

Leistungsverzeichnisse für Schulverpflegung

Wenn die Schulverpflegung an einen externen Dienstleister vergeben wird, ist in einem Leistungsverzeichnis zu regeln, wie diese auszusehen hat. Der vorliegende Beitrag soll helfen, das Leistungsverzeichnis so zu gestalten, dass es die Anforderungen des Auftraggebers unmissverständlich und kontrollierbar beschreibt.

Leider sind in der Praxis viele Leistungsverzeichnisse hinsichtlich der Qualitätskriterien wenig aussagefähig. Es wird im Folgenden (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) an einigen Beispielen erläutert, wie die Qualitätsmerkmale in den Leistungsverzeichnissen zu formulieren sind, damit sie eindeutig und nachprüfbar sind.

Ernährungsphysiologische Qualität

Eine übliche Formulierung in den Qualitätsanforderungen lautet: „Die Schulverpflegung soll den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung oder den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung ent-



Prof. Dr. Margot Steinel

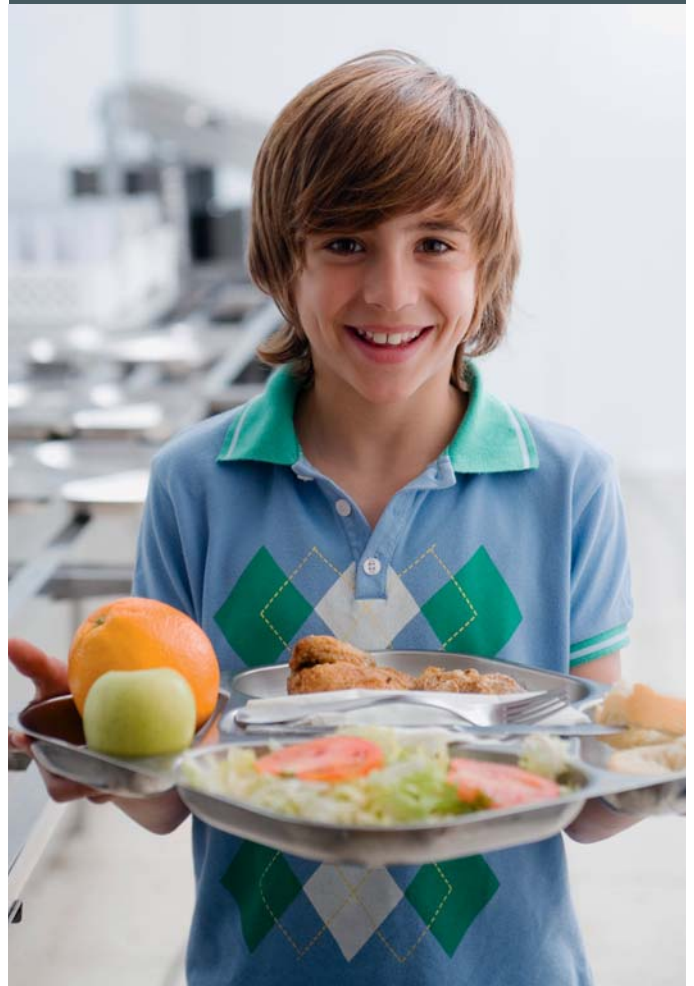
sprechen.“ Seit 2007 gibt es auch die Formulierung „nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)“. Aber was soll das ganz konkret bedeuten? Schließlich gibt es viele verschiedene Wege, die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einzuhalten:

1. gibt es die Möglichkeit, regelmäßig Nährwertberechnungen mit Standardportionsgrößen durchzuführen und zu überprüfen, ob

KINDER BEURTEILEN ESSEN ANDERS ALS ERWACHSENE

- Kinder lieben Süßes, lehnen Bitteres und stark Gewürztes ab; mit Salz sparsam umgehen
- Kinder mögen Geschmackskontraste: Lakritze mit dicker Zuckerhülle, Keks mit Schokolade oder Hähnchenfilet mit süß-saurer Soße
- Kinder wollen Ordnung auf dem Teller; unterschiedliche Komponenten ja, aber bitte getrennt angerichtet
- Kinder genießen mit allen Sinnen; Essen muss nicht nur schmecken, es muss auch gut aussehen, gut riechen und sich im Mund gut anfühlen
- Kinder achten auf „Äußerlichkeiten“; Äpfel mit Druckstellen, Gemüse mit Macken sind unbeliebt. Ein ganzes Essen wird abgelehnt, wenn nur eine Kleinigkeit nicht stimmt. Eine tolle Verpackung hingegen kann zum Verzehr des Inhaltes animieren
- Kinder orientieren sich an Vorbildern, vor allem an der Mutter, gefolgt von Freunden

Quelle: [www.landwirtschaft-mlr.b-w.de/Ingo Barlovic](http://www.landwirtschaft-mlr.b-w.de/Ingo_Barlovic)



PENTAGAST – der bundesweite Gesamtausstatter für Schulverpflegung an über 40 Standorten in Deutschland

- **Planung & Betreuung**
Innovative Konzepte und langjährige Kompetenz in der Objekt- und Projektentwicklung
- **Ausstattung**
Großküchentechnik
Gedeckter Tisch und Gastraeinrichtung
Küchenzubehör
- **Servicenet**
Inspektionen, Wartung und Reparatur aller küchentechnischen Geräte und Anlagen

Wir beraten Sie gerne:

PENTAGAST eG | F. 0661/934830 | info@pentagast.de | www.pentagast.de



diese mit den Richtwerten für die Nährstoffzufuhr der DGE (beziehungsweise mit Checkliste 2 der Qualitätsstandards der DGE) übereinstimmen. Das ist relativ aufwändig, verlangt viel Zeit sowie hoch qualifiziertes Personal.

2. gibt es die Möglichkeit, dass nur sporadisch solche Nährwertberechnungen hinsichtlich Checkliste 2 der Qualitätsstandards der DGE durchgeführt werden. Oder gar nur auf Anfrage. Völlig ohne Nährwertberechnung machen die Forderungen der Checkliste 2 natürlich keinen Sinn!

3. gibt es die Möglichkeit, dass mit der Einhaltung der Empfehlungen der DGE gemeint ist, die in Checkliste 1 der Qualitätsstandards genannten Häufigkeiten einzuhalten, z.B. „täglich Rohkost“, „1mal wöchentlich Seefisch“ oder „maximal einmal wöchentlich frittierte Kartoffelprodukte“. Diese Anforderungen können durch Auszählen im realen Speiseplan kontrolliert werden. Bestimmte Nährwertgehalte werden damit aber nicht mehr garantiert.

Es sollte im Leistungsverzeichnis also eindeutig festgeschrieben werden, welche Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (z.B. Checkliste 1 und/oder Checkliste 2 der Qualitätsmerkmale der DGE) erfüllt werden sollen und wie die Erfüllung dieser Anforderungen nachzuweisen ist.

Sensorische Qualität

Bei den sensorischen Anforderungen ist es nicht ausreichend, im Leistungsverzeichnis ein „schmackhaftes Essen“ zu fordern. Was heißt schmackhaft und aus wessen Sicht? Operational ist die Forderung nach schmackhaftem Essen dann, wenn klargestellt ist, wie die Erfüllung der Forderung überprüft werden kann.

1. Es kann festgelegt werden, dass die sensorischen Eigenschaften der den Schulkindern ausgegebenen Speisen regelmäßig von einem geschulten Sensorteam überprüft werden und mit einer bestimmten Mindestnote

benotet werden.

2. Eine andere Möglichkeit wäre, regelmäßige Zufriedenheitsanalysen bei den Schülern durchzuführen und eine bestimmte durchschnittliche Bewertung als Mindestmaß zu setzen.

Anforderungen an die Abwechslung

Auch das Adjektiv „abwechslungsreich“ ist ungeeignet, um wirklich Abwechslung festzuschreiben. Operational formuliert ist diese Qualitätsanforderung nach Abwechslung,

1. wenn ein Speiseplanwiederholrhythmus vorgegeben wird (z.B. 4 Wochen oder 8 Wochen), wobei es innerhalb dieser 4 oder 8 Wochen keine Wiederholungen geben darf, oder

2. wenn Wiederholrhythmen für Speisegruppen vorgegeben werden, z.B. Hauptspeisen wiederholen sich frühestens nach 3 Wochen, Beilagen frühestens nach 3 Tagen (was nicht heißt, dass es alle drei Tage die gleiche Beilage gibt), oder

3. wenn innerhalb eines Zeitraums vorgegeben wird, wie viele verschiedene Hauptspeisen und Beilagen vorkommen müssen (z.B. innerhalb von 8 Wochen 40 Hauptspeisen, 10 verschiedene Suppen, 20 verschiedene stärkereiche Beilagen, 30 verschiedene warme Gemüsespeisen, 20 verschiedene Salate).

Anforderungen an die Saisonalität

In Leistungsverzeichnissen steht häufig „saisonale Produkte sind zu bevorzugen“ oder so ähnlich. Ein Blick in den Supermarkt zeigt, dass die meisten Produkte das ganze Jahr über zu kaufen sind. Aber „Verfügbarkeit im Handel“ darf nicht verwechselt werden mit „Saison“. Die Saison für Tomaten ist in Deutschland zwischen Juli und Oktober, wenngleich sie ganzjährig, beispielsweise aus Holland importiert werden. Operational ist die Forderung nach Saisonalität, wenn

1. ein verbindlicher Saisonkalender vereinbart wird, auf dem die

Anforderungen an saisonale Kost müssen klar definiert werden.

entsprechenden Saisonmonate abzulesen sind und

2. festgeschrieben wird, welchen Anteil die saisonale Ware mindestens haben muss. Hier ist es empfehlenswert, mengenmäßige anstatt wertmäßige Anteile festzuschreiben.

3. Alternativ oder ergänzend kann vereinbart werden, jährlich eine bestimmte Anzahl von Aktionswochen vorzusehen, in denen saisonale Produkte im Vordergrund stehen (z.B. Erdbeerwoche, Spargelwoche, Kartoffelwoche, Apfelwoche).

Anforderungen an den Regionalbezug

Unter den Anforderungen an den Regionalbezug kann verstanden werden, bevorzugt Lebensmittel aus der Region zu beziehen oder Speisen zuzubereiten, die regionaltypisch sind.

Um den Einkauf regionaler Lebensmittel operational festzuschreiben, muss geklärt werden,

1. wie groß die Region ist: in der Gemeinde der Schule, im Landkreis, im Bundesland oder genügt eine Herkunft aus Deutschland?

2. ob die Lebensmittel in der Region hergestellt sein müssen (landwirtschaftliche Urproduktion) oder ob die Verarbeitung oder auch nur der Handel in der Region ausreichen sollen, um der Anforderung zu genügen.

Formulierungsbeispiele:

Von den Lebensmitteleinkäufen müssen wertmäßig mindestens

50 % von Händlern aus dem Landkreis X gekauft werden. Fleisch darf ausschließlich aus deutscher Herkunft bezogen werden.

Bei Gemüse muss wertmäßig mindestens 50 % im Bundesland X angebaut sein.

Ähnlich schwierig ist es, regionaltypische Speisen als Anforderung festzuschreiben. Hierzu muss vorgegeben werden

1. welche Speisen als regionaltypisch angesehen werden (z.B. mit einem regionaltypischen Kochbuch oder als selbst erstellte Liste) und

2. wie häufig diese Speisen im Speiseplan vorkommen sollen, entweder als Häufigkeit pro Woche oder auch als Aktionswochen pro Jahr.

Fazit

Bei der Vergabe einer Schulverpflegungsdienstleistung ist ein ausführliches Leistungsverzeichnis notwendig, das operational und überprüfbar beschreibt, wie die Qualität der Leistung aussehen muss. Die Qualitätsstandards zur Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft zur Ernährung sind ein wichtiges Hilfsmittel zur Erstellung eines solchen Leistungsverzeichnisses. Manche Qualitätsaspekte muss die ausreibende Institution aber unbedingt ergänzen. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung können hierbei helfen.

Von Prof. Dr. Margot Steinel, Hochschule Anhalt (FH)

