

Schulessen ist oft losgelöst vom Schulkonzept



Qualität und Frische spielen zunehmend eine Rolle, es geht nicht mehr nur um den Preis, hat Martin Vogel festgestellt.

Sander aus Wiebelsheim versorgt Schüler an derzeit 100 Schulen mit Mittagessen, insbesondere in Rheinland-Pfalz, Hessen und Baden-Württemberg. Martin Vogel ist Bereichsleiter Kita- und Schulgastronomie bei der Sander Gruppe. Hier sehe man Schulverpflegung als Bildungsauftrag, erklärt er. Und er verweist im Gespräch mit *Cooking + Catering inside* auf ein Beispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit.

Von Dörte Fleischhauer

E

Es gibt Schulen, die investieren sehr viel in das Thema Mensa und Schulverpflegung. Dort wird die Wichtigkeit des Essens auch vorgelebt, hat Martin Vogel festgestellt. Und es gibt Schulen, da hat man den Eindruck, dass der Schulträger seine Pflicht der Speisversorgung erfüllt, nicht mehr und nicht weniger. Die Verpflegung der Schüler läuft quasi nebenbei mit. „Ein Schulessen muss mehr leisten als die reine Verpflegung und Versorgung von Schülern“, ist Vogel überzeugt. „Die Schulverpflegung muss ganzheitlich und pädagogisch wertvoll sein. Der Caterer sollte dabei verlässlicher Partner der Schule sein und das Schulessen nicht losgelöst vom Schulkonzept sehen. Es sollte verbindend wirken.“ An vielen Schulen sei dies bereits der Fall, bei anderen bestehe noch Raum für Verbesserung.

„Wir verstehen uns als Caterer mit einem Ernährungs- und Bildungsauftrag. Heutzutage ist es so, dass viele Kinder manche Lebensmittel und Zutaten gar nicht mehr kennen, denn oftmals wird zuhause nicht mehr richtig gekocht. Und so werden Schüler in den Schulen, die wir beliefern, auch mal mit Lebensmitteln und Speisen konfrontiert, die für sie fremd sind.“ Es sei natürlich nicht einfach, die Kinder an diese Lebensmittel heranzuführen. Diesen Bildungsauftrag nehme man bei Sander aber wahr. Vogel: „Beispielsweise, wenn wir Vollkornprodukte oder Hülsenfrüchte wie Linsen oder Kichererbsen servieren. Manche Kinder kennen diese Gerichte noch nicht und sind erstmal zögerlich. Dann kann es na-

Gemeinsames Essen hat eine ansteckende Wirkung. Dann schmecken auch Lebensmittel, die den Kindern bisher fremd waren.

türlich eine Herausforderung sein, abzusichern, dass das Kind über den Tag hinweg versorgt und leistungsfähig ist.“ Da sei dann auch das Mensapersonal, das oft von Sander gestellt wird, gefordert, das Kind an diese Speisen heranzuführen. „Eine wirkungsvolle Methode, mit der wir durchweg positive Erfahrungen gemacht haben, ist der sogenannte ‚pädagogische Happen‘. Diesen bieten wir für das Betreuungspersonal an, welches zusammen mit den Kindern am Tisch isst. Die Betreuer können so ihrer Vorbildfunktion gerecht werden – und Kinder essen plötzlich Gerichte, die sie noch nicht kannten und an die sie sich sonst vielleicht nicht rangetraut hätten. Gemeinsames Essen hat eben eine ansteckende Wirkung“, so Vogel.

QUALITÄT WIRD WICHTIGER

Schulverpflegung ist ein sehr preisgetriebener Markt, das weiß man auch bei Sander. Grundsätzlich sei aber zu erkennen, dass auch immer mehr Schulträger, die ja dann letztlich die Aufträge an den Caterer vergeben, wieder stärker auf Qualität achten, erklärt der gelernte Koch und Betriebswirt Vogel. „Frische und Qualität holen auf: Ein Auftrag wird zunehmend nicht mehr nur nach Preis vergeben, sondern qualitative Aspekte rücken zunehmend in den Fokus. Eine ganz objektive Art der Qualitätsbewertung ist beispielsweise eine Blindverkostung.“

Doch müssten eigentlich noch sehr viele weitere Punkte berücksichtigt werden, die aber in einer solchen Ausschreibung keinen Platz fänden. „Rein preisgetriebene Ausschreibungen finde ich schwierig, denn wichtige Aspekte wie Dienstleistungsqualität, Partnerschaftlichkeit oder Nähe zum Kunden sollten ge-



„
„EINE OBJEKTIVE
QUALITÄTSBEWER-
TUNG IST DIE BLIND-
VERKOSTUNG.“

Martin Vogel

nauso in die Entscheidung mit einbezogen werden“, sagt Martin Vogel. „Wenn wir die Schüler einer Schule verpflegen, ist unser Auftraggeber zwar der Schulträger, aber wir arbeiten operativ hauptsächlich mit den Schulen zusammen. Wir sind nahe an den Schülern wie auch an Eltern, indem wir zum Beispiel bei Schulfesten unterstützen, an Round Tables zum Thema Schulverpflegung teilnehmen. Oder wir präsentieren uns am Tag der offenen Tür, damit Eltern und Kinder wissen, mit wem sie es zu tun haben. Wir bieten Verkostungen für die Eltern an, damit sie kennen lernen, was ihre Kinder täglich essen. Natürlich informieren wir die Eltern auch auf Schullehrernrats-Sitzungen oder Elternabenden, gehen offen in den Austausch und holen gleichzeitig aktiv

Feedback ein.“ Er bestätigt die Aussage von Stefan Lehmann, dass der Markt für Schulcaterer schwierig, weil dieser heterogen, beratungsintensiv und kostengetrieben sei, verweist jedoch auch auf einen weiteren Aspekt, der die Arbeit als Schulverpfleger nicht einfach mache: „Einige Schulträger gehen in regelmäßigen Abständen wieder in die Ausschreibung und es müssen neue Angebote abgegeben werden. Dadurch kann sich eine dauerhafte Bindung an einen Caterer schwierig gestalten.“

Ob eine Zusammenarbeit zustande kommt, hängt auch immer von der vorhandenen Infrastruktur ab. „Das ist ein Grund, warum wir in manchen Bundesländern aktuell nicht stark vertreten sind“, sagt Vogel. Viele Schulen seien ausgerichtet auf eine Warmanlieferung des Schulessens. Sander arbeite jedoch nach dem Cook & Chill-System. „Eine Warmanlieferung ist ernährungsphysiologisch nicht immer optimal. Und sie ist in der Akzeptanz der Schüler nicht sehr groß, denn die Standzeiten des Essens sind häufig zu lang: Wenn es endlich zum Verzehr bereitsteht, ist es oftmals nicht mehr sehr ansprechend. Wir brauchen für Cook & Chill in den Küchen Kühltechnik, ebenso Regenerier-, Spül-

89 Prozent lachende Smileys

Eine Schule, die ihre Schulverpflegung von Sander bezieht, ist die Engelbert-Humperdinck-Grundschule in Frankfurt.

„Sander hatte sich 2013 an der öffentlichen Ausschreibung des Stadtschulamtes Frankfurt beteiligt. Aufgrund des Angebotes erhielten wir die Möglichkeit, Sander im Rahmen einer dreimonatigen Probezeit zu testen. Eigentlich waren wir mit dem Vorgängerunternehmen nicht unzufrieden“, erzählt Inga Schlund, Leiterin Betreuung an der Schule. „Aber die Sander-Produkte haben sich doch sehr deutlich durch Qualität und Produktvielfalt vom Vorgänger abgehoben. Seitdem erhalten wir alle Speisen für unsere Cook & Chill-Küche aus Wiebelsheim. Sander ist sicherlich nicht der günstigste Anbieter im Markt. Aber es geht um die Essensversorgung von Kindern und da legen wir eben Wert auf Qualität.“ Und wie zufrieden sind die Schüler mit der Schulverpflegung? „Wir lassen unser Essensangebot regelmäßig von unseren Schülern mit Smileys bewerten. Wir haben 89 Prozent lachende Smileys und das ist ein super Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind“, so Schlund. Wichtig seien aber auch die Eltern: Elternbeiräte und Eltern zeigten sich sehr zufrieden mit dem Angebot. Schlund: „Ernährung, gerade im Schulbereich, ist immer ein sehr sensibles Thema. Deshalb sind wir sehr froh, dass wir keine Beschwerden erhalten. Natürlich sind die Lieblings Speisen der Kinder Schnitzel, Bratwurst, Lasagne oder Nudeln, aber vor allem frisches Obst steht ganz hoch im Kurs. Ganz toll finden unsere Kinder die Jahresaktionen von Sander. Gewinnspiele, Aktionen und Themenwochen mit leckeren neuen Produkten werten nicht nur den Speiseplan auf, sondern auch ein bisschen den Schulalltag.“



An der Engelbert-Humperdinck-Schule in Frankfurt sind die Schüler zufrieden mit dem Schulessen.

und Ausgabetechnik. Dafür sind viele Schulküchen bundesweit jedoch noch gar nicht ausgelegt.“

Entscheidet sich ein Schulträger für eine Versorgung durch Sander, gibt es drei Möglichkeiten der Zusammenarbeit: Die erste ist die reine Produktlieferung an die Schule. Die zweite Form ist eine Produktlieferung und die Lieferung eines Konzeptes, das heißt, Speisepläne, Tellerkalkulation, Beratung etc. Die dritte und mit Abstand häufigste Form der Zusammenarbeit umfasst eine komplette Dienstleistung: Produkte, Ausgabe- und Spülpersonal über Hygienekonzept, Nassmüllentsorgung und Reinigung bis hin zur Abrechnung mit den Eltern. An allen Schulen gibt es mehrmals im Jahr Aktionswochen, die unter verschiedenen Mottos laufen und bei Schülern, Lehrern

und Eltern gleichermaßen beliebt sind. „Für uns ist die Schulverpflegung einer Art individualisierte Systemgastronomie. Eine Systemdienstleistung, die letztlich auf jedes einzelne Schulkonzept ausgerichtet ist.“

ES GIBT NOCH VIEL ZU TUN

Wo sieht Martin Vogel zukünftige Herausforderungen für Schulcaterer wie Sander? Oft seien beispielsweise Infrastrukturen bauseitig nicht gegeben, die für moderne Mensakonzepte notwendig wären, um Free-Flow Inseln zu schaffen, die Geräuschkulisse zu optimieren und ein angemessenes Wohlfühlambiente zu schaffen, erklärt Vogel. Außerdem sei es in manchen Gegenden aufgrund des Fachkräftemangels in der Gastronomie schwierig, Personal zu finden. „Eine vernünftige Entlohnung ist entscheidend.“ Auch steige die Nachfrage nach Sonderkostformen aufgrund von Lebensmittel-Unverträglichkeiten oder Allergien und auch nach regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln mit zum Teil begrenzter Verfügbarkeit der entsprechenden Rohwaren. „Herausforderungen wie diese gilt es, gemeinsam mit den Schulen und Trägern zu meistern“, so Vogel. 



„WIR SIND SEHR FROH, DASS WIR KEINE BESCHWERDEN ERHALTEN.“

Inga Schlund, Leiterin Betreuung, Engelbert-Humperdinck-Schule, Frankfurt