

Dokumentation zum Fachgespräch

Lebensmittelabfälle – Herausforderung und Chance für die Schulverpflegung, Diskussionsforum für Verpflegungsanbieter
22.04.2016 in der Geschäftsstelle der Verbraucherzentrale NRW



Das Forschungsprojekt „Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfälle“ (REFOWAS) wird gefördert durch:



In Kooperation mit:



und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW, gefördert durch:



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Inhaltsverzeichnis

Teilnehmerliste.....	3
Begrüßung und Impulsreferate.....	4
Zusammenfassung der Einstiegsdiskussion im Plenum	5
Zusammenfassung der Ergebnisse aus den beiden Arbeitsgruppen	7
Zusammenfassung der Abschlussdiskussion im Plenum.....	11

Impressum

Protokoll: Antonia Blumenthal und Sonja Wieschollek

Redaktion: Frank Waskow

Fotonachweis:

Foto Ausgabe: Verbraucherzentrale NRW

Foto Tonne: Fotolia_highwaystarz.jpg

Foto Tablett: Mensatablett © Gerhard Seybert – Fotolia.com. jpg

Tagungsfotos: Sonja Wieschollek

Das Forschungsprojekt REFOWAS und das Modul „Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung“ werden vom Bundesforschungsministerium (BMBF) gefördert.

Die Dokumentation des Forschungsprojektes finden Sie unter:

www.refowas.de

Die Dokumentation des Forschungsmoduls finden Sie zusätzlich auf der Seite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW unter:

www.verbraucherzentrale.nrw/schulverpflegung

unter der Rubrik „Wissenswertes“ → Nachhaltigkeit

Verbraucherzentrale NRW

Mintropstrasse 27

40215 Düsseldorf

Abkürzungen

TN = Teilnehmerinnen und Teilnehmer

LMA = Lebensmittelabfälle

SuS = Schülerinnen und Schüler

Teilnehmerliste

Name	Organisation	E-Mail
Aldenhofen, Angela	OGS Köln Katholische Jugendagentur	angela.aldenhoven@kja.de
Bach, Martina	Grundschule Köln-Bocklemünd	martinabach62@gmx.de
Berger, Sarah	Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung Burscheid	berger@uwe-nickut.de
Berghaus, Uwe	Kruck Schlemmer Service, Köln	uw.berghaus@schlemmerservice.de
Bialkowski, Annemie	Ganztagsverein Janusz-Korczak-Gesamtschule, Neuss	ganztagsverein@web.de
Blumenthal, Antonia	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS	antonia.blumenthal@verbraucherzentrale.nrw
Enners, Maren	Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung Burscheid	
Espeter, Cornelia	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW	cornelia.espeter@verbraucherzentrale.nrw
Felzen, Pia	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn	felzen@aubergine-catering.de
Gembalies-Wrobel, Kirstin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW	kirstin.gembalies-wrobel@verbraucherzentrale.nrw
Gitzen, Dieter	Sodexo Gruppe Deutschland, Rüsselsheim	dieter.gitzen@sodexo.com
Grunewald, Gesine	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn	grunewald@aubergine-catering.de
Hering, Andre	Apetito AG, Rheine	andre.hering@apetito.de
Höppner, Hans Joachim	Catering Höppner, Oberhausen	info@catering-hoepfner.de
Köth-Jahr, Ingrid	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW	ingrid.koeth-jahr@mkulnv.nrw.de
Kruck, Manuel	Kruck Schlemmer Service, Köln	ma.kruck@schlemmerservice.de
Liesen, Elke	Lehmans Gastronomie GmbH, Bonn	e.liesen@lehmanns-gastronomie.de
Orlowski, Sascha	vitesca menu Reimann, Wuppertal	Sascha.orldowski@vitesca.de
Plitzko, Ursula	VZ NRW	ursula.plitzko@verbraucherzentrale.nrw
Rafi, Yvonne	OGS Köln Katholische Jugendagentur	Yvonne.Rafi@kja.de
Raimann, Gregor	United Against Waste e.V.	kontakt@raimannconcepts.de
Schnapp, Silke	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn	schnapp@aubergine-catering.de
Tegeler, Andreas	Sodexo Gruppe Deutschland, Köln	andreas.tegeler@sodexo.com
Tenberge-Weber, Ursula	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW	ursula.tenberge-weber@verbraucherzentrale.nrw
von Borstel, Torsten	United Against Waste e. V.	t.vonborstel@uaw-verein.de
Wallendorf, Thomas	OGS Köln Katholische Jugendagentur	Thomas.Wallendorf@kja.de
Waskow, Frank	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS	frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw
Weimann-Cossaeth, Marikka	Ganztagsverein Janusz-Korczak-Gesamtschule, Neuss	ganztagsverein@web.de
Wieschollek, Sonja	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS	sonja.wieschollek@verbraucherzentrale.nrw
Wolf, Birgit	WISAG, Düsseldorf	birgit.wolf@wisag.de
Zimmermann, Franziska	Sodexo Gruppe Deutschland, Rüsselsheim	franziska.zimmermann@sodexo.com

Begrüßung und Impulsreferate

Ursula Plitzko ist Leiterin des Bereichs Gesunde Ernährung und Ernährungsbildung der Verbraucherzentrale NRW. Sie eröffnete die Veranstaltung und begrüßte die Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

Ursula Tenberge-Weber ist Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW, stellte mit ihrem Vortrag „Verpflegungsanbieter – zentrale Akteure für eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung“ die Situation des Schulessens in NRW vor. Grundlage waren die Ergebnisse der bundesweiten Studie zur Schulverpflegung von 2014 und die neuen DGE-Snackempfehlungen.



Frank Waskow ist in der Verbraucherzentrale NRW verantwortlich für Lebensmittelqualität & Nachhaltigkeit und das Praxismodul Schulverpflegung im Forschungsprojekt. Er leitete ein mit Fakten, Daten und Zahlen rund um die Außer-Haus-Verpflegung, hin zu dem Thema der Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung. Er stellte das Projekt „Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen“ (REFOWAS - Pathways to Reduce Food Waste www.refowas.de) sowie das Praxismodul Schulverpflegung im Forschungsvorhaben vor.

Antonia Blumenthal ist Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale NRW und arbeitet im Forschungsprojekt REFOWAS. Sie präsentierte erste Ergebnisse der Abfallmessungen in Grundschulen und weiterführenden Schulen.

Torsten von Borstel stellte die Ziele und Aufgaben der Initiative „United Against Waste“ vor und moderierte die Eingangsdiskussion sowie eine Arbeitsgruppe.

Die Präsentationen finden Sie online als Download unter:

www.verbraucherzentrale.nrw/schulverpflegung

unter der Rubrik „Wissenswertes“ → Nachhaltigkeit

Zusammenfassung der Einstiegsdiskussion im Plenum

Der Einstieg in die Diskussion erfolgte über die Fragestellungen:

- *Wie beurteilen Sie die Abfallsituation bei Ihnen in der Küche und in der Schule?*
- *Welche Ursachen sehen sie für Lebensmittelabfälle?*
- *Welche Maßnahmen haben sich als erfolgreich herausgestellt und welche Hemmnisse erschweren eine abfallarme Schulverpflegung?*

Die wichtigsten Beiträge sind nachfolgend dokumentiert.

- Ich bekomme keine Rückmeldung von den Lehrern bzw. aus der Schule, wenn Kinder krank oder Ausflüge geplant sind. Ich würde sonst darauf reagieren und die Produktionsmengen anpassen.
- Ausgabepersonal und OGS-Leitung¹ müssen sich austauschen und Feedback geben, damit wir als Caterer überhaupt reagieren können.
- Unser OGS-Team möchte gerne von einzelnen Komponenten und Gerichten weniger bestellen um Abfälle zu vermeiden und weil aus Erfahrung klar ist, die Kinder essen davon weniger. Der Caterer zeigt sich jedoch wenig flexibel und verweigert eine Reduzierung. Die Ursachen sind unklar, ob es am Vertrag oder den Kosten oder an der Mengen- und Speisenzusammenstellung (die nicht den DEG-Standards entsprechen) liegt.
- Häufig gibt es einen Zielkonflikt: Kinder wünschen von einigen Komponenten eine größere Menge. Das Personal darf jedoch nicht zu viel rausgeben. Teilweise finden sich die zusätzlichen Mengen dann am Ende als Reste auf den Tellern wieder.
- Eine Vor- und Nachkalkulation ist geboten, um bedarfsgerecht optimieren zu können. Ebenso muss eine Dokumentation von „Renner und Penner“ Gerichten und Komponenten erfolgen, so dass wir die Frage beantworten können, werden die bestellten Gerichte überhaupt abgeholt.
- Die Ausgabe sollten von geschultem Personal vorgenommen werden, die auch die Kalkulation sowie Rezeptur im Kopf behält, um Rückschlüsse zu ziehen. Pädagogisches Personal sollte die Essensausgabe begleiten.
- Es muss Akzeptanz bei Kindern und Eltern vorhanden sein, dass nicht zu jeder Zeit jedes Gericht und jede Komponente vorhanden sein kann.
- Menüs müssen dem Standort und der jeweiligen Schule angepasst werden, d. h. es gibt spezifische Vorlieben.
- Die Essensausgabe ist durch Zeitmangel und lange Wartezeiten geprägt. Die Kinder haben häufig keine Zeit Nachschlag zu holen und können nicht in Ruhe essen.

¹ Die Offene Ganztagschule orientiert sich im Gegensatz zur Ganztagschule überwiegend an der klassischen Unterrichtsstruktur der Halbtagschule und bietet nach dem Unterricht ein zusätzliches, freiwilliges Nachmittagsprogramm. Oft übernehmen freie Träger diese Form der Betreuung. Die OGS-Leitung übernehmen pädagogische Fachkräfte (Erzieher, Sozialpädagoge, Lehrer etc.), die von mehreren Kräften mit pädagogischem Hintergrund unterstützt werden.

- Optimal wäre ein „freies Mittagessen“ für die Kinder ohne Vorbestellung, so dass vor Ort die SuS spontan entscheiden können, was sie essen möchten.
- Meist ist das Verpflegungssystem nicht optimal konzipiert und an vielen Stellen bedarf es mehr Transparenz und besserer Kommunikation.
- Viele Parteien sind an der Schulverpflegung beteiligt (Träger, Schule, Caterer, Eltern, Schüler etc.) das sind zu viele Schnittstellen, die das System unstrukturiert und beschwerlich machen.
- Da wir frisch kochen, produzieren wir just in time und können bedarfsgerecht nachproduzieren, dadurch haben wir wenig Ausgaberreste und fast nur Tellerreste.
- Wir haben wenige Tellerreste, weil die Kinder sich selber bedarfsgerecht nehmen können.



Als Ergebnis der Einstiegsdiskussion wurde abschließend festgehalten:

- Es gibt keine generelle Lösung für das Problem „Lebensmittelabfälle“ in Schulen. Neben allgemeinen Tipps und Hinweisen, bedarf es v. a. individueller Lösungen.
- Wirksame Maßnahmen gegen LMA sind abhängig vom jeweiligen Verpflegungssystem und den Rahmenbedingungen an den Schulen.
- Die Verfahren der Ausschreibung zur Schulverpflegung sind extrem zeitaufwändig und sollten besser konzipiert werden. Die Ausschreibungsunterlagen sollten von einem Fachgremium konzipiert werden - oft werden die Ausschreibungsunterlagen nur kopiert.
- Die Sensibilisierung und Grundlagen der Kinder hinsichtlich einer ausgewogenen Ernährung und LMA müssen bereits im Elternhaus erfolgen. Schulen können dann auf dieser Basis aufbauen. Wunsch und Wirklichkeit gehen stark auseinander –Theorie und Praxis sind sozusagen weit voneinander entfernt.
- Ein zukunftsweisender Ansatz könnte eine komplette staatliche Finanzierung der Schulverpflegung sein, wie sie z. B. in Skandinavien üblich ist.
- Als Pilotprojekt wurde eine Buffetform im Kindergarten getestet. Nach einer Woche ist der Lebensmittelabfall gesunken und gleichzeitig die Zufriedenheit gestiegen. Damit ist jedoch nicht gegeben, dass Kinder die Komponenten ausgewogen – also nach DGE-Standard - auswählen.

Zusammenfassung der Ergebnisse aus den beiden Arbeitsgruppen



Die Teilnehmer diskutierten in zwei Arbeitsgruppen. Ziel der Diskussionen war es, die Ursachen, Probleme und Schwierigkeiten in Hinblick auf Lebensmittelabfälle bzw. deren Reduzierung zu benennen. In einem zweiten Schritt wurden Maßnahmen und Lösungen aufgezeigt, die in den Alltag der Verpflegungsanbieter und Schulen implementiert werden könnten. Um die Maßnahmen zu priorisieren wurden drei

Kategorien vorgegeben: direkter Einfluss (1), indirekter Einfluss (2) und gar kein Einfluss (3).

Die Diskussion erfolgte entlang der Prozesskette für die Mittagsverpflegung in Schulen, ausgehend vom Auftraggeber (Kommune, Träger und Schule), dem Catering (Bestellung, Zubereitung, Entsorgung), dem Personal (in der Küche und Ausgabe) sowie den Gästen (Schülerinnen und Schüler).

Auftraggeber

Zwischen Auftraggeber und Caterer muss auf einer kompetenten Ebene kommuniziert werden. Bei der Entwicklung von *Leistungsbeschreibungen* bestehen jedoch Kommunikationsschwierigkeiten, da diese häufig von fachfremdem Personal verfasst werden, dementsprechend sind die Anforderungen nicht immer praxistauglich. Auch die Planung und Gestaltung von Schulmensen hinsichtlich der *technischen und räumlichen Voraussetzung* erfolgt oft ohne Entwicklungsmöglichkeiten für die Zukunft. D. h. oft sind Schulmensen auf ein *Verpflegungssystem* festgelegt oder haben kaum Möglichkeiten der *Kapazitätsaufstockung*. Häufig werden Caterer bei Unzufriedenheit mit dem Angebot verantwortlich gemacht, obwohl die Mensa nicht optimal geplant und umgesetzt wurde. Aus Sicht der Caterer ist es notwendig die fehlende Professionalität an die Auftraggeber rück zu spiegeln, um überhaupt eine Wahrnehmung für diese Schwierigkeiten herzustellen. Auf Seiten vieler Auftraggeber müssen Kompetenzen für ein *professionelles Verpflegungsmanagement* durch entsprechende Fort- und Weiterbildung hergestellt werden (Kategorie 3). Es stellt sich die Frage, wer qualifiziert über das Schulessen entscheiden (Träger, Schulleiter, Elternverband etc.) soll. Derzeit ist das in jeder Kommune anders geregelt. Ideal wäre ein gemeinsames Gremium aus qualifizierten Entscheidern in Sachen Schulverpflegung (Kategorie 2).

Werden in Schulen *Abfallmessungen* durchgeführt, müssen die Ergebnisse an den Auftraggeber (Schule, Träger, Kommune) kommuniziert werden. Hierbei sind Transparenz und Aufklärung hinsichtlich der Ursachen und mögliche Lösungsansätze sehr wichtig.

Das Thema sollte daher auch in Schulkonferenzen oder anderen Meetings integriert werden, so dass ein regelmäßiger Austausch stattfinden kann und zeitnah die aufgetretenen Schwierigkeiten gelöst werden (Kategorie 2). Um einen regelmäßigen Austausch zwischen der Schule und Caterer zu garantieren wurde die Einführung einer *regelmäßigen Sprechstunde* vorgeschlagen (Kategorie 2-3). Auch wurde vorgeschlagen in die Leistungsbeschreibungen für die Caterer, eine Zielsetzung für die Abfallmenge/Abfallquote bezogen auf die gesamte Produktionsmenge aufzunehmen. Die Auftraggeber sollten durch Beratungsmaßnahmen für das Thema LMA sensibilisiert werden. Des Weiteren sollte ein stimmiges Abfallkonzept in den Schulen im Rahmen des Leitbildes angestrebt werden, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Ein großes Defizit vieler Schulen ist, dass die Nicht-Teilnahme von SuS an der Mittagsverpflegung seitens der Schule nicht kommuniziert wird. Wenn SuS wegen Krankheit, Klassenausflügen, etc. nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen können, entstehen große Mengen LMA. Um diesem Problem entgegenzuwirken, sollte die Schulen dafür sorgen, dass die Verpflegungsteilnehmerzahlen täglich aktualisiert an die Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung gegeben werden, um die Produktionsmengen in der Küche anpassen zu können (Kategorie 2).

Die *Atmosphäre im Speiseraum* ist ausschlaggebend für das Wohlfühlen der SuS und schafft gleichzeitig mehr Akzeptanz und verhindert LMA (Kategorie 2). Die Mensa als begehrtter sozialer Treffpunkt der SuS führt zum längeren Verweilen und kann dann als wichtige Kommunikationszentrale dienen.

Oft besteht *Zeitmangel* während der Mittagspause und die Schüler stehen unter Druck das Mittagessen rechtzeitig abzuschließen. Dadurch entsteht Stress bei der Ausgabe bzw. bei der Auswahl der Speisen und beim Verzehr. Im Ergebnis kommt es zu langen Warteschlangen und Schüler nehmen zu viel auf den Teller, da keine Zeit für den Nachschlag bleibt oder kommen gar nicht erst zur Mittagsverpflegung. Für das Mittagessen sollte genügend Zeit für die SuS eingeplant werden. Um lange Wartezeiten zu vermeiden, ist die Einführung von zeitversetzten Pausen eine geeignete Maßnahme und die Essenszeit sollte strikt von der Freizeit/Spielzeit der SuS getrennt werden (Kategorie 2). Die TN sind sich einig, dass LMA verringert werden, wenn den Schülern eine angemessene Zeit für das Mittagessen zur Verfügung stehen würde. Bei der Planung von Pausenzeiten sollten Schulleitungen dies berücksichtigen. Darüber hinaus besteht häufig Bedarf für die Optimierung in den Abläufen der Essensausgabe (Kategorie 2-3).

Catering (Bestellung, Zubereitung, Entsorgung)

Ein Monitoring zu den Abfällen und Tellerresten schafft Transparenz, deckt die Ursachen für LMA auf (Kategorie 1), zeigt die Entwicklung der Abfallmengen und die tatsächliche Zahl der Verpflegungsteilnehmer. Das Monitoring sowie das Messergebnis dienen dazu mit dem Auftraggeber und allen Akteuren auf Grundlage der vorliegenden Messung Veränderungen (Optimierung) vorzunehmen.

Die Abfallmessung gilt als die Grundlage (Argumentation), ohne valide Messergebnisse können auch keine Veränderungen vorgenommen werden. Auf dieser Grundlage kann man den Fragen nachgehen, ob es eine Überproduktion gibt oder ob eine große Differenz zwischen Liefermenge und Bestellung besteht bzw. und ob die geplanten Verpflegungsteilnehmer erschienen sind. Auch kann die Größe der Portionsmengen überprüft werden. Ebenso, ob SuS die angebotenen Gerichte und Komponenten überhaupt mögen. Hierfür ist eine Vor- und Nachkalkulation wichtig, um die Daten und Erfahrungen zu ermitteln und zu bewerten. Eine Abfall-Messung ist unverzichtbar – jeder Caterer sollte eine Messung in den Betrieben durchführen.

Werden die LMA in der Schule entsorgt, hat der liefernde Caterer keinen Überblick über die Abfallmengen. Ein Feedbacksystem kann hier Abhilfe schaffen. Günstig hat sich herausgestellt, wenn Caterer auch das Personal stellen, damit die Prozesskette von einer Hand gesteuert wird. Dem Ausgabepersonal sollte besondere Wertschätzung entgegen gebracht werden, denn es ist das „Aushängeschild“ der Mittagsverpflegung und für die Zufriedenheit der SuS mitverantwortlich. Von daher ist die Schulung des Ausgabepersonals v. a. hinsichtlich Kommunikation eine wichtige Voraussetzung im Umgang mit den SuS. Dies gilt insbesondere, wenn sich die Rahmenbedingungen in der Mensa im Laufe eines Schuljahrs ändern und nach den Sommerferien neue Schüler erst mal unsicher sind und sich an die neue Verpflegungsform gewöhnen müssen.

Kritisiert wurde das häufige Ungleichgewicht der verschiedenen Speisenkomponenten. Immer wieder werden zu große Mengen z. B. von Stärkebeilagen an die Schulen geliefert werden, die dann im Abfall landen (Kategorie 1-2). Caterer sollten flexibler auf die Bedürfnisse der einzelnen Schulen eingehen. Schulen und Caterer erwarten voneinander eine offene und ehrliche Kommunikation bei Problemen (z. B. dass Schulen nicht für 90 TN bestellen, obwohl 100 Schüler versorgt werden sollen) (Kategorie 1).

Die TN teilen die Ansicht, dass durch eine hohe Qualität der Speisen, LMA reduziert werden können. Daher sollte der gesamte Herstellungsprozess betrachtet werden, um die Qualität der Lebensmittel bzw. Speisen auf hohem Niveau zu halten. Dazu gehören Aspekte wie kurze Standzeiten, geeignete Küchengeräte zur Zubereitung und eine gelungene Küchenplanung.

Qualifiziertes Personal



Eine Ursache für die Entstehung von vermeidbaren LMA, sind unzureichend qualifizierte Küchenmitarbeiter. Da Quereinsteiger nicht ausreichend darauf vorbereitet sind in stressigen Situationen während der Ausgabe adäquat zu reagieren (Kategorie 2).

Für eine Nachkalkulation bzw. ein Monitoring zu Abfallmengen, Abläufen etc. ist ein ausgereiftes Feedbacksystem notwendig. Die Kommunikation sollte möglichst automatisch erfolgen, d. h. in die täglichen Routineabläufe aktiv integriert werden. Existiert ein vorgegebener Kellenplan, wird dieser oft nicht eingehalten; dann gilt es die Hemmnisse zu ergründen. Wenn das Ausgabepersonal auf die Kinder eingeht (also individuelle Portionen ausgibt), ist ein Kellenplan nur wenig passend (Kategorie 1).

Gäste (Schüler und Schülerinnen)

Bei einem hohen Tellerrücklauf ist eine regelmäßige Zufriedenheitsbefragung sinnvoll (Kategorie 1). Auch sollte das Thema Schulverpflegung bzw. Wertschätzung von Lebensmitteln in den Lehrplan integriert werden, um Transparenz und Akzeptanz zu schaffen. Nicht nur die SuS müssen informiert werden, sondern auch die Eltern, da die Anspruchshaltung in Bezug auf die Qualität und Kosten der Speisen sehr hoch ist (Kategorie 3).

Die Mahlzeiten sollten ausreichende Mengen und ggf. ein Nachschlag umfassen. Die Tellerreste sollten regelmäßig kontrolliert werden. Es wurde vorgeschlagen, „Spielregeln“ für die SuS an der Ausgabe einzuführen. So können z. B. Beilagen beliebig oft als Nachschlag geholt werden. Fleischkomponenten werden nur einmalig ausgegeben; dies entspricht den DGE-Empfehlungen. Auch sollten SuS nur so viel Speisen auf die Teller nehmen, wie sie essen können. Hier können Schulungsmaßnahmen für das Ausgabepersonal wirkungsvoll sein, um über die konsequente Beibehaltung der Regeln eine Lenkung der Kinder zu erreichen (Kategorie 1). Bei der Planung sahen die TN die Möglichkeit Ausgabeverluste zu reduzieren, indem man eine detaillierte Speiseplanung vornimmt (Kategorie 1). Um Tellerreste zu vermeiden wurde vorgeschlagen, dass die Kinder ihre Essensreste selbst entsorgen sollten, um ein Bewusstsein für das Thema zu schaffen. Weiterhin wurde das selbstbestimmte Auswählen und Portionieren der Mittagsmahlzeit als ein Lösungsansatz vorgeschlagen, um Lebensmittelabfälle zu verringern (Kategorie 2).

Kommunikation

Das Küchenpersonal erfährt innerhalb der Schule, v. a. vom Lehrpersonal häufig keine Wertschätzung. Sie fühlen sich nicht integriert in das Schulteam. Es wurde der Wunsch geäußert, dass die Lehrkräfte z. B. in Workshops vermittelt bekommen, welche Arbeit in einer Schulmensa anfällt und welche Anforderungen und Verantwortung für eine Schulküche übernommen werden müssen und welche gesetzlichen Vorgaben einzuhalten sind. Es wurde vorgeschlagen einen Lebensmittelkontrolleur in die Schule zu bestellen, um die Hygienevorgaben für die Küche dem gesamten Schulteam zu erläutern. Diese Maßnahmen sollen bewirken, dass Lehrkräfte z. B. die Küche nicht in Straßenkleidung betreten und Anweisungen vom Küchenpersonal annehmen.

Zusammenfassung der Abschlussdiskussion im Plenum

Für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen sind unterschiedliche Maßnahmen von Relevanz. Im Blick auf mögliche Schritte, die die TN selbst in die Wege leiten wollen, wurden folgende Punkte festgehalten:

- Eine Bestandsaufnahme der Abfälle durchführen (Messungen und Bewertung).
- Ausreichend Zeit für das Mittagessen der SuS planen bzw. mit den Schulen absprechen und die strukturellen Gegebenheiten der Mittagspause optimieren.
- Die Dokumentation geplanter und tatsächlicher Verpflegungsteilnehmer in den Blick nehmen: Feedback mit der Schule etablieren, damit klar, ist, welche Kinder nicht am Essen teilnehmen.
- Portionsgrößen regelmäßig bei der Ausgabe überprüfen und eine konsequente Mengendefinition und -ausgabe umsetzen.
- Qualitative Rückmeldungen an Caterer von Schule und SuS über z. B. Feedbacksysteme wie Meckerkasten installieren.
- Mittelfristig den Wohlfühlfaktor im Speiseraum verbessern.
- Gründung eines „Runden Tisches“ für Caterer als Interessenverband gegenüber Auftraggebern und Politik (Rahmenbedingungen der Schulverpflegung).
- Ergebnisse des Fachgespräches an Entscheider weiter tragen.

Wir danken allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für ihre engagierten und konstruktiven Beiträge zu den Diskussionen und der Mitarbeit in den Arbeitsgruppen.

Düsseldorf, 9. Mai 2016

