserwartung und Zahlungsbereitschaft

Das Anspruchsniveau von Schülern und Eltern kann sich sehr unterschiedlich gestalten. Legen Eltern Wert auf ein warmes 3 Komponenten-Menü, reicht Schülern meist ein Wrap, Pizza, Nudeln oder

Fischstäbchen. Der Anspruch der Schüler variiert auch nach Altersgruppe. Je älter die Schüler sind, desto flexibler und freier wählbar sollte das Speisenangebot sein

Der Einsatz von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln ist wünschenswert. Allerdings muss in diesem Zusammenhang auch die Zahlungsbereitschaft und –fähigkeit der Eltern berücksichtigt werden

Beispiele in der Kita- und Hortverpflegung zeigen, dass für viele Eltern ein Maximalbetrag von 3,50€ inkl. Getränk die Höchstgrenze ist. Erfahrungswerte in der KGS bestätigen, dass über diesen Betrag hinaus die Akzeptanz gering ist.

Preisbeeinflussend ist, inwieweit sich die Gemeinde Wennigsen (Deister) an der Schulverpflegung finanziell beteiligen kann. Es liegt im Verantwortungsbereich des Schulträgers für Bereitstellung und Ausstattung der Schulküche und Mensa zu sorgen und diese auch zu finanzieren. Das schließt aber nicht automatisch eine volle Finanzierungsverantwortung ein.

Möglichkeiten der Indirekten Kostenbeteiligung durch Gemeinde:

- Die Gemeinde Wennigsen übernimmt die Kosten für das Ausgabepersonal in der Schulküche.
- Die Gemeinde Wennigsen übernimmt die Betriebskosten der Schulküche (z.B. Strom, Wasser, Abfallentsorgung, Reinigung und Desinfektion, Wartung und Instandhaltung von Geräten) ganz oder teilweise
- Die Gemeinde Wennigsen stellt ein zentrales Bestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung und finanziert dafür eine Stelle in der Verwaltung.
- Die Gemeinde Wennigsen stellt einem Fremdbetreiber die Küche pachtfrei oder pachtreduziert zur Verfügung.

Direkte (freiwillige) Kostenbeteiligung durch Zuschüsse zum Mahlzeitenentgelt:

- Einkommensabhängiger Zuschuss
- Zuschuss bei mehr als zwei kindergeldberechtigten Kindern
- Einheitlicher Zuschuss für alle Schüler bestimmter Schulformen
- Übernahme des Eigenanteils bei Beziehen von Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket
- Kostenloses Mittagessen in sozialen Härtefällen

Flächenbedarf und Kostenschätzung:

Bei der nachfolgenden Tabelle handelt es sich um eine Aufstellung berechneter Bruttokosten und des Flächenbedarfs für die küchentechnische Ausstattung (Kostengruppe 471) in Abhängigkeit der Verpflegungsteilnehmer und des Küchentyps. Nicht berücksichtigt sind fahrbare Geräte und loses Küchenequipment.

Folgende Flächen sind in der Betrachtung nicht berücksichtigt und müssen im Rahmen der Fachplanung bestimmt werden

- Technikräume (Räume für Heizung, Lüftung, Sanitär und Elektro)
- Ggf. Sozialräume (z.B. Personalumkleiden, Küchenleiterbüro, sanitärtechnische Einrichtungen)
- Logistikfläche
- Speisesaal

Hinweis zur Kostenermittlung:

Die Summen entsprechenden Kosten für küchentechnische Ausstattung im zweiten Halbjahr des Jahres 2013. (Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung)

Zubereitungsküche:

Verpflegungsteilnehmer 100 - 300		Verpflegungsteilnehmer 300 - 600		Verpflegungsteilnehmer 600 - 1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)
70 - 135	155.000 – 330.000	135 - 205	330.000 – 495.000	205 - 330	495.000 – 800.000

Mischküche:

Verpflegungsteilnehmer 100 - 300		Verpflegungsteilnehmer 300 - 600		Verpflegungsteilnehmer 600 - 1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)
60 - 120	130.000 – 280.000	120 - 175	280.000 – 425.000	175 - 285	425.000 – 715.000

Regenerierküche:

Verpflegungsteilnehmer 100 - 300		Verpflegungsteilnehmer 300 - 600		Verpflegungsteilnehmer 600 - 1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)
40 - 100	85.000 – 245.000	100 - 160	245.000 – 370.000	160 - 270	370.000 – 635.000

Ausgabeküche:

Verpflegungsteilnehmer 100 - 300		Verpflegungsteilnehmer 300 - 600		Verpflegungsteilnehmer 600 - 1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in Euro (ca.)
30 - 65	55.000 – 140.000	65 - 95	140.000 – 185.000	95 - 160	185.000 – 325.000

Die ermittelten Kosten enthalten die für die jeweiligen Küchentypen erforderlichen Geräte und Ausstattungen. Sie bedürfen jedoch der genauen Abstimmung der spezifischen Anforderungen. Eine Detaillierung einer Geräteliste kann hierbei nicht erfolgen. Regionale Vorgaben sowie technische Voraussetzungen vor Ort können zu großen Unterschieden führen.

Gesetzliche Regelungen und Rahmenbedingungen:

Zu berücksichtigen sind bei der Planung zwingend

1. Lebensmittel- u. Hygienerecht
2. Bauliche und standortbezogene Bedingungen

Leistungsverzeichnis erstellen und ausschreiben

- Mindestanforderungen bzw. Ausschlusskriterien
- Wertungskriterien
- Eignungskriterien
- Konkrete und eindeutige Vorgaben

Sachstand Sophie Scholl Gesamtschule:

Zur Zeit bestehen 2 Verpflegungssysteme an der SSGS. Es erfolgt ein Kioskverkauf durch die Hausmeister mit Kaltgetränken, Croissants und diversen Pausensnacks und eine Cafeteria-Ausgabe durch eine ehrenamtliche Elterninitiative mit belegten Brötchen und warmen Mahlzeiten an 3 Tagen pro Woche. Hier handelt es sich hauptsächlich um Pizza, Nudeln, Fischstäbchen, die zu einem Selbstkostenpreis angeboten werden. Die für die Vorbereitung und Ausgabe zur Verfügung gestellte Räumlichkeit reicht nicht aus um das Angebot auszubauen. Sitzplätze zum Einnehmen von Mahlzeiten sind nicht ausreichend vorhanden. Um hier kurzfristig Abhilfe zu schaffen, wird ein Klassenraum als Speiseraum zusätzlich genutzt, der vor und nach der Einnahmezeit von Schüler/innen umgebaut wird.

Diese Angebote werden gut angenommen. Ältere Schülerinnen und Schüler nutzen auch Edeka, Wurstbasar und Bäckereien, lassen sich aber auch Döner und Pizza auf das Schulgelände liefern.

Das ehemalige Angebot eines warmen Mittagessen zuerst in der Pinkenburg als auch später im Seniorendomizil Pro Senis ging im Laufe der Zeit von ursprünglich 60 Essen auf ca. 5 zurück, sodass das Angebot eingestellt wurde.

In Gesprächen mit der Schulleitung, dem Cafeteria-Team und der Verwaltung wurde deutlich, dass alle bei einem neuen Angebot Wert darauf legen, dass eine große Akzeptanz und ein vernünftiges PreisLeistungsverhältnis im Vordergrund stehen sollten.

Die Schulverpflegungsstelle Niedersachsen hat in einem ersten Gespräch mit Schulleitung und Verwaltung angeboten, die Planung und Realisierung der Mittagsverpflegung prozessbegleitend fachlich zu unterstützen. Dies ist jedoch erst dann konkret, wenn bekannt ist, in welchem Umfang sowohl baulich als auch inhaltlich die Mittagsverpflegung durchgeführt werden soll. Erst dann kann mit 2 bis 3 Varianten in die konkrete Planung und Realisierung begonnen werden. Bei diesem Prozess werden dann auch Lehrkräfte, Schüler- und Elternvertreter mit einbezogen, um nicht am Bedarf vorbeizuplanen.

In diesem ersten Gespräch kristallisierte sich heraus, dass eine Räumlichkeit geschaffen werden sollte, die Platz für ca. 100 Personen bietet und zunächst das Angebot von Elterninitiative und Kioskverkauf in einem Raum ermöglicht. Bei verbesserten räumlichen Voraussetzungen kann zusätzlich zu warmen Mahlzeiten an 4 Tagen in der Woche auch eine Salatbar und erweiterte Snackangebote (Wraps, Vegetarische Angebote) bereitgestellt werden, die eine abwechslungsreichere und bedarfsgerechte Ernährung zulässt. Die Elterninitiative hat signalisiert, dass sie sich vorstellen können, die Schulverpflegung in geeigneten Räumen weiterhin zu übernehmen.

Die Räume sollten auch multifunktional nutzbar sein für Aufenthalt in Freistunden, Schulveranstaltungen (Elternabende, Sitzungen).

Weitere Vorgehensweise:

Um nunmehr die konkrete Höhe der anfallenden Kosten zu ermitteln, ist die Planung aller preisbestimmenden Faktoren wichtig. Diese müssen aufgrund der Vielzahl der Varianten diskutiert und bestimmt werden.

Diese sind:

- Anzahl der Teilnehmer/Essen
- Verpflegungssystem

- Bewirtschaftungssystem
- Größe des Gebäudes/Anbau
- Ausgabesystem

Erst wenn diese Faktoren feststehen, kann mithilfe der Fachplanung eine detaillierte Kostenübersicht und ggf. alternative Lösungsmöglichkeiten vorliegen. Erst danach kann eine realistische Kostenschätzung vorgenommen werden, die im Haushaltsplan 2018 zu veranschlagen ist.