

## Schlanke und effiziente Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung etablieren

# Warum gesunde und nachhaltige Ernährung in der Krise neu gedacht werden müssen



Guido Hildebrandt,  
Vorstandssprecher apetito AG  
Konzern

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

eine **kombinierte Klima- und Gesundheitskrise** stellt unsere Demokratie vor immense Herausforderungen. Der politische Journalist und Schriftsteller Charles Dickens, hat den bestmöglichen Umgang mit solchen Zeitenwenden einst umrissen mit der Erkenntnis, dass „auch eine schwere Tür nur einen kleinen Schlüssel nötig hat.“ Es ist die Aufgabe der Politik diesen Schlüssel zu finden und den Handlungsdruck zu nutzen, um ein nachhaltiges Wirtschaftsmodell aufzubauen.

In diesem Sinne hatte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit Gesundheits- und Versorgungsforschern Mitte März zum **DGE-Kongress 2020** in Jena geladen; das Motto: „Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung“. Wissenschaftler, Verbände, Politik und Unternehmen sollten über die „Evidenz regulatorischer Maßnahmen und Nachhaltigkeitsaspekte in der Ernährung“ diskutieren, um herauszufiltern wie eine gesündere und nachhaltigere Ernährung erreicht werden kann. Zum Start des Austauschs stellte die DGE den Abschlussbericht der „Studie zu **Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung**“ vor.

Die Ausgangsbeschränkungen zur Eindämmung der Corona-Pandemie führten allerdings zur kurzfristigen Absage dieses wegweisenden Kongresses. Seitdem befindet sich die Gemeinschaftsverpflegung im Ausnahmezustand: Quasi über Nacht wurde der **reguläre Betrieb in Schulen und Kitas** landesweit **eingestellt**. Zeitgleich befinden sich die **Krankenhäuser im Epizentrum der Pandemiebekämpfung**, während Essen-auf-Rädern Dienstleistungen für COVID-19-Hochrisikogruppen überlebenswichtig wurden. Ein Stresstest von historisch einmaligem Ausmaß.

Im Folgenden analysieren wir, wie **Krankenhäuser durch** das Potential **neuer Verpflegungskonzepte flexibel und zukunftsfähig** aufgestellt werden und mit geringen Investitionen ihr Personal entlasten können, wovon auch die Patientenzufriedenheit profitiert. Zudem stellen wir Ihnen den Überblick über Kosten und Preise von Schulessen vor, der in Jena präsentieren werden sollte. Was sind die **Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Systeme**? Was kostet ein Schulessen? Welchen Einfluss haben die Eigenschaften der Verpflegungssysteme auf die Erfüllung der Qualitätsanforderungen der Bildungseinrichtungen?

Wir bieten eine Orientierungshilfe bei der Suche nach den geeigneten Verpflegungslösungen der Zukunft für Prozessoptimierung und Synergien; der richtige Schlüssel zu Dickens schwerer Tür.

Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt  
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Krankenhäuser flexibel  
und zukunftsfähig  
machen (S. 3)



Zentrale Ergebnisse der  
KuPS-Studie (S. 6)

## apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und Speisepläne mit DGE-Zertifizierung für Kitas, Schulen und Senioren. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

### Ihre Ansprechpartner:

<p><b>Geschäftsbereich Kids &amp; Schools:</b></p>  <p><b>Klaus Ludmann</b> Geschäftsführer apetito Kids &amp; Schools</p>	<p><b>Geschäftsbereich Care:</b></p>  <p><b>Hendrik Rosery</b> Geschäftsführer apetito Care</p>
--	--



Die apetito AG ist ein mittelständischer Anbieter von Verpflegungslösungen mit Sitz in Rheine (NRW). 1958 gegründet, gehört das Unternehmen heute zu den Marktführern im Bereich der **Kita- und Schulverpflegung** (Kids & Schools) sowie der **Seniorenverpflegung** und **Krankenhausverpflegung** (Care).

Aktuell verpflegt apetito rund 1,3 Millionen Menschen täglich – davon in Deutschland rund 429.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. apetito beschäftigt rund 9.400 Mitarbeiter, davon 7.900 in Deutschland.

## Mit entkoppelten Systemen Krankenhäuser flexibel und zukunftsfähig machen

Die Corona-Pandemie wirkt auf das Gesundheitssystem wie ein Brennglas, unter dem die Defizite und jahrelangen Vernachlässigungen sichtbar werden. Es wird deutlich, dass viele Kliniken unter einem massiven Investitionsstau leiden und die Corona-Krise sie in eine wirtschaftlich prekäre Situation manövriert. Dazu kommt, dass der Fachkräftemangel in der Pflege in Zeiten hoher Auslastung direkte negative Auswirkungen auf die Gesundheitsversorgung der Menschen in Deutschland hat. **Das Coronavirus ist wie ein Stresstest für die Kliniken** und bei nicht wenigen muss ein Burnout festgestellt werden. Grund genug, den Stress an jeder Stelle eines Krankenhauses so weit wie möglich zu reduzieren.

Auch wenn es auf den ersten Blick abwegig erscheint, kann hier die Krankenhausverpflegung einen wichtigen Beitrag leisten, um die hohen wirtschaftlichen Belastungen für die Kliniken deutlich zu reduzieren. **Gute Ernährung** trägt durch ihren hohen Qualitätsstandard zur **Zufriedenheit der Patienten** und des Personals bei. Durch **effiziente, sichere Prozesse** lassen sich zudem Erfolge in der **Steigerung der Hygiene** erzielen, was ein Mehr an Sicherheit für alle Personen zur Folge hätte.



Zwei Zahlen belegen die Vernachlässigung unserer Krankenhäuser eindrucksvoll: So ist das Durchschnittsalter der Klinikküchen seit dem Jahr 2009 von 22 Jahren auf 29 Jahre angestiegen. Im Westen Deutschlands ist das Durchschnittsalter von Krankenhausküchen bereits bei 34 Jahren angelangt. In technisch derart veralteten Küchen ist es eine große Herausforderung hygienisch einwandfreies und qualitativ hochwertiges Essen zuzubereiten. Dazu kommt, dass der **Investitionsstau in deutschen Krankenhäusern** insgesamt von der Deutschen Krankenhausgesellschaft (DKG) **bundesweit auf ca. 50 Mrd. Euro** geschätzt wird. Die aktuelle Investitions-Analyse des GKV-Spitzenverbands, des Verbands der Privaten Krankenversicherung und der Deutschen Krankenhausgesellschaft für das laufende Jahr 2020 besagt, dass in diesem Jahr mindestens drei Milliarden Euro für bestandserhaltende Investitionen fehlen.<sup>1)</sup> Das bedeutet: Viele Krankenhäuser sind bei Investitionsentscheidungen vor eine schwierige Wahl gestellt: Investiere ich lieber in eine **moderne Verpflegungsinfrastruktur**, welche die Einführung von entkoppelten Systemen ermöglicht, **oder in neue medizinische Geräte** – wie zum Beispiel ein Intensivbett oder ein Atemgerät.

Dazu kommen die aktuellen Herausforderungen durch die Corona-Pandemie. Die Einnahmeausfälle durch abgesagte planbare Operationen und Behandlungen, der zusätzliche Aufbau und das Vorhalten von Intensivbetten für Corona-Patienten, die Anschaffung von zusätzlichen Beatmungsgeräten und die aus diesen

1) Quelle: [www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/pressemitteilungen/2020/Gm\\_PM\\_2020-03-20\\_Investitionsbewertungsrelationen\\_2020.pdf](http://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/pressemitteilungen/2020/Gm_PM_2020-03-20_Investitionsbewertungsrelationen_2020.pdf)



Maßnahmen resultierenden Liquiditätsschwierigkeiten versucht man zwar durch das COVID-19-Krankenhausentlastungsgesetz des Bundes abzufedern. Allerdings reicht der Rettungsschirm nicht aus, um sämtliche Mehrkosten zu decken.<sup>2)</sup> **Viele Klinikbetreiber rechnen mit Rekorddefiziten** und suchen daher nach Möglichkeiten, um Einsparungen vornehmen und **vorhandene Möglichkeiten noch besser nutzen** zu können.

Das bedeutet auch, dass viele Kliniken **um jeden Patienten kämpfen** müssen, um möglichst viele medizinische Behandlungen durchzuführen und so Einnahmen aus dem DRG-System (Fallpauschalen) zu generieren. Insbesondere viele defizitäre kommunale Kliniken werden von den Kommunen durch Zuschüsse vor einer Insolvenz bewahrt. Damit werden die Kosten, die eigentlich im Gesundheitssystem entstehen, auf die Kommunen abgewälzt.

## Entkoppelte Systeme: geringe Investition, niedrige Personal- und Betriebskosten, hohe Patientenzufriedenheit

Der systemische Ansatz **Entkoppelter Systeme** in der Krankenhausverpflegung birgt hier **große Potenziale**. Ein „Entkoppeltes System“ in der Gemeinschaftsverpflegung bedeutet, dass Produktion und Verzehr der Gerichte räumlich und zeitlich getrennt sind. Bei dem Cook & Freeze-Verfahren, mit dem apetito arbeitet, werden die Mahlzeiten individuell nach höchsten Qualitätsstandards zubereitet, für den Transport schockgefrostet und vor Ort auf den Punkt erwärmt. **Besondere Ernährungswünsche** wie Rücksicht auf Nahrungsunverträglichkeiten, Schluckbeschwerden oder Schonkost können **jederzeit berücksichtigt** werden. Und das bei **hoher Prozesssicherheit sowie hohem Qualitäts- und Hygieneniveau**. Dadurch können nicht nur die Patienten optimal mit nährstoffreicher Kost ernährt werden, sondern für das Klinikpersonal fällt bei der Versorgung auf Station ein erheblicher Stressfaktor weg.

### Speisenversorgung heute



- COOK & SERVE: Klassische Frischproduktion und Warmbelieferung
- COOK & CHILL: Eigenproduktion von gekühlten Speisen und Regeneration vor Ort
- COOK & FREEZE: Bezug von tiefgefrorenen Menükomponenten und Regeneration vor Ort

<sup>2)</sup> [www.aerzteblatt.de/nachrichten/113327/Pandemie-bringt-viele-Krankenhaeuser-in-wirtschaftliche-Schieflage](http://www.aerzteblatt.de/nachrichten/113327/Pandemie-bringt-viele-Krankenhaeuser-in-wirtschaftliche-Schieflage)

## Potenziale für Krankenhäuser während und nach der Krise

Gerade während der Corona-Pandemie stehen prozessuale Sicherheit und die Einhaltung der Hygienebestimmungen an erster Stelle. Mit dem Cook & Freeze-Verfahren ersparen sich Krankenhausküchen viele **Arbeitsschritte im Küchenalltag**. Durch die Anlieferung der Produkte muss das Gericht vor Ort lediglich portioniert, zubereitet und im Anschluss auf Station ausgegeben werden.

### Die Cook & Freeze-Abläufe im Krankenhaus



Komponenten einzeln entnehmbar



Portionierung am Band direkt aus der Tiefkühltruhe



Freie Komponentenwahl für alle Patienten



Leicht in den Prozess integrierbar



Bestückung der Regenerationswagen nach diätetischer Kontrolle



Eine Lehre aus den Erfahrungen mit dem Coronavirus lässt sich schon jetzt ziehen. Wir brauchen Krankenhäuser, die flexibel auf Notfallpatienten reagieren können. Mit dem Cook & Freeze-Verfahren ist das problemlos möglich. Werden Kliniken durch Infektionen mit einem Personalengpass konfrontiert, kann zudem **ohne Mehraufwand** eine **Notfall-Verpflegungsversorgung** sichergestellt werden.

## Entlastung der Pflegekräfte in Zeiten des Fachkräftemangels

Gegenüber einer krankenhausesinternen Großküche benötigt ein Cook & Freeze-Verfahren – je nach Größe der Küche und Anzahl der zu Verpflegenden – **nur die Hälfte bis ein Drittel der Mitarbeiter**. Das freiwerdende Personal kann zum Beispiel als Servicekraft auf Station eingesetzt werden und so die Pflegekräfte entlasten – eine große Hilfe angesichts des Fachkräftemangels. Die großen **Individualisierungsspielräume** bei der Menüauswahl sowie die geschmackliche und ernährungsphysiologische Qualität der Gerichte

sorgen dabei für eine **hohe Zufriedenheit bei den Patienten**. Da viele Patienten ihren Klinikaufenthalt insbesondere nach dem angebotenen Essen beurteilen, resultiert hieraus ein Imagegewinn für das Krankenhaus. Das bedeutet höhere Umsätze, bessere Krisenbewältigung und mehr Budget für Personal und Investitionen.

## Qualität erhöhen, Kosten senken

Neben der hohen Qualität der Speisen sind die bereits angesprochenen Kosten ein weiterer wichtiger Faktor, wenn es um die Entscheidung für eine neue Verpflegungslösung geht. Hier sind zwei Dinge entscheidend: die Investitionen, die man für eine neue Küche oder für die Modernisierung tätigen muss, sowie die laufenden Betriebskosten, die eine Küche verursacht. Bei beiden Kostenpunkten ist das **Cook & Freeze-Verfahren günstiger als traditionelle Küchen**. Da hier die Herstellung des Essens vom Ort der Verpflegung entkoppelt ist, entfallen sämtliche Kosten für Personal, Gerätschaften und Räumlichkeiten, die sonst für die Zubereitung des Essens getätigt werden müssten. Lediglich Lagerräume für die tiefgekühlten Zutaten, eine Portionierungsstraße und die Infrastruktur für die Erwärmung werden benötigt.

## Klare Vorgaben bei Ausschreibung fehlen



Ein wichtiger Stellhebel, um die Qualität von Klinikessen zu erhöhen, wäre ein **klarer und festgelegter Kriterienkatalog bei Ausschreibungen**, der Mindestanforderungen an Anbieter definiert und so eine ausgewogene Ernährung der Patienten nach ökotrophologischen Erkenntnissen sicherstellt. Als Anbieter vollumfänglicher Verpflegungslösungen erlebt apetito die Notwendigkeit systemübergreifender Lösungen hautnah. Aus unserer Sicht ist ein Katalog unabdingbar und er sollte folgende **DGE-Qualitätsstandards als verbindliche Mindestanforderungen** beinhalten: Qualität, Menüvielfalt, Warmhaltezeiten und Hygiene. Zudem muss sichergestellt sein, dass die **Ausschreibungen leistungsbezogen und systemoffen** gestaltet sind, um einen fairen Wettbewerb zwischen den Anbietern zu ermöglichen. Durch Definition preislicher Ober- und Untergrenzen kann beispielsweise ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis für die Ausschreibenden ermöglicht werden.

## Studie: Immer weniger Geld für Krankenhausverpflegung – Patienten unzufrieden

Wie unzufrieden die Deutschen mit ihrer Krankenhausverpflegung sind, zeigt die fünfte Care-Studie des Deutschen Krankenhausinstituts (DKI) und K&P Consulting, die Anfang dieses Jahres veröffentlicht und über die in der ARD ausgiebig berichtet wurde. Hierzu wurden 1.300 Allgemeinkrankenhäuser zum Wandel der Verpflegungslösungen befragt, um zu untersuchen, wie sich die Verpflegung innerhalb der Kliniken organisiert.



Die Studienergebnisse beweisen, dass moderne Verpflegungslösungen enorme Vorteile beinhalten und der Wandel von Frischküchen der Krankenhäuser hin zu vollumfänglichen Verpflegungslösungen nicht nur zu Recht erfolgt, sondern sogar anzuraten ist. Sie belegen beispielsweise, dass durch einen **günstigeren Einkauf** dank der Zentralisierung von Klinikküchen oder durch digitale Steuerung Kosten reduziert werden können.<sup>3)</sup> Die befragten Kliniken gaben an, dass der Investitionsstau, die ökologische Verantwortung, der Fachkräftemangel, die Qualitätssicherung sowie die Servicequalität und Hygienefaktoren die wichtigsten Aspekte für zukünftige Entscheidungen zu Verpflegungslösungen sind.<sup>4)</sup> Des Weiteren geben Krankenhäuser für die Verpflegung von Patienten immer weniger Geld aus: Der Warenwert der Lebensmittel hat sich inflationsbedingt um 9 Prozent seit 2005 reduziert.<sup>5)</sup>

In engem Zusammenhang mit dem gestiegenen Kostendruck auf Krankenhäuser steht die dortige Verpflegungsqualität. Von Seiten der zu behandelnden Patienten werden verstärkt Stimmen laut, die vor allem die Qualität der Gerichte aus den Klinikküchen bemängelt. So hat das ARD-Mittagsmagazin für die Berichterstattung über die DKI-Studie Patienten in einem Berliner Krankenhaus, welches selbst kocht, die Patienten zur Qualität des Essens befragt und Proben der Gerichte im Labor von Experten untersuchen lassen.<sup>6)</sup> Das Ergebnis: Eine Vielzahl der befragten Patienten beschwerte sich massiv über das Speisenangebot. Die entnommenen Stichproben zeigten, dass Patienten mit Essen versorgt wurden, das den Nährstoff- und Vitaminbedarf nicht deckte. Zudem war der Salzgehalt der Gerichte viel zu hoch.<sup>7)</sup>

Ohne einheitliche Standards für Krankenhausessen kann eine **bedarfsgerechte Versorgung** der Patienten nicht sichergestellt werden. Die Gerichte von apetito entsprechen den DGE-Qualitätsstandards und werden in enger Zusammenarbeit mit Diät- und Ernährungsberatern konzipiert. Mit der Cook & Freeze-Lösung kann den Patienten eine große Auswahl an traditionellen oder internationalen Gerichten angeboten werden, die auf ihre Ernährungsansprüche zugeschnitten sind und saisonal angepasst werden können.



3) [www.dki.de/nachrichten/krankenhausessen-klarstellung-in-eigener-sache](http://www.dki.de/nachrichten/krankenhausessen-klarstellung-in-eigener-sache)

4) [www.kup-consult.de/magazin/5-care-studie-verpflegungsleistungen-im-krankenhaus/](http://www.kup-consult.de/magazin/5-care-studie-verpflegungsleistungen-im-krankenhaus/)

5) [www.dki.de/nachrichten/krankenhausessen-klarstellung-in-eigener-sache](http://www.dki.de/nachrichten/krankenhausessen-klarstellung-in-eigener-sache)

6) [www.tagesschau.de/multimedia/video/video-646193.html](http://www.tagesschau.de/multimedia/video/video-646193.html)

7) [www.tagesschau.de/inland/krankenhausessen-101.html](http://www.tagesschau.de/inland/krankenhausessen-101.html)

## Verpflegung in Schulen und Kitas: Besseres Essen bei der Ganztagsbetreuung



### Systemvergleich Verpflegung

Der Ausbau der Ganztagsbetreuung in Schulen und Kitas ist erklärtes Ziel der Bundesregierung. Der Koalitionsvertrag von Union und SPD sieht vor, Eltern **ab 2025 einen Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung an Grundschulen** zu gewähren. Die Frist für die Bewilligung von Bundesmitteln durch die Länder zum Ausbau der Ganztagsbetreuung soll bis Ende 2020 verlängert werden. Neben dem Fachkräftemangel oder fehlenden Räumlichkeiten sehen sich viele Schulen und Kitas auch bei der Verpflegung vor große Herausforderungen gestellt, die schon bei den komplizierten Ausschreibungsverfahren beginnen. Selbst veranlasste Qualitätskriterien von politischer Seite, wie zum Beispiel die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), werden bis heute nicht flächendeckend auf Länderebene umgesetzt. Diese Qualitätsstandards können jedoch die Verpflegung in Schulen und Kitas nachhaltig verbessern. Die Vorgabe bundesweit einheitlicher Leistungskriterien sind daher zwingend notwendig, um dem vorherrschenden **Qualitätsgefälle** entgegenzuwirken.

### Überblick von Kosten und Preisen von Schulessen: KuPS-Studie

Für einen besseren Überblick über Kosten und Preise von **Schulessen**, wurde in Verantwortung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) die „**Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung**“ (**KuPS-Studie**) durchgeführt. Diese untersucht, was ein Schulessen kostet, wer dafür aufkommt und welchen Einfluss Verpflegungssystem und Qualitätsanforderungen haben. Dr. Ernestine Tecklenburg, Leiterin der KuPS-Studie und des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE, dazu: „Die gewonnene Transparenz über die Verteilung und Zusammensetzung der Kosten und Leistungen in der Schulverpflegung hilft, **Prozesse zu professionalisieren und Synergien abzuschöpfen**. Aus den Ergebnissen unserer Modellrechnungen und Befragungen lassen sich praktische Empfehlungen für Entscheidungsträger ableiten, wie die Organisation der Schulverpflegung weiter verbessert werden kann.“<sup>8)</sup> Die KuPS-Studie skizziert Richtwerte, die in Abhängigkeit von Essensteilnehmern, Verpflegungssystem und Qualitätsanspruch definiert wurden. Damit fungiert sie für alle Träger von Bildungseinrichtungen als **Orientierungshilfe bei der Suche nach der geeigneten Verpflegungslösung**. Um das beste System auswählen zu können, sind systemoffene Ausschreibungen nötig. Nur dann bleibt die Studie ein sinnvolles Hilfsmittel. Sie vergleicht die Verpflegungssysteme Frisch- und Mischküche (Cook & Serve), Entkoppelte Systeme (Cook & Chill und Cook & Freeze) und Warmverpflegung (Cook & Hold).

### Bessere Verpflegung bei geringeren Kosten



Für einen Kostenvergleich zwischen den unterschiedlichen Systemen folgt die KuPS-Studie dem exemplarischen Fall einer Grundschule mit täglich 200 Essensteilnehmern bei einem Träger mit zwei Schulen, der sich nicht nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) richtet und

8) [www.nqz.de/service/aktuelles/abschlussbericht-der-kups-studie-veroeffentlicht/](http://www.nqz.de/service/aktuelles/abschlussbericht-der-kups-studie-veroeffentlicht/)



keinen 20-prozentigen Bio-Anteil anbietet. Im Fallbeispiel geht man von einer Fremdbewirtschaftung und einer Essensausgabe mit eigenem Personal aus. Die genannten Verpflegungssysteme wurden nachfolgend auf Wareneinstandskosten, Personalkosten, Betriebskosten und Organisationskosten beim Sachaufwandsträger untersucht. Das Entkoppelte System **Cook & Freeze** zeichnet sich dadurch aus, dass es **weniger Küchentechnik** benötigt und weitaus geringere Wareneinstandskosten in der Produktion sowie geringere Personalanforderungen aufweist. Des Weiteren kommt die KuPS-Studie zu dem Ergebnis, dass **Cook & Serve erst ab 300 Essensteilnehmern konkurrenzfähig** wird. Anhand des genannten Beispiels werden Mehrkosten von **1,48 €** pro Menü im Vergleich zum Entkoppelten System Cook & Freeze berechnet.<sup>9)</sup> In dieser Hinsicht ist zu beachten, dass es in Deutschland eine Vielzahl an Schulen gibt, die weniger als 300 Essensteilnehmer haben. Folglich würden Schüler benachteiligt werden, wenn ein höherer Menüpreis aufgrund geringer Abnahmeanzahl auf die Schüler umgelegt wird.<sup>10)</sup> apetito versorgt deutschlandweit aktuell täglich 429.000 Kinder und Jugendliche in Kitas und Schulen. Dank der hohen Marktabdeckung ist es apetito hingegen dennoch möglich, den Leistungskriterien, wie etwa der individuellen Preisbildung, gerecht zu werden.

## Preisvergleich der unterschiedlichen Systeme

System 	Preis pro Menü	 Differenz zu Cook & Freeze
Cook & Freeze (C&F)	5,05 €	-
Cook & Hold (C&H)	5,03 €	-0,02 €
Cook & Chill (C&C)	5,48 €	+0,43 €
Cook & Serve (C&S)	6,53 €	+1,48 €

Quelle: KuPS-Studie 2020 zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung

## Förderung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Auf der diesjährigen Bio-Fach in Nürnberg sprach sich Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung aus und stellte die Initiative „BioBitte“ ihres Ministeriums vor. Diese soll dazu beitragen, dass der **Anteil an Bioprodukten** in der Gemeinschaftsverpflegung **flächendeckend und kostenneutral auf 20 Prozent und mehr gesteigert** wird. Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis sollen den Ausbau aktiv fördern und dadurch einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. apetito begrüßt die geplante Steigerung des Bio-Anteils grundsätzlich sehr, da hierdurch gleich mehrere Faktoren optimaler Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigt werden: die Verpflegung mit gesundem Essen, ein vielfältiges Angebot für die Essensteilnehmer und die Nachhaltigkeit der gebotenen Verpflegungslösung. Der Spezialist für hochwertige Gemeinschaftsverpflegung verfolgt seit jeher das Ziel, eine individuell auf die Bedürfnisse der Essensteilnehmer abgestimmte Verpflegungsweise anzubieten. Daher bietet apetito bereits heute eine Vielzahl an zertifizierten Bio-Gerichten nach DE-ÖKO 006 an.

9) KuPS Studie, S.64

10) KuPS, S.64



Die Umstellung auf einen 20-prozentigen Bio-Anteil bewirkt hingegen durch die gestiegenen Anforderungen in der Schulverpflegung letztlich auch **höhere Kosten, die bei den Ausschreibungen** entsprechend berücksichtigt werden müssen. Preisbildende Faktoren beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind etwa die höheren Ausfallquoten aufgrund des Verbots von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder strengere Auflagen in der Tierhaltung. Anbau und Verarbeitung der Menükomponenten sind folglich aufwendiger und daher kostenintensiver. Hinzu kommt die erschwerte Verarbeitung durch die Industrie, da die Ware nicht stetig und in gleichbleibender Qualität und Größe verfügbar ist. Der **Gesamtprozess von Anbau und Verarbeitung** ist daher **bei Bio-Lebensmitteln** weitaus **aufwendiger und kostenintensiver** als bei konventionellen. Dieses Fazit unterlegt die KuPS-Studie mit konkreten Rechenbeispielen zum finanziellen Mehrbedarf: Der veranschlagte Bio-Anteil von 20 Prozent bewirkt in allen durchgerechneten Fällen Mehrkosten pro Menü im zweistelligen Centbereich: Im Bereich der **Grundschulen** kalkulieren die Studienautoren mit einer Erhöhung von **17 Cent** und in **weiterführenden Schulen** von **13 Cent pro Menü**. Das Ziel einer kostenneutralen Erhöhung des Bio-Anteils kann daher nicht erfüllt werden.

## Kinder sollen individuelle Vorlieben wählen können

Neben gesundheitlichen und wirtschaftlichen Aspekten werden Empfehlungen zur Akzeptanzsteigerung des Schulessens präsentiert. **Laut KuPS-Studie** spielt hier die Wahl des **Ausgabesystems in den Einrichtungen** eine große Rolle. Das **Free Flow-System ist besonders geeignet** und bietet viele Vorteile. Kinder können sich ihr Essen selbst nach ihren Vorlieben zusammenstellen. apetito bietet hierfür ein Komponentensystem an und liefert das benötigte Equipment gleich mit dazu. Daraus folgend besteht die Möglichkeit, ein individuell angepasstes Ausgabesystem bereitzustellen. Geschulte Lehr- und Küchenkräfte können zusätzliche Unterstützung leisten und **pädagogische und ernährungsbildende Impulse an die Kinder weitergeben**. Diese erhalten die optimale Verpflegung je nach ihrem Geschmack und lernen wichtige Lektionen über gesunde Ernährung, die sie auch außerhalb der Schule anwenden können. Ihnen wird somit eine selbstbestimmte und gesundheitsfördernde Ernährungsweise ermöglicht. Auch den Eltern muss glaubhaft dargelegt werden, dass ihr Kind in den Bildungseinrichtungen die bestmögliche und altersgerechte Ernährung zu einem vertretbaren Preis bekommt. Die KuPS-Studie gibt hier als **Empfehlung die flächendeckende Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung** vor. apetito kommt dieser Empfehlung bereits heute nach und bietet dazu zertifizierte Speisepläne an.

## Vor- und Nachteile der einzelnen Verpflegungssysteme

Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz sowie die KuPS-Studie stellen den Trägern von Bildungseinrichtungen zur Unterstützung bei der Wahl des Verpflegungssystems zusätzlich zum Kostenvergleich qualitative Vor- und Nachteile dar:<sup>11)12)13)</sup>

Frischkostsystem/ Mischküche	Warmverpflegung	Entkoppelte Systeme
<p>Beim klassischen konventionellen Kochen werden täglich frische Lebensmittel verarbeitet ohne die Verwendung vorgefertigter Komponenten (z.B. geputzter Salat, Tiefkühlgemüse, entbeintes, zerlegtes Fleisch oder Teigwaren).</p>	<p>Die Speisen werden in einem Verpflegungsbetrieb oder einer Zentralküche konventionell zubereitet, warm angeliefert und bis zur Essensausgabe warm gehalten (Cook &amp; Hold).</p>	<p>Beim Tiefkühlsystem (Cook &amp; Freeze) werden tiefgekühlte Speisen von einem professionellen Anbieter geliefert, die vor Ort aufgewärmt („regeneriert“) werden. Das Kühlkostsystem (Cook &amp; Chill) ist ein Verfahren, bei dem die Speisen gekühlt (aber nicht tiefgekühlt) ebenfalls von einem professionellen Anbieter angeliefert und vor Ort regeneriert werden.</p>
<p><b>Vorteile</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sehr guter Nährstoffgehalt bei entsprechend qualifiziertem Personal</li> <li>• flexibel in der Komponentenauswahl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geringe Küchengröße</li> <li>• geringe Anforderungen an die Qualifikation des Ausgabepersonals</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wenige Arbeitsschritte in der Küche</li> <li>• Küche braucht wenig Platz</li> <li>• wenig Investitionen nötig</li> <li>• sehr guter Nährstoffgehalt</li> <li>• gute sensorische Qualität</li> <li>• flexibel bzgl. Zahl der Essensteilnehmer</li> </ul>
<p><b>Nachteile</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• hoher Personaleinsatz</li> <li>• Anforderungen an die Qualifizierung des Personals</li> <li>• ernährungsphysiologische Gefährdung durch unqualifiziertes Personal</li> <li>• hohe Anforderungen an die Hygienemaßnahmen</li> <li>• Küche und Lagerung brauchen viel Platz</li> <li>• voll ausgestattete Küche notwendig</li> <li>• aufwendigere Prozesse, z.B. durch Qualitätssicherung</li> <li>• sehr hoher Energiebedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lange Warmhaltezeiten beeinträchtigen Geschmack, Textur und Farben der Speisekomponenten</li> <li>• meist leidet das Aussehen der Speisen beim Transport</li> <li>• mittelmäßiger bis schlechter Nährstoffgehalt, abhängig von den Warmhaltezeiten</li> <li>• wenig flexibel bzgl. Anzahl der Essensteilnehmer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergänzung durch frische Komponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht notwendig</li> <li>• Kühlkette darf zu keinem Zeitpunkt unterbrochen werden</li> </ul>

11) [www.vernetzungsstelle-saarland.de/verpflegungssysteme.html](http://www.vernetzungsstelle-saarland.de/verpflegungssysteme.html)

12) [www.dlr.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr\\_web\\_full.xsp?src=QNM37Q8M76&p1=C704X8V9Z1&p3=JK5V9N43L4&p4=FE734H1W1Y](http://www.dlr.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=QNM37Q8M76&p1=C704X8V9Z1&p3=JK5V9N43L4&p4=FE734H1W1Y)

13) KuPS-Studie, S. 39 ff



## Verwendung regionaler Produkte in der Schulverpflegung: feste Ausschreibungsstandards werden notwendig

Die Begrifflichkeit „Regionalität“ erscheint zunächst einleuchtend. Man stellt sich frische Waren vor, die ohne lange Transportwege auf dem Teller landen. Ausschreibungen zeigen, dass regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung relevanter für die Träger werden. Immer mehr Kitas und Schulen definieren dies **als Vergabekriterium**. Doch was bedeutet „Regionalität“ in diesem Zusammenhang? Bis dato gibt es keine allgemeingültige Definition in den Ausschreibungen. Wir sehen hier dringenden Handlungsbedarf, da die **Angaben in den Ausschreibungen sehr diffus** sind. Zum einen kann sich „Regionalität“ auf die Produktion der Speisen beziehen. Damit ist dann vor allem die Schaffung von Arbeitsplätzen gemeint. Aus unserer Sicht kann jedoch nicht von „Regionalität“ gesprochen werden, nur weil die Speisen vor Ort produziert werden. Durch die Anforderung ergibt sich keinerlei Beschränkung für die Lebensmittel, die in vielen Fällen bereits von den Lebensmittelhändlern aus dem Ausland hinzugekauft werden.

Zum anderen kann auch der Einsatz von regionalen Produkten gemeint sein. Für bestimmte Lebensmittel, wie etwa Äpfel oder Kohl, gibt es in Deutschland Anbauggebiete, wodurch die Verwendung landesweit verfügbarer Güter auch als sinnvoll zu betrachten ist. Wir beziehen 50 Prozent unserer Rohwaren aus Deutschland. Bei einem ausschließlich regionalen Speisenangebot müssen jedoch die saisonalen Verfügbarkeiten betrachtet werden. Unter diesen Voraussetzungen und der damit einhergehenden Eintönigkeit ist eine Abschwächung der Akzeptanz des Schulessens zu befürchten. Die Essgewohnheiten der Bevölkerung schließen Speisen mit Zutaten ein, die nicht aus Deutschland bezogen werden können, wie zum Beispiel Gewürze oder Reis. Bei einer Beschränkung der Zutaten auf regionale Verfügbarkeit wird es nahezu unmöglich, allen Ansprüchen der Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden und die Ausschreibungskriterien sowie die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung beizubehalten. Darüber hinaus müssen **gesundheitliche Einschränkungen oder religiöse Beschränkungen** in der Schulverpflegung dringend berücksichtigt werden und sollten klar Vorrang vor Regionalität haben. Nur so kann eine zielgruppenadäquate Schulverpflegung gelingen. Zudem sollten nach unserem Verständnis auch eine **hohe hygienische Qualität der Speisen, Lieferzuverlässigkeit sowie ein angemessener Preis** in der Gewichtung klar **Vorrang** vor dem Kriterium einer regionalen Produktion haben. Wir würden in dieser Diskussion den **Begriff „regional“** gerne **durch „saisonal“ ersetzen**. Durch eine Anpassung der Speisepläne an die natürliche Verfügbarkeit von Zutaten, zum Beispiel von Kohl im Winter, kann das Beschaffungsmanagement von Lebensmitteln für die **Schulverpflegung im Sinne der Nachhaltigkeit** gestaltet werden.

**apetito unterstützt die im Koalitionsvertrag formulierten ernährungs- und gesundheitspolitischen Zielsetzungen und bringt dazu gerne seine Expertise ein. Sprechen Sie mit uns:**

**apetito Politikdialog**  
**Sebastian Oberbillig**  
 Tel. 089/89 35 63 436  
**Friederike Stolz**  
 Tel. 089/89 35 63 517  
 Fax 089/89 89 39 84 29  
 politikdialog@apetito.de

