

Juni 2010

Newsletter 4/6-2010

(1) Umfrage zeigt: Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg kommt gut an und wirkt nachhaltig

Im Februar 2010 führte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW eine repräsentative, telefonische Umfrage bei Akteuren durch, die im Jahr 2008 und 2009 die Angebote der Vernetzungsstelle in Anspruch genommen und bis 31.12.2009 beendet hatten.

Die wichtigsten Ergebnisse:

„Wie bewerten Sie den Nutzen der Angebote für Ihre konkrete Anfrage/ Arbeit?“ beantworteten 20% der Befragten mit der Note 1, 61% mit 2, 12% mit der Note 3. Mit 7% schlugen die Noten 5 und 6 zu Buche. Dies resultierte z.B. daraus, dass Inhalte der Werkstattgespräche schon bekannt waren oder dass sich die Anfrage inzwischen anderweitig gelöst hatte.

„Sind diese Inhalte in den laufenden Betrieb Ihrer Arbeit integriert?“ beantworteten 32% mit ja, 51% mit teilweise und nur 17% mit nein.

Das Ergebnis bestätigt das Konzept der Vernetzungsstelle. Die Umfrage wird 2011 für die Arbeit in 2010 wiederholt werden.

(2) Praxisbegleiter Schulverpflegung BW – ein Erfolgskonzept

Eine Schule bewirbt sich als Ganztagschule – eine Schule möchte ihr Profil verändern – eine Schule möchte die Mensa verändern, mehr Essensgäste haben, sie hygienisch auf sichere Beine stellen, sie professionalisieren.

Doch wer leistet die komplexe Arbeit, die sich dahinter verbirgt? Wer hat die Zeit, sich einzuarbeiten? Praxisbegleiter Schulverpflegung BW kommen vor Ort. Sie arbeiten zielorientiert und effektiv am akuten Thema und bringen sowohl ihr eigene Erfahrung als auch die Erfahrungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW ein.

Praxisbegleiter Schulverpflegung BW stehen für: zeitnahes Agieren, Zeitersparnis, Kostenersparnis, Effizienz und Know How.



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM



Bereits mehr als 70 Einsätze fanden in den ersten Monaten statt. Von den Erfahrungen berichtet Herr Maier, Kinder- und Jugendbüro der Gemeinde Bodelshausen.

Herr Maier, wie sind Sie auf die Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW aufmerksam geworden?

Herr Bürgermeister Ganzenmüller hat an einer Tagung des Gemeindetages Baden-Württemberg teilgenommen, bei der unter anderem auch die Vernetzungsstelle vorgestellt wurde.

Was war der Anlass, mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW Kontakt aufzunehmen?

Mensa und Schulküche werden bei uns neben dem Mittagstisch auch für schulische Veranstaltungen genutzt, wie z. B. Projekte, Schulfeste, Elternabende, Konferenzen, Seniorennachmittage etc.. Nach solchen Veranstaltungen gab es häufig Reklamationen seitens des Küchenpersonals bezüglich der Hygiene in der Küche.

Das Küchenpersonal, das für den hygienischen Zustand der Küche verantwortlich ist, musste nach solchen Veranstaltungen häufig erst die Küche reinigen, ehe es mit der Essensausgabe beginnen konnte. Dies führte verständlicherweise immer wieder zu Unmut.

Was hatten Sie bisher zur Lösung dieses Problems unternommen?

Wir führten mit dem beteiligten Personenkreis mehrere Gespräche, ohne zu einer befriedigenden Lösung zu kommen. Einerseits hatten wir vollstes Verständnis für die Anliegen der Küchenmitarbeiterinnen, andererseits wollten wir die erweiterte Nutzung der Mensa nicht verbieten, da die Mensa für solche Veranstaltungen ideal ist. Außerdem tragen solche Veranstaltungen auch dazu bei, die Mensa in den „Lebensraum Schule“ noch mehr zu integrieren.

Welche konkreten Erwartungen hatten Sie?

Möglichst gemeinsam mit allen Beteiligten eine Handreichung erarbeiten, die von allen akzeptiert und eingehalten wird.

Wie war das Vorgehen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW?

Nachdem ich telefonisch mein Problem geschildert hatte, wurde mir Unterstützung zugesagt. Das Antragsformular für eine sogenannte „Initialzündung“, das auf der Homepage der Vernetzungsstelle zu finden ist, füllte ich aus und reichte es ein.

Die Vernetzungsstelle vermittelte mir eine Praxisbegleiterin, deren Beratungsschwerpunkt „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“ ist. Es wurde ein Gesprächstermin vor Ort vereinbart, an dem alle Beteiligte teilnahmen. Die Praxisbegleiterin erläuterte anschaulich, worauf zu achten ist und welche Folgen sich aus Nachlässigkeit und Nichtbeachten der Vorschriften ergeben können. Sie stellte den von ihr vorab erstellten Hygiene-Leitfaden vor und erklärte die Umsetzung.

Von der Praxisbegleiterin wurden der Leitfaden und die entsprechenden Checklisten den örtlichen Gegebenheiten angepasst und uns übermittelt.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit von „internen“ und „externen“ Nutzern der Schulküche nach dieser Beratung?

Wir haben bei den bisherigen Veranstaltungen nur positive Rückmeldungen sowohl von den Mitarbeiterinnen der Essensausgabe in der Mensa wie auch von den externen Nutzern erhalten.

Mit der gemeinsam erarbeiteten Handreichung haben wir den verbindlichen Rahmen geschaffen, der sowohl den hygienischen Anforderungen an die Küche wie auch den Bedürfnissen der externen Nutzer gerecht werden kann.

Welche Kosten mussten Sie tragen?

Die Kosten wurden von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW übernommen, da es sich um eine sogenannte „Initialzündung“ handelte.

Waren Sie mit dem Vorgehen zufrieden?

Wir sind sehr zufrieden; durch die externe sehr professionelle Unterstützung ist es uns gelungen, die Grundlagen für eine gelingende Zusammenarbeit zwischen externen und internen Nutzern zu schaffen.

(Das Interview führte Frau Gronau, Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW)

(3) Werkstattgespräch aktuelle Termine

„Qualität in der Mensa: von A wie „Angebot“ bis Z wie „zufriedene Mensagäste“ – Qualitätsstandards für Schulverpflegung“

Die Vernetzungsstelle lädt gemeinsam mit dem Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE alle Akteure der Schulverpflegung ein, die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung als Orientierungsrahmen kennenzulernen und die eigene Mensa mit ihrem Angebot zu beleuchten: Wo stehen wir im Vergleich zu anderen Mensen? Was bieten wir unseren Mensagästen? Wie sieht unser Speiseplan aus? Wo können wir uns noch verbessern?

Neben der praktischen Umsetzung der Qualitätsstandards bietet der Erfahrungsaustausch mit anderen Mensen die Möglichkeit, die eigene Mensa zum Schuljahresstart weiterzuentwickeln und

Termine:

Karlsruhe	30. September 2010	(15:00 - ca. 18.00 Uhr)
Stuttgart	01. Oktober 2010	(14:00 - ca. 17.00 Uhr)

„Hygiene in der Schulverpflegung“

Ein kurzer Input zur Hygienesituation in der Schulverpflegung vor Ort wird von der zuständigen Behörde das Werkstattgespräch einleiten.

Im Anschluss werden praktische Hilfestellungen gegeben, wie eine gute Hygienepraxis umzusetzen ist, wie ein HACCP-Konzept aufzubauen ist, welche Checklisten Sie einsetzen können...

Ausreichend Zeit wird es auch für den Austausch untereinander geben.

Termine (je 14:00 – ca. 17:00 Uhr):

Sigmaringen	21. September 2010
Ravensburg	12. Oktober 2010
Tuttlingen	14. Oktober 2010
Balingen	15. Oktober 2010

„Küchenplanung“

Ein Werkstattgespräch, das allen zu empfehlen ist, die in irgendeiner Art und Weise mit der Planung oder Neugestaltung einer Schulküche und Mensa befasst sind. Mehr zu den Inhalten finden Sie in diesem Newsletter.

Termine (je 14:00 – ca. 17:00 Uhr):

16.06.2010 in Freiburg

30.06.2010 in Untermarchtal

2 weitere Termine sind in Planung.

Anmeldung und Informationen unter www.dge-bw.de → Vernetzungsstelle → Werkstattgespräche

(4) Werkstattgespräche Küchen- und Mensaplanung – bedarfsgerecht und zukunftsorientiert

Für einen möglichst störungsfreien und effizienten Betriebsablauf ist eine maßgeschneiderte, d.h. den Bedürfnissen angepasste Konzeption, eine wichtige Voraussetzung. Versäumnisse und Fehlentscheidungen, die im Nachhinein korrigiert werden müssen, verursachen erhebliche Mehrkosten. Im ungünstigsten Fall muss man sich viele Jahre mit Kompromissen oder unnötig hohen Betriebskosten arrangieren. Deshalb sind frühzeitig Grundsatzfragen zu stellen und entsprechende Entscheidungen zu treffen.

Die Referenten, Levin Leiser in Karlsruhe und Volker Söhnle in Fellbach, erläuterten, was vor Beginn der Planung zu klären und während der Planung zu beachten ist. Die Referenten wiesen nachdrücklich darauf hin, dass die Planung so zu gestalten ist, dass die Küche bzw. die Mensa auch den Anforderungen in 10 bis 15 Jahren noch gerecht wird und dass eine gewisse Flexibilität, was das Verpflegungsangebot und auch die Nutzung betrifft, gewährleistet ist.

So sind u.a. folgende Fragen zu stellen:

- Welche Anzahl von Schülern soll in der Verpflegungseinrichtung versorgt werden?
- Gibt es auch externe Essensteilnehmer?
- Welches Verpflegungssystem soll umgesetzt werden?
- Welches Ausgabesystem soll realisiert werden?
- Worauf ist bei der Anschaffung von Küchengeräten zu achten?
- Stehen ausreichend finanzielle Mittel für die Errichtung und den laufenden Betrieb der Verpflegungseinrichtung zu Verfügung?

Die häufigsten Planungsfehler und die daraus resultierenden negativen Konsequenzen wurden vorgestellt und Lösungsvorschläge diskutiert.

Der Weg der Möhre von der Anlieferung bis auf den Tisch der Essensgäste in einem konkreten Beispiel ist immer eine gute Möglichkeit, Planungsfehler zu erkennen und Lösungsvorschläge zu entwickeln. Ebenso können Laufwege der Essensteilnehmer in der Mensa sowie der Weg des Essgeschirrs von der Ausgabe bis zurück in den Tellerspender analysiert werden.

(5) Tag der Schulverpflegung 2010

am 21. Oktober 2010 findet zum zweiten Mal der landesweite Tag der Schulverpflegung statt. Veranstalter sind die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg und die Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. im Rahmen der Initiative `Komm in Form´ des Landes Baden-Württemberg. Ziel ist, Essen und Trinken an Schulen positiv zu kommunizieren, Lust auf Mensa zu machen, Mensa kennen zu lernen – ideal zum Beginn des neuen Schuljahres.

Die Basis des Tages bilden ein herbstliches Menü, das den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE entspricht, sowie viele Mitmachangebote für die Mensen, die allen online zur Verfügung stehen. Darüber hinaus können alle Schulen Info-Postkarten und Plakate zum Tag anfordern. 2009 haben 120 Schulen am Tag der Schulverpflegung teilgenommen. Diese Zahl wollen wir toppen.

Darüberhinaus sind Praxisbegleiter Schulverpflegung BW in 30 Schulen vor Ort aktiv. Beim Wettbewerb „Spot an für die Mensa“ winken tolle Preise wie z.B. Möbel, Eintrittskarten in den Europapark, ein Film-Workshop sowie Papierwaren- und Lebensmittelgutscheine.

2009 wurden ca. 25000 Schüler erreicht. 2010 sollen es mindestens 50000 werden.

Alle Schulen erhalten die Informationen zum Tag der Schulverpflegung per Post.

Alle Angebote, die Menüs sowie Detailinfos zum Wettbewerb stehen online unter www.dge-bw.de – Vernetzungsstelle Schulverpflegung – Tag der Schulverpflegung.

V.i.S.d.P.

Dr. Susanne Nowitzki-Grimm, DGE-BW e.V.,
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg