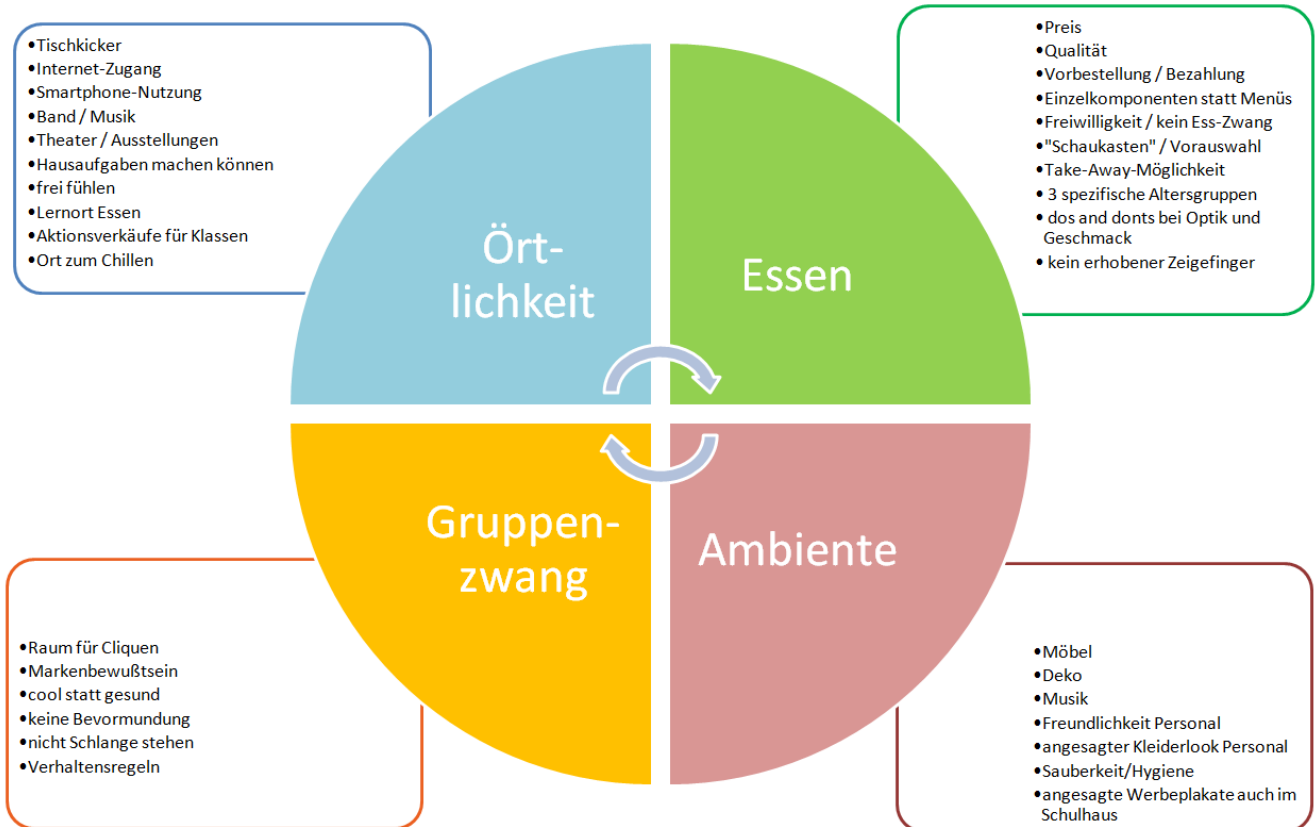


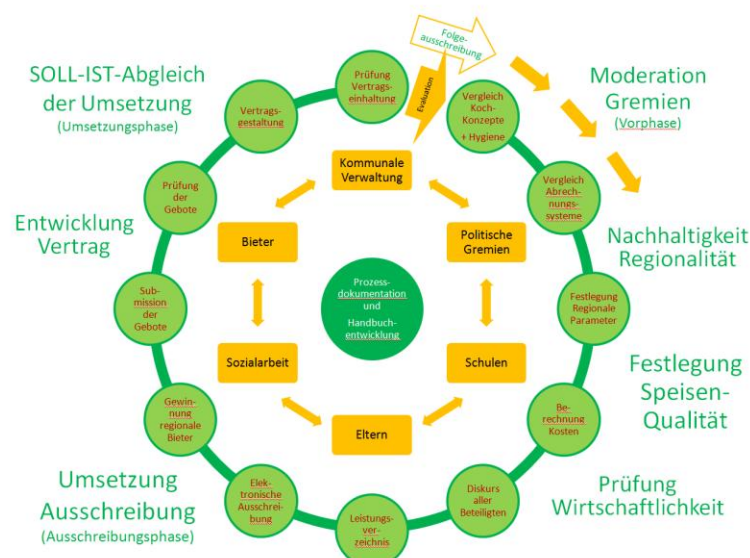
# 10 Entscheidungskriterien zum erfolgreichen Betrieb einer Schulmensa

Die 4 Säulen zur Akzeptanz einer Schulmensa



erstellt von Oliver Blum, Institut für Gastro-Konzepte, Vorsitzender des Gesamtelternbeirats, Gesundheits- und Mensabeauftragter der Hechinger Schulen, Januar 2021

## Ganzheitliche Prozessbegleitung zu einer wirtschaftlichen, nachhaltigen und gesunden Schulverpflegung



Auf ausgewogene geschlechtergerechte Bezeichnungen wurde aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichtet. Dies soll insofern keinen Ausdruck mangelnder Wertschätzung für die Mannigfaltigkeit unserer Gesellschaft darstellen.

# 1. Erkenntnisse

„Nachhaltige Erfolge in der deutschen Schulverpflegung sind nicht absehbar“, konstatierte Prof. Dr. Volker Peinelt vom Deutschen Netzwerk der Schulverpflegung vor vielen Jahren. Seine niederschmetternden Erkenntnisse fasst er schon 2012 in einem Interview zusammen

<https://www.youtube.com/watch?v=8TfMlfD8yIQ> . Bis heute hat sich quasi nichts geändert. Nur mit einer

**vorausschauenden und intelligenten ganzheitlichen**

**Konzeptplanung** wird die Wirtschaftlichkeit des Betreibers und des Schulträgers gesichert. Die Eltern profitieren von bezahlbarem Essen, das den Schülerinnen und Schülern schmeckt und täglich eine hohe Anzahl von Speisen sicherstellt.

1. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Werden Sie nicht erst hinterher schlauer, denn das kostet Zeit, Geld und zieht vermeidbare Rechenschaftsbedürfnisse nach sich.*

**1. Erfahren Sie mehr über unsere langjährigen Marktbeobachtungen. Machen Sie aus dem Kostenfaktor Schulmensa für alle Beteiligten eine gewinn- und nutzenbringende sowie imagesteigernde Veranstaltung.**

# 2. Entscheider und Meinungsbildner

Schulmensa ist ein hoch emotionales Thema, bei dem sehr komplexe Teilaufgaben zu lösen sind.

Gemeinderat, Schulleiter, Eltern, Schüler, Lehrer, Architekten, Fachplaner, Presse und Öffentlichkeit müssen den größten gemeinsamen Nenner finden – Stichwort: „**Mensabeirat**“.

Nur **seriös ermittelte Gäste- und Speisezahlen** dürfen als Basis für Wirtschaftlichkeitsberechnungen dienen. Neben dem

organisatorischen System hängt der Erfolg eines Speiseplans allem von der Kochkonzeption ab.

2. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Im Nachhinein verderben viele „selbst ernannte Köche“ den Brei, weil sie nicht mitreden durften.*

**2. Nutzen Sie unser jahrzehntelanges Expertenwissen aus Mediationen, um rosarote Brillen, Kaffeersatzlesereien und sinnfreie Kompromisse zu vermeiden.**

# 3. Betreibersystem

**Gut ausgeschriebene Verpflegungsleistungen**

ermöglichen Fördervereinen, ortsansässigen Bäckern, Metzgern und Gastronomen auch ohne einschlägige Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung beste Speisenqualitäten selbst mit angelernten Mitarbeitern herzustellen.

3. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Betreiberwechsel kommen vor. Mit den einhergehenden Konzeptwechseln gibt es immer unnötig Ärger.*

Richtig formulierte **Verpflegungsstandards sichern die Wirtschaftlichkeit** auch für freiberufliche Köche, Caterer oder den Eigenbetrieb des Schulträgers als Profit-Center.

**3. Fragen Sie nach unseren einschlägigen Erfahrungen aus Lebensmittelhandwerk, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, Catering sowie Gemeinschaftsverpflegung.**

## 4. Regionale Bedürfnisse

Regionale Hersteller und Lieferanten können oftmals mehr, als man denkt. Die Herstellung von Lebensmitteln in der Region ermöglichen Klassenausflüge, Schülerpraktika und inhaltliche Einbeziehung in den Unterricht. Klassen- oder schulübergreifende Koch-Events mit eigener „nachhaltiger Rezept-Fabrik“ tragen zur positiven Wahrnehmung der Schulmensa bei.

**Örtliche Betreiber** erfüllen erfahrungsgemäß Ihre passenden regionalen Konzeptvorgaben in Wirtschaftlichkeit, Qualität und Nachhaltigkeit meist besser als anonyme (inter-) nationale Großcaterer. Um die **Präqualifizierung** der regionalen Betreiber kümmern wir uns.

4. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Für örtliche Betreiber sind Ausschreibungen „kompliziert“. Zuschläge an nicht regionale Betreiber ziehen unangenehme Rechtfertigungsdiskussionen nach sich. Überregionale Essenstransporte widersprechen einer gesunden Ernährung und den Nachhaltigkeitsaspekten.*

**4. Lassen Sie uns mit geeigneten Werbemitteln das Interesse beim oftmals unentschlossenen künftigen Betreiber wecken, damit auch er sich an der für beide Seiten wirtschaftlich attraktiven und imagesteigernden Ausschreibung beteiligt.**

## 5. Gütesiegel

Entscheider und Eltern lassen sich von **schönen Worten** sowie **Salat- und Gemüsefotos** beeindrucken.

Die Kinder stimmen jedoch mit den Füßen ab, welche Menge teuer bezahltes Essen in der Mülltonne landet – oder oftmals erst gar nicht gekocht und trotzdem abgerechnet wird.

5. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Für Produkt-Zertifizierungen und Siegel-Marketing müssen die Hersteller sehr viel Geld ausgeben. Das fehlt für höhere Löhne, kurze Absatzwege und wirtschaftliches Erzeugen – und damit für beste Qualität.*

**5. Erfahren Sie, mit welchen legalen Koch- und Werbe-Tricks in der Lebensmittelbranche gearbeitet werden darf, um geschmacksbefreite Frische und Gesundheit anzupreisen.**

## 6. Abrechnungssysteme

Wir vergleichen für Sie verschiedene Vorbestell- und Abrechnungssysteme in Bezug auf **Investitions- und Folgekosten**, Flexibilität, Abrechnungsmodalitäten und „Elternfreundlichkeit“. Behalten Sie **sensible Schülerdaten** selbst in der Hand. Führen Sie faire Vertragsverhandlungen mit realitätsnahen Zahlen der tatsächlichen Speisenabgabe.

6. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Hohe administrative Folgekosten, Ärger mit den Eltern bei Systemwechsel, schlecht gepflegte Daten . . .*

**6. Fordern Sie unsere erfahrenen IT-Spezialisten zur Findung des für Sie optimalen Bestell- und Abrechnungssystems.**

# 7. Gesundheit

- **Frische-Küche mit frischen Rohstoffen**  
frei von Zusatzstoffen (cook & serve „frisch“)
- **Frische-Küche mit industriellen Fertigprodukten**  
und (teil-)fertigen Produkten (cook & serve „Convenience“)
- **Warmanlieferung**  
(cook & hold – mit oder ohne industrielle Fertigprodukte)
- **Kaltanlieferung**  
(cook & chill – mit oder ohne industrielle Fertigprodukte)
- **Tiefkühlanlieferung**  
(cook & freeze – fast immer auf Basis industrieller Fertigprodukte)

7. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Der Caterer verspricht eine Frisch-Koch-Küche und erwähnt nicht die Verwendung von industriellen Fertigprodukten, deklarationsfreier Chemie und die Zusatzstoffe in den Lebensmitteln.*

Verfall der Nährwerte der verschiedenen Frisch-Koch-Systeme						Qualitätskriterien: Optik, Geruch, Geschmack, Konsistenz								
Grafik: Oliver Blum, 2021						Zeit- aufwand	Waren- einsatz	CO <sup>2</sup> - Bilanz	Zusatz- stoffe	Küchen- investition				
echte Frisch- Koch- Küche	Frische Rohstoffe ohne thermisch vorbehandelte Zusätze		Fertige Speise	Fertige Speise		Der Nährstoffgehalt wird weitestgehend durch das frisch gekochte Essen gedeckt!								
	Cook & Serve- Verfahren 1 vor Ort kochen	Nährstoffgehalt optimal			Gesamt-Qualität: sehr hoch									
	Cook & Serve- Verfahren 2 Rohstofflieferung	Nährstoffgehalt optimal			Gesamt-Qualität: sehr hoch									
	Cook & Chill- Verfahren 1 Rohstofflieferung	Nährwert	Nährwert	Nährstoffgehalt gering	Gesamt-Qualität: hoch									
unechte Frisch- Koch- Küche	Frische Rohstoffe		Fertigpulver thermisch vorbehandelt und/oder Convenienceprodukte	Fertige Speise	Fertige Speise		Je geringer der Nährstoffgehalt im gekochten Essen ist, umso mehr Salat, Getreide und Gemüse müssen <u>zusätzlich</u> angeboten werden!							
	Cook & Serve- Verfahren 3 Kochstandard	Nährwert	Nährstoffgehalt gering	Gesamt-Qualität: einfach										
	Cook & Serve- Verfahren 4 häufigstes Verfahren	Nährwert	Nährwert	Nährstoffgehalt sehr gering	Gesamt-Qualität: sehr niedrig									
	Cook & Chill- Verfahren 2 Standard	Nährwert	Nährwert	Nährstoffgehalt sehr gering	Gesamt-Qualität: niedrig									
Cook & Freeze- Verfahren Standard	Nährwert	Nährwert	Nährstoffgehalt sehr gering	Gesamt-Qualität: sehr niedrig										

Das Zählen und Zusammenrechnen der theoretischen Rohstoff-Nährwerte macht die Speisen nicht gesund. Entscheidend sind die **nach** dem Kochen im Essen enthaltenen und **für den Körper verwertbaren Mineralstoffe und Vitamine**. Vermeiden Sie mehrfache thermische Erhitzungen, langes Warmhalten durch Transporte und deklarationsfreie chemische Zusatzstoffe. Rohstoffe, die bei Herstellern und Vorlieferanten bereits erhitzt wurden, haben eine geringe ernährungsphysiologische Wirkung. Das senkt die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler und macht die Erreichung der vorderen Ränge der Pisa-Studien allein durch das nährwertlose Essen kaum möglich.

Je mehr Nährstoffe im gekochten Essen enthalten sind, umso weniger muß mit dem erhobenen Zeigefinger auf gesundes Essen hingewiesen werden!

**7. Lernen Sie von unseren Ernährungsberatern, woran Sie erkennen, ob das Essen ausreichend Vitalstoffe für das Lernen liefert.**

## 8. Nachhaltigkeit

Schreiben Sie den Mensabetrieb so aus, dass Ihre Nachhaltigkeitsanforderungen möglichst alle **17 SDGs\* der UN** berücksichtigen.

Dazu gehört auch die Bereitschaft des Betreibers die **Evaluationskriterien** zu akzeptieren und sich überprüfen zu lassen.

8. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Der CO<sup>2</sup>-Verbrauch wird nur auf die Herstellungsmethoden der Rohstoffe und Verbrauchswerte reduziert. Ausufernde Logistik, überdimensionierte Geräte, unnötig lange Garzeiten, mehrfache thermische Erhitzungen, Lebensmittel-Vernichtung und soziale Benachteiligungen bleiben unberücksichtigt.*

Beispiel Bolognesesoße	Klassisch „nach Lehrbuch“ frisch gekocht	Nach modernsten Koch-Erkenntnissen frisch gekocht	Einsparung
CO <sup>2</sup> -Verbrauch Warenbeschaffung	100 %	21,8 %	<b>78,2 %</b>
CO <sup>2</sup> -Verbrauch Energie	100 %	36,2 %	<b>63,8 %</b>
Anzahl Lagerprodukte	100 %	35,3 %	<b>64,7 %</b>
Wareneinsatz in €	100 %	55,8 %	<b>44,2 %</b>
Energiekosten in €	100 %	23,1 %	<b>76,9 %</b>
Personalkosten in €	100 %	41,3 %	<b>58,7 %</b>

**8. Handeln Sie vom „Acker bis zur Spülmaschine“ und lassen sich von unseren Experten ein vergleichendes Nachhaltigkeitsgutachten erstellen.**

\* Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen von 2015, die auch die kommunale Ebene betreffen.

## 9. Investitions- und Folgekostenrechnung

Schon Seneca wusste: „Wer den Hafen nicht kennt, in den er segeln will, für den ist kein Wind ein Günstiger!“

Planung, Bau, Geräte- und Inventarausstattung müssen der im **Vorfeld erstellten standortspezifischen Vollkostenrechnung** folgen – und nicht umgekehrt!

9. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Überteuerte Ausstattungen, ausufernde Folgekosten und Nichtauslastungen von Geräten sind in Deutschland zeit-, geld- und ressourcenraubende Realität.*

Warenlogistik, Laufwege, Hygiene, Lager, Größenvariabilität, aufeinander abgestimmte „Gerätepower“, Kochkapazitäten bis hin zum reinigungsmittelreduzierten Spülen aufgrund geringer Lebensmittelverunreinigung mit Emulgatoren müssen in die Planungen einbezogen werden. Die **Dokumentation** Ihrer Einzelentscheidungen erledigen wir für Sie.

**9. Überprüfen Sie mit uns neben den betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen auch die organisatorischen Details des künftigen Betreibers, um Ihre Schulmensa zum ganzheitlichen Erfolg für alle Beteiligten zu führen.**

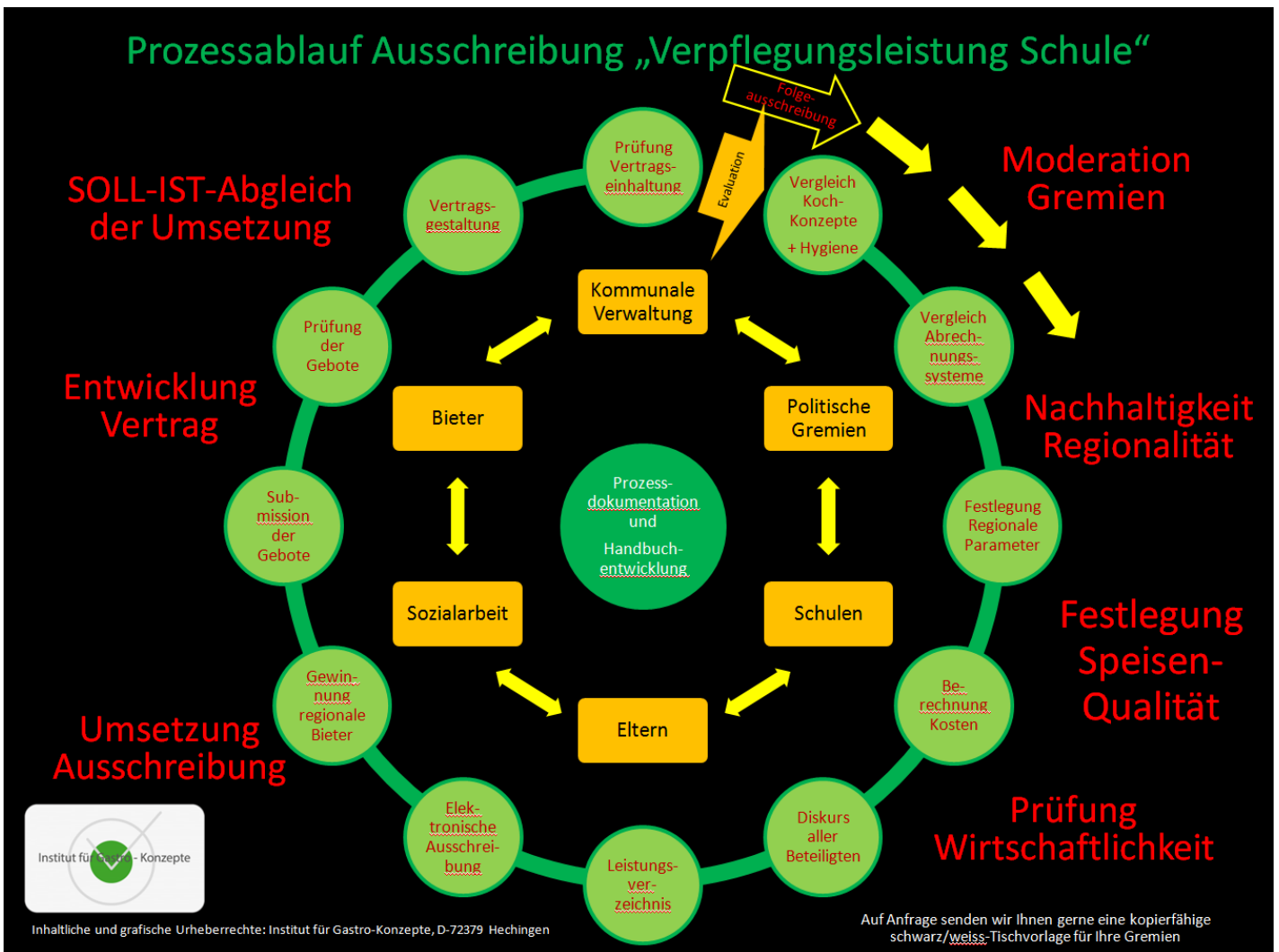
# 10. Ganzheitliche Ausschreibung

Die beste Wirtschaftlichkeit und höchste Schülerakzeptanz sind dann gegeben, **wenn jeder einzelne Umsatz- und Kosten-Faktor** so in das Gesamtgefüge Schulmensa eingegliedert wird, dass seine **optimale Effizienz** zum Tragen kommt.

Die Grundlage dafür bildet die passende Besetzung der Gremien und Ausschüsse, die über **alle Faktoren objektiv aufzuklären** sind. Deren Motivation über kurzweilige Umfragen, Koch-Challenges, kaufmännische Zusammenhänge oder Workshops verschafft den Mitgliedern **belastbare Entscheidungsgrundlagen**. Diese sind die Basis für das entstehende Leistungsverzeichnis.

10. Das sollte bei Ihnen nicht passieren:

*Beste Gewerke und Leistungen, bei denen nicht alle Facetten des gesamten Konzept- und Lebenszyklus variabel vorgedacht werden, sind nur so gut, wie das schlechteste Einzellos.*



Sie erhalten eine von A-Z durchdachte und **ganzheitliche Unterstützung**. Dabei begleiten wir Sie durchgängig während der einzelnen Entscheidungs-, Ausschreibungs- und Umsetzungsprozesse

Diese dokumentieren wir für Sie für spätere Nachkontrollen in einem **Revisions- und Qualitäts-Handbuch (Food-Compliance)**.

**10. Sorgen Sie von Beginn an für eine breit angelegte offene Diskussion. Das sichert die Einhaltung der Folgekosten und eine begeisterte Schülerschaft.**



Sprechen Sie mit uns.

Wir lösen Ihre komplexe Verpflegungsaufgabe.

In den Bereichen

- Fachplanung / Raumlogistik
- Koch-Konzeption
- Marketing
- IT-Technik
- Ausschreibung
- Einkaufsmanagement
- Ernährungsberatung
- Präqualifizierung
- Fördergelder

arbeiten wir mit anerkannten Institutionen und Profis aus

- Wissenschaft
- Lehre
- Praxis
- Kammern
- externen Fach-Spezialisten

zusammen und bündeln aktuellstes Spezialisten- und Expertenwissen.

Selbstverständlich auch in objektiver Zusammenarbeit mit Ihren bewährten Architekten, Dienstleistern, Lieferanten, Handwerkern und regionalen Unternehmen.

Mehr Wissen unter:  
[www.ausschreibung1.de](http://www.ausschreibung1.de)



Herausgeber:

**Institut für Gastro-Konzepte**  
Inhaber: Oliver Blum  
Hölzlinstraße 7  
72379 Hechingen

Direktwahl: (01 77) 4 62 00 37  
Telefax: (0 74 71) 91 09 78  
Email: [ob@institut-gastro.de](mailto:ob@institut-gastro.de)  
[www.institut-gastro.de](http://www.institut-gastro.de)

