

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

7. Jahrgang
Ausgabe 4/2012

Heftpreis: 8 €



Tischgastaktionen:

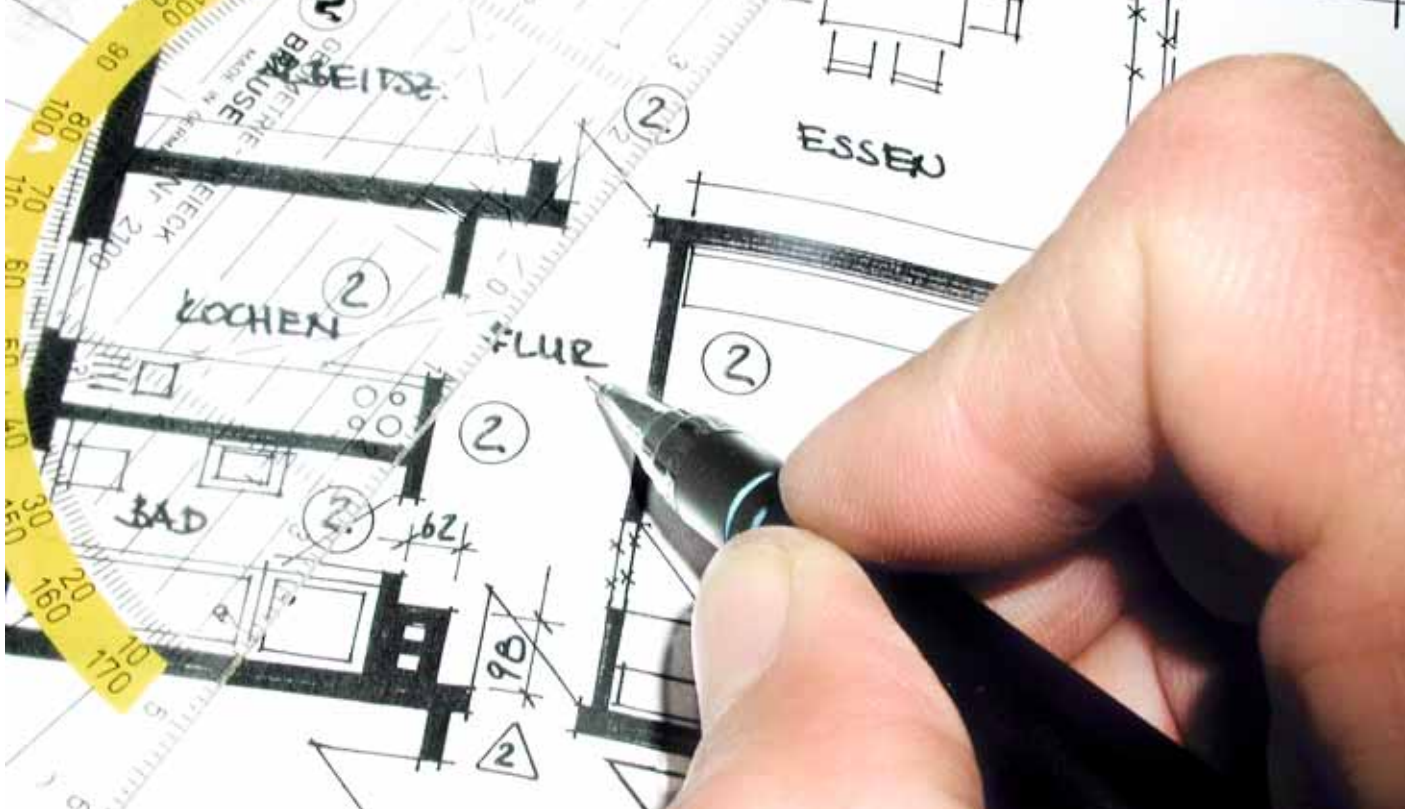
Action, bitte!

Aus der Praxis:

Mensa sucht Schüler

Hygiene:

Ein Tag im Leben einer Gabel



Gut geplant ist halb gewonnen



Niels Törkel



Siegfried Loewenguth

In den Küchen der Schulverpflegung werden die Auflagen und Richtlinien sowie der erforderliche Sachverstand oft unterschätzt. Niels Törkel vom Verband der Fachplaner (VdF) und Siegfried Loewenguth erklären, wieso eine detaillierte Planung wichtig ist.

Oftmals wird die Verpflegungseinrichtung in der Schulverpflegung „mal so eben mit geplant“. Nicht selten treten im Nachgang und bei Begutachtung durch die zuständigen Behörden (Gesundheitsamt/Veterinäramt) Probleme auf, weil z. B. Hygieneauflagen nicht eingehalten bzw. beachtet wurden. Niels Törkel vom Verband der Fachplaner e.V. (VdF) und Siegfried Loewenguth berichten aus ihrer Erfahrung von den klassischen Stolperfallen in der Küchenplanung. Hierzu zählen: „Ein ungleiches Verhältnis zwischen Verpflegungssystem und Küchenequipment, eine wenig zielgruppengerechte oder gar fehlende Ausbildung der Küchenleiter oder -mitarbeiter bei gleichzeitig hohem Anspruch der Entscheidergruppen an das Verpflegungssystem.“ Weitere Problemfelder sind Planungen und Absprachen mit unautorisierten Ansprechpartnern bei teil-

weise ungeklärter Finanzierung. Um im Rahmen des Betriebs einen Überblick über die laufenden Kosten zu behalten, lohnt es sich, eine umfassende Kostenplanung in konkreter Abhängigkeit zum Verpflegungssystem zu erstellen sowie eine Vor- und Nachkalkulation im Bereich aller variablen Kosten (Monatsreporting) einzuführen. Zudem sollte bei Beauftragung eines externen Dienstleisters nur mit Festpreisgarantie über einen fest definierten Vertragszeitraum gearbeitet werden. Im Folgenden erklären die Experten, worauf bei der Küchenplanung einer Schulmensa im Detail zu achten ist.

Alle auf Augenhöhe

Für eine erfolgreiche Schulmensa ist es wichtig, dass alle Betroffenen bereits in der Planungsphase regelmäßig im Gespräch stehen. Dazu gehören die Vertreter des Schulträgers und der Schulleitung, Lehrer-

„Nicht selten erleben wir, dass eine überdimensionierte Einrichtung mit zu hochwertigem Gerät eingebaut wird.“

Niels Törkel, Siegfried Loewenguth

Verband der Fachplaner (VdF)

Die Planer-Experten für das System Gastronomie & Küche

Unsere Experten dieser Rubrik sind Mitglied im VdF. Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. Im Fokus stehen die Faktoren Wirtschaftlichkeit, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.

Voraussetzungen für eine Mitgliedschaft im VdF sind eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis.



Unter www.vdfnet.de/Mitglieder finden Bauherren neben einer Mitgliederliste auch eine „Deutschlandkarte“ mit allen Fachplanern.

Weitere Infos unter: VdF – Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. www.vdfnet.de

Schüler- und Elternvertreter sowie ggf. Fördervereine oder Mensavereine, die oft sogar als Projektverantwortliche auftreten. Auch der Hausmeister ist in puncto Technik und Infrastruktur mit einzubinden, ebenso das Dienstleistungsunternehmen – sofern eine Vergabe vorgesehen oder bereits erfolgt ist. „Wichtig ist es, auf der Grundlage klar definierter Ziele für die Umsetzung des Projekts verbindliche Entscheidungsprotokolle mit Festlegung von Verantwortlichkeiten und Terminen etc. zu führen“, betonen Niels Törkel und Siegfried Loewenguth. Hierzu ist es erforderlich, dass alle in die Sitzungen entsandten Vertreter der einzelnen Gruppierungen entscheidungsbefugt sind. Nur so kann die Durchsetzung von Partikularinteressen einzelner Gruppierungen verhindert werden.

Expertenhilfe durch Fachplaner

Im Schulsystem gibt es einige Partikularinteressen und sachliche (finanzielle) Gege-

„Der Ersatz bzw. die Neuanschaffung von Kühl- und auch Gargeräten kann schnell zu Ersparnissen um ca. 20 bis 25 % führen.“

Niels Törkel, Siegfried Loewenguth

benheiten, die einen Zielkonflikt hinsichtlich einer optimierten Schülerverpflegung verursachen können. Wenn Entscheider z. B. gleichzeitig auch Investoren (kommunale Behörden als Schulträger, Privat-

GmbH bei privaten Schulen etc.) sind, orientieren sich diese Entscheidungen regelmäßig weniger an den eher strategisch auszurichtenden eigentlichen Erfordernissen der Schüler. „Hier hilft der neutrale Externe, alle relevanten Parameter der Entscheidung gleichwertig zu betrachten und dann, im Einzelfall im Wissen um gegebene Defizite, aber für alle nachvollziehbar die Entscheidung herbeizuführen“, verdeutlichen die Experten. Die Einbindung eines möglichst in der Schulverpflegung erfahrenen Fachplaners ist alleine schon aus Gründen der Vermeidung unnötiger Kosten bzw. Fehlinvestitionen sinnvoll, wie die VdF-Experten aus der Praxis berichten: „Nicht selten erleben wir, dass eine deutlich überdimensionierte Einrichtung mit zu hochwertigem Gerät eingebaut wird, möglicherweise sogar in der Hoffnung auf ein externes Zusatzgeschäft, dessen Realisierung dann ausbleibt. Auch genau der umgekehrte Fall kommt vor. Dann wird eine einfache Haushalts-Einbauküche angeschafft, die schon von der Beständigkeit und den Hygienevorgaben her nicht die erforderlichen Bedingungen erfüllen kann.“

Weiterhin weisen sie darauf hin, dass „es wesentliche bauliche/bautechnische Rahmenparameter zu berücksichtigen gilt, deren zeitliche und finanzielle Dimensionen nur unter Einsatz einer adäquaten Sach-

Fresh is
beautiful



Perfekt in allen Disziplinen:

- Effizienz
- Handhabung
- Hygiene



Maschinen für Großküchen
und die Food Industrie



HOGATEC

Halle 3.0,
Stand B08

www.alexandersolia.com

