

Schulverpflegung – Erfahrung aus der Praxis

Dr. Harald Hoppe, Bio-Catering Marbachshöhe GmbH, Kassel

Ausgangspunkt für das Konzept von Bio-Catering Marbachshöhe war die extreme Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten bei Kindern und Jugendlichen. Übergewicht, Diabetes, Allergien und Magen- und Darmerkrankungen nehmen stark zu, ausgelöst durch minderwertige Zutaten und einen hohen Einsatz an synthetischen Zusatzstoffen in Lebensmitteln.

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH setzt zur genussvollen Gesundheitsprophylaxe in der Schulkantine daher drei Schwerpunkte:

100% ökologische Lebensmittel

ein hoher Anteil an Obst und Gemüse und Salat im Speiseplan bei gleichzeitiger Reduzierung des Fleischanteils (optimierte Mischkost nach den OptimiX-Kriterien des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung)

wo immer möglich wird Frischware verwendet, um nach Möglichkeit auf Tiefkühlprodukte verzichten zu können, deren Vitalqualität niedriger ist.

Bei guter Qualität der Speisen erreicht man bis zur 6. Schulklasse mit Schulmenüs, die über ein Vorbestellsystem angeboten werden, ohne Probleme einen großen Teil der Schüler. **Mit Eintritt in die Pubertät werden die Ernährungsgewohnheiten aber immer individueller. Die Schüler wollen sich nicht mehr durch ein Vorbestellsystem festlegen, sondern verlangen eine kurzfristige Auswahlmöglichkeit. Die Schüler ab der 7. Klasse werden von herkömmlichen Verpflegungssystemen nicht mehr erreicht.** Nehmen an Kasseler Schulen im Schnitt 10% der Schüler an der Mittagsverpflegung teil, verringert sich dieser Anteil ab der 7. Klasse auf unter 1%. Die Schüler verpflegen sich zumeist alternativ mit Süßwaren aus dem Supermarkt oder vom Kiosk oder – dies ist besonders bei Mädchen zu beobachten - essen mittags gar nichts.

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH hat ein modernes Verpflegungssystem entwickelt, das gesundes Mittagessen für alle Altersklassen attraktiv macht. Es erfüllt alle Anforderungen an ein modernes gesundes Verpflegungssystem für Schulen: individuelle Auswahlmöglichkeit, keine Vorbestellung, hohe Frische, eine ausgewogene Speisenauswahl aus 100% ökologischen Lebensmitteln, ein hoher Anteil an Obst, Salat und Gemüse und ein günstiger Preis.

Ohne Vorbestellung, lediglich durch Registrierung mit einer Chipkarte beim Betreten der Mensa, stehen den Schülern 8 Stationen mit unterschiedlichem Angebot zur Verfügung, aus denen sie frei wählen können:

eine Wokstation, an der ein Koch frische Gerichte aus Gemüse zubereitet

eine Menüstation mit dem jeweiligen Tagesgericht

eine Salatbar mit 6 Sorten Rohkost u. 3 Dressingvarianten, Topping, Gewürzen, Essig und Öl

eine Pastastation mit Nudel- und Soßenvariationen
eine Pizza- und Snackstation
eine Suppenbar mit Tagessuppe
ein Dessertstand
ein Getränkestand mit Wasser und Fruchtee

Die Schüler können aus allen Stationen frei wählen und auch kombinieren. Abgerechnet wird sehr unkompliziert: statt Vorbestellung und individueller Abrechnung, die verschiedene Beträge für die unterschiedlichen Speisen berechnet, wird nun über ein Abo-System monatlich ein fester Betrag vom Konto abgebucht. Die Schüler erhalten eine Chipkarte, mit der sie sich in der Mensa einloggen können. Über ein PC-gesteuertes System am Mensaeingang wird kontrolliert, dass jede Karte nur einmal täglich und von der autorisierten Person genutzt wird.

Da 8 Stationen einen hohen Personalaufwand benötigen, werden die Schüler in den Service einbezogen. Sie engagieren sich bei der Einlasskontrolle, überwachen die Füllung der Salat- und Pastastationen, achten auf die Sauberkeit der Tische, kümmern sich um die Essensreste und die Tellerreinigung. Jede Schulklasse wird durch ehrenamtliche Eltern und Lehrer unterstützt und hat pro Schuljahr eine Woche täglich 2 Stunden „Dienst“. Diese Arbeit wird von den Schülern mit überraschendem Engagement wahrgenommen, der fleißige und gutgelaunte Einsatz spiegelt die positive Stimmung der gesamten Mittagsverpflegung wieder.