

Flexibilität in Zeiten der Krise beweisen

Wieso eine schnelle Reaktion auf veränderte Rahmenbedingungen in der Verpflegung essentiell sein muss



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher
apetito AG Konzern

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

mit der **Corona-Pandemie** begann zwangsläufig ein Umdenken: neue Verhaltensweisen müssen beachtet werden und Arbeitsplätze wurden – wo möglich – ins Home-Office verlegt. Die Politik greift hart durch und fällt schwerwiegende Entscheidungen. In der Konsequenz mussten insbesondere **Schulen, Kitas sowie Einrichtungen aus dem Gesundheitswesen** innerhalb kürzester Zeit ihren bisherigen **Betrieb völlig neu organisieren** oder zeitweise sogar aussetzen.

Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen hat dies auch hinsichtlich ihrer **Essensversorgung** vor große Herausforderungen gestellt: Für den Fall von Personalausfällen in der Küche bedarf es genauester **strategischer Planung und flexibler Systemlösungen**. Hygienesicherheit hat darüber hinaus heute eine noch größere Bedeutung, als sie es vorher bereits hatte. Um die Mitarbeiter sowie sämtliche weiteren Kontaktpersonen im Umfeld von Küchen in Gesundheitseinrichtungen, Kitas und Schulen schützen zu können, müssen strenge Regeln umgesetzt werden. Im schlimmsten Fall müssen Küchen auf unbestimmte Zeit ihren Betrieb mit weniger Personal aufrechterhalten. Schließlich darf der **Versorgungsauftrag in der Einrichtung** nicht gefährdet werden.

Die Vorgaben der Länder sorgen indes für Unsicherheit in Kitas und Schulen. **Sichere Raumkonzepte zu etablieren**, um den Betrieb zu ermöglichen, ist nicht einfach. Hier bietet **apetito** mit **kurzfristigen Lösungen** Hilfe an. Aber das allein ist nicht alles. So können Kunden über unsere **App** nicht nur Essen bestellen, sondern auch in Kontakt bleiben. Und falls Kinder aufgrund von **vorübergehenden Schließungen** betroffen sind, haben wir auch hier ein Konzept, um sie weiterhin mit individuellen, nährstoffreichen und ausgewogenen Speisen versorgen zu können – zumal für einige von ihnen das Mittagessen häufig die erste Mahlzeit am Tag ist.

In dieser Ausgabe von „apetito aspekte“ gehen wir genauer auf die derzeitigen Anforderungen an eine **Corona-sichere Speiseversorgung** ein und erläutern Ihnen die Vorteile **entkoppelter Systeme**. Zudem können Sie lesen, wie die **Digitalisierung** auch hier ein großer Gewinn für den Alltag der Tischgäste und Einrichtungen sein kann.

Es wird also deutlich: Diese Krise ist nicht nur eine immense Herausforderung für uns alle, sondern birgt auch Chancen, wenn man die Potenziale erkennt und für sich nutzt.

Eine gute Lektüre wünscht

Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Patienten, Senioren und Personal schützen: Flexible Havariekonzepte sichern die Essensversorgung (S. 3)



Corona in Kitas und Schulen: Herausforderungen durch entkoppelte Systeme und Digitalisierung begegnen (S. 8)

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:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Geschäftsbereich Care:



Hendrik Rosery

Geschäftsführer
apetito Care



Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten, Schulen, Unternehmen,**

Kliniken, Senioreneinrichtungen und für Essen auf Rädern-Menüdienste spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

Rund 1,4 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 453.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 11.500 Mitarbeiter, davon 7.900 in Deutschland.

Patienten, Senioren und Personal vor Corona schützen: Flexibilität in der Essensversorgung als wichtiger Faktor in Krisensituationen

Das Robert Koch-Institut (RKI) konstatiert in seinem Ratgeber zu „Prävention und Management von COVID-19 in Alten- und Pflegeeinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen und Behinderungen“, dass deren Bewohner sowie Betreute „aufgrund ihres Alters und/oder des Vorliegens von Vorerkrankungen zu dem **Personenkreis mit erhöhtem Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf** gehören. Darüber hinaus besteht bei Auftreten einer COVID-19-Erkrankung in der Einrichtung aufgrund **gemeinsamer räumlicher Unterbringung**, der Teilnahme an **Aktivitäten** und z. T. nahem physischen Kontakt ein erhöhtes Risiko für den Erwerb einer **Infektion**“.¹⁾ Dem Schutz vor SARS-CoV-2 muss daher absolute Priorität gelten.

Daraus ergibt sich die besonders **hohe Bedeutung des Infektionsschutzes von Mitarbeitern der Pflege-Einrichtungen**: Sie stellen die größte Infektionsgefahr für die zu betreuenden Bewohner dar. Dasselbe gilt für Krankenhäuser, in denen naturgemäß besonders gefährdete Patienten behandelt werden. Das RKI hat Anfang September besorgniserregende Zahlen herausgebracht, die zeigen, dass „für viele Pflegekräfte in Krankenhäusern und Seniorenheimen die Corona-Pandemie ein Problem bleibt, das deren Alltag und psychische Verfassung dominiert“.²⁾ Der Anteil der im deutschen Gesundheitswesen Beschäftigten an der deutschen Gesamtbevölkerung von 83 Millionen Menschen beträgt derzeit 6,9 Prozent (5,7 Millionen). Mitte September arbeiteten hingegen 10,3 Prozent aller bisher in Deutschland gemeldeten SARS-CoV-2-Infizierten laut dem RKI in Medizin und Pflege. Zum 16. Oktober ist der Anteil leicht auf 8,5 Prozent gesunken. Stand damals waren allerdings dreimal so viele Menschen in Deutschland insgesamt infiziert wie im Vergleich zum Vormonat. Somit hat sich die absolute Zahl der im Gesundheitsbereich beschäftigten Infizierten in diesem Zeitraum mehr als verdoppelt. Daher hat auch die Gefährdungslage der in Medizin und Pflege Tätigen stark zugenommen.

Kliniken und Senioreneinrichtungen müssen die medizinische und pflegerische Versorgung ebenso sicherstellen wie auch die Versorgung mit Lebensmitteln. Die über 12.000 Seniorenheime, 2.750 Behindertenwerkstätten und 2.000 Krankenhäuser in Deutschland brauchen dementsprechend einen **Notfallplan für ihre Essensversorgung**. Bei einem Infektionsgeschehen müssen sich die Mitarbeiter von Einrichtungen im Gesundheitswesen umgehend in Quarantäne begeben, was einen teilweisen oder vollständigen Ausfall des Küchenteams bedeuten kann. Das wiederum gefährdet auch die Sicherstellung der Verpflegung in der Einrichtung. **Wie kann die Speisensversorgung aufrechterhalten werden, wenn sich Küchenmitarbeiter mit SARS-CoV-2 infizieren? Wie müssen Küchen-Notfallpläne aussehen?**

Ist die Küche bereit für den Notfall? – Mit Havariekonzepten die Verpflegung sichern

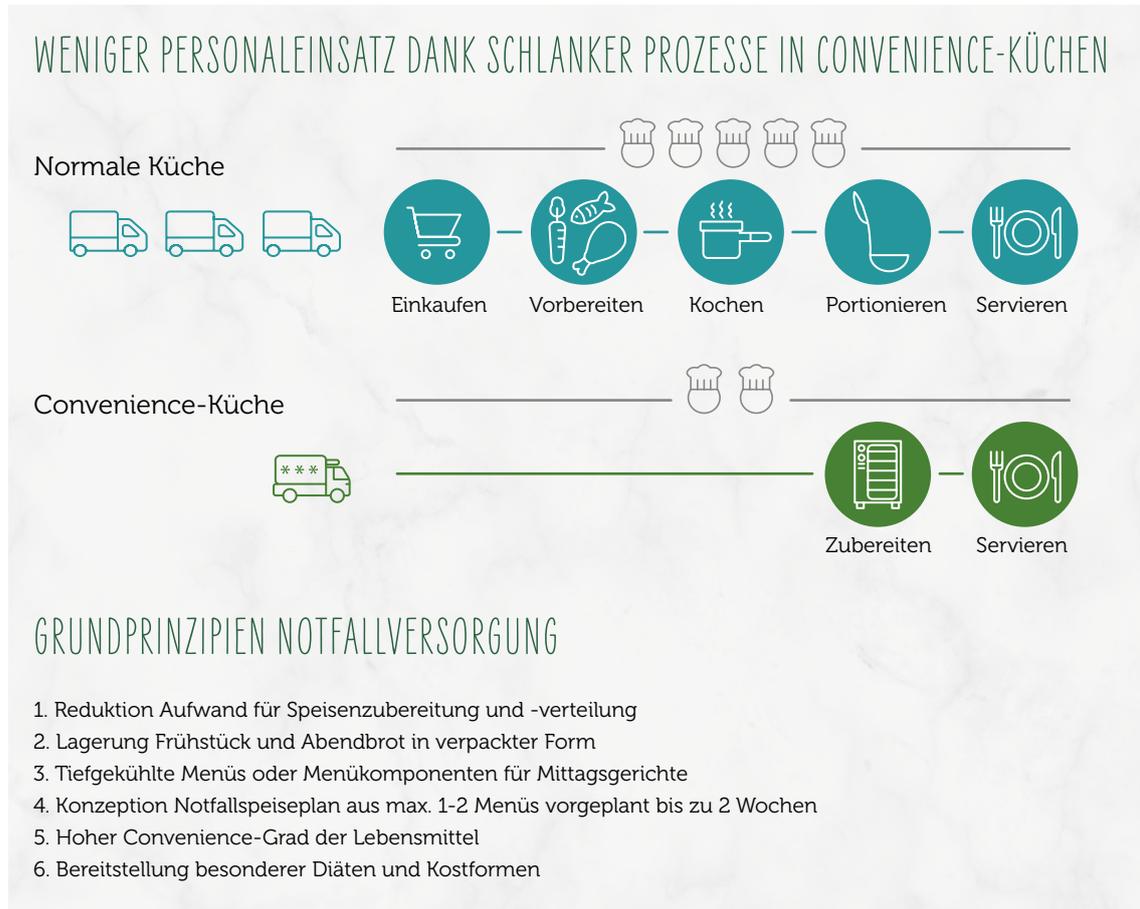
Ein Ausfall der Verpflegungsverorgung bedeutet für Einrichtungen des Gesundheitswesens im schlimmsten Fall eine Gesundheitsgefährdung der Patienten. Gerade in der Corona-Pandemie ist die Gefahr hoch, dass **Mitarbeiter der Küche ganz oder teilweise ausfallen** und somit der **Versorgungssicherheit** nicht nachkommen können. Es ist also unabdingbar, dass ein Notfallplan für die Essensversorgung vorliegt. Wie lässt sich diese Notfallversorgung in Form eines Havariekonzeptes bereithalten?

Das Grundprinzip einer effizienten **Notfallversorgung** beruht auf der Verschlankung und Vereinfachung von Prozessen sowie dem Einsatz von halt- und lagerbaren Lebensmitteln in der Menüplanung. Hierbei

1) RKI (2020): Neuartiges Coronavirus

2) pflegen-online (2020): Corona: In 14 Tagen fast doppelt so viele Intensivpatienten

müssen spezielle Diäten oder Kostformen bei der Konzeption der Menüs auch weiterhin vorgehalten werden, um im Notfall für die Patienten verfügbar zu sein. Die Eigenschaften von Convenience-Produkten zahlen auf die Ziele des Grundprinzips ein. Die Zubereitung der maximal 1-2 Menüs des Notfallplans kann durch sie auch mit minimalem Personal oder fachfremden Mitarbeitern erfolgen.



Mit einem auf entkoppelten Systemen basierenden Notfallplan lassen sich die zwingend benötigten Aspekte – also Flexibilität, schlanke Prozessen und hohe Qualität – jederzeit sicherstellen. Entkoppelte Systeme ermöglichen auch in Notsituationen die Abbildung unterschiedlicher Darreichungsformen (Komplettgerichte, Mehrportionsschale, Menükomponenten) in einem ausgewogenen zweiwöchigen Speiseplan, der an die Anforderungen der unterschiedlichen Einrichtungen angepasst ist. Gerade in Pandemiezeiten kommt Lebensmittelhygiene zum Tragen. Mit entkoppelten Systemen verfügen die Küchen über ein umfangreiches Sortiment aus tiefkühlfrischen Produkten.

Hygienemanagement in deutschen Krankenhausküchen und Pflege-Einrichtungen

Seit dem 1. Januar 2006 weist die Verordnung des EU-Parlamentes 853/2004 jeden Lebensmittelunternehmer dazu an, über ein **Hazard Analysis Critical Control Point-Konzept (HACCP-Konzept)** zu verfügen. Diese Gefährdungsanalyse und Definition kritischer Lenkungspunkte liefert eine Einschätzung von Gefahren, die mit Verarbeitungsprozessen von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, und gibt im Anschluss Auskunft über zugrundeliegende Risiken. Auch Betreiber von Küchen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und Behindertenwerkstätten sind zur Vorbeugung von Lebens-

mittelvergiftungen verpflichtet, ein solches HACCP-Konzept zu entwickeln. Gerade in Krankenhäusern ist die Speiseversorgung ein entscheidendes Element bei der Pflege und Genesung von Patienten, die gesundheitlich labil sind, mit Vorerkrankungen zu kämpfen haben oder eine besondere Ernährung brauchen: Jeder vierte Patient ist bei Einlieferung mangelernährt. In vielen Kliniken ist es üblich, dass statt speziell in Lebensmittel geschultem Personal die Pfleger und Schwestern der Station das gelieferte Essen ausgeben. Längere Stehzeiten bis zum Verzehr oder Verunreinigungen der Speisen lassen sich dabei mitunter nicht vermeiden.

KONTROLLPUNKTE HACCP-KONZEPT

	Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle • Reinigungs-, Checklisten 	<ul style="list-style-type: none"> • Mindesthaltbarkeitsdatum • Schädlingsbefall
	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle • Reinigungs-, Checklisten 	<ul style="list-style-type: none"> • Mindesthaltbarkeitsdatum • Schädlingsbefall
	Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit kritischen Lebensmitteln • Umgang mit Küchengeräten • Umgang mit Reinigungsmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs-, Checklisten • Personalhygiene
	Transport	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle • Reinigungs-, Checklisten 	
	Speisenausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle • Umgang mit kritischen Lebensmitteln • Standzeiten der Komponenten 	

apetito kombiniert in diesem Zusammenhang bereits hygienisch verpackte Mahlzeiten für Frühstück oder Abendbrot mit einem Mittagsmenü aus Convenience-Produkten. Die tiefkühlfrischen Menüs oder Menükomponenten vereinfachen den Prozess der Speisenzubereitung innerhalb der Trägerküchen deutlich. Dies ermöglicht auch **mit minimalem Personaleinsatz eine vollumfängliche Essensversorgung**. Die Speisen lassen sich zudem **für eine spätere Zubereitung lagern**, sofern sie nicht gebraucht werden. Neben der Essensausgabe muss u. a. auch die Warenbeschaffung in das Konzept einbezogen werden. Hinsichtlich des konsequent umzusetzenden Hygienemanagements der Küchen in Einrichtungen des Gesundheitswesens sind Anbieter entkoppelter Systeme im Stande, **bis zu 80 Prozent der HACCP-Prozesse zu übernehmen**. Dadurch wird die Einhaltung von Hygienevorgaben bis zu einem gewissen Grad auf Lieferanten der Einrichtungen verlagert und die **Prozesskette für sämtliche Beteiligten vereinfacht**. Dies führt zu einer wesentlichen **Steigerung und Stabilisierung der Hygienesicherheit**. Ein ansprechender Nebeneffekt: Zusätzlich haben die Gerichte entkoppelter Systeme einen besseren Geschmack und ein appetitlicheres Aussehen sowie einen besseren Nährstoffgehalt als zum Beispiel Cook & Hold-Systeme.

Mit Cook & Freeze-Menükomponenten sinkt das Risiko einer Restkontamination erhitzter Speisen auf ein Minimum, da die bereits fertig portionierten Speisen vor Ort punktgenau zur Essenszeit regeneriert und umgehend ausgegeben werden. **Risikofaktoren** wie lange Transportwege verderblicher Waren, kollidierende Essenszeiten oder fehlende Berücksichtigung spezifischer Ernährungsanforderungen **entfallen** dank der vielen Vorteile entkoppelter Systeme fast vollends. Ein Aspekt, der gerade in Zeiten der Pandemie eine große Last von den Schultern der Träger nimmt. Für Kliniken und Senioreneinrichtungen bedeu-

tet die Umstellung auf Cook & Freeze hinsichtlich der Einhaltung des HACCP-Konzeptes eine spürbare Entlastung. Mit der Verlagerung der HACCP-Prozesse auf einen Verpflegungssystem-Anbieter wird das Personal der Einrichtungen entlastet und kann sich auf seine eigentlichen Kernaufgaben konzentrieren.



Flexibilität, individuelle Lösungen und schlanke Prozesse – Vorteile von Systemlösungen für das Hygiene- und Qualitätsmanagement von Gesundheitseinrichtungen

Durch HACCP-Prozesse sowie Havariekonzepte kann die Gemeinschaftsverpflegung von Einrichtungen des Gesundheitswesens auch in Krisenzeiten prozessual und personell sichergestellt werden. Während ein **HACCP-Konzept** die zugrundeliegenden **Hygieneanforderungen** garantiert, ermöglicht ein **Havariekonzept** eine **kurzfristige Reaktion auf Personalveränderungen** und verhindert, dass Verpflegungsbedürfnisse nicht mehr erfüllt werden können. Letzteres ist gerade für Senioreneinrichtungen oder Krankenhäuser, besonders wichtig. Um die Verpflegung der Betroffenen jederzeit sicherstellen zu können, bedarf es Lösungen, die flexibel im Notfall auf unterschiedlichste Herausforderungen angepasst werden können.

Dabei wird **jede Lösung** individuell **maßgeschneidert**. Sicherheit und Hygiene innerhalb der Einrichtungen sind elementar. Systempartner wie apetito, die High-Convenience Produkte wie frische Menüschaalen oder Menükomponenten anbieten, helfen dabei, sich schnell auf veränderte Rahmenbedingungen einzustellen. Ferner noch verhindern sie bereits **präventiv ein Infektionsrisiko** bei der Anlieferung und Zubereitung von Speisen, ohne besondere Anforderungen hinsichtlich Diäten oder Kostformen zu vernachlässigen. Effiziente Havarielösungen umfassen Lösungen, die auf die Bedürfnisse vor Ort und Anforderungen an Kostformen sowie Wareneinsatz angepasst sind. Durch Menükomponenten oder Komplettgerichte lässt sich ein Speiseplan für zwei Wochen einfach zusammenstellen und bevorraten. Dies garantiert maximale Sicherheit und Einhaltung aller HACCP-Anforderungen. Durch **Präsenz- oder Online-Schulungen**, **zusätzliche Leistungskontrollen** und **Überprüfungen** wird das Personal dahingehend weitergebildet und so eine möglichst korrekte Umsetzung der neuen Konzeptlösung sichergestellt.

Über die letzten Monate ließ sich ein deutlicher Zusammenhang zwischen der Etablierung von **Havariekonzepten** sowie der Beauftragung von Prozessanalysen und Küchenberatung **analog zu den lokalen Corona-Hotspots erkennen**, welcher den Schluss auf verstärkte Vorbereitungen für Corona-bedingte Ausfälle von Küchenpersonal ermöglicht. Nur wer bereits früh Verpflegungsprozesse so gestaltet, dass **praktisch jeder Mitarbeiter im Haus** oder ein Fachfremder von außen **dazu eingesetzt werden kann**, kann seine **Patienten oder Bewohner auch in Krisenzeiten stets versorgen**.

Gesundheitliche Risikominimierung durch Cook & Freeze-Systemlösungen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Robert Koch-Institut (RKI) raten unter HACCP-Gesichtspunkten – und unabhängig von der derzeitigen Corona-Situation – eindeutig zur Einführung von Cook & Freeze-Systemen. Beide Behörden vertreten die Position, dass sich „**das Risiko der Rekontamination erhitzter Speisen [minimieren lässt], wenn die Speisen von einem externen Anbieter als [...] Cook & Freeze-Produkte fertig portioniert bezogen und im Krankenhaus lediglich regeneriert werden.**“³⁾

Das von apetito angewandte System hat darüber hinaus den Vorteil, dass dadurch auch das Infektionsrisiko von Küchenpersonal mit SARS-CoV-2 reduziert werden kann. Neben Schulungen des Personals zu Corona-Hygienemaßnahmen, hat die Reorganisation der Prozesse maßgeblichen Einfluss auf die Verminderung physischer Kontaktpunkte und somit letztendlich auf die **Minderung des Ansteckungsrisikos**. Idealerweise vermeiden Verpflegungssysteme einen direkten Kontakt zwischen Küchenmitarbeiter und Pflegepersonal. Falls bauliche Begebenheiten einen Warentransport der Pflege durch die Küche erfordern, sind weiterhin Schutzkleidung und eine Atemmaske (FFP Schutzstufe 2) vorgeschrieben.

Wer zahlt was? Die gegenwärtige Regulierung zur Finanzierung von Mehrkosten im Pflegebereich



Können Mehrkosten durch die Vorsorge oder den Ersatz von Mitarbeitern gegenüber den Pflegekassen geltend gemacht werden?

Das am 25. März 2020 verabschiedete COVID-19-Krankenhausesentlastungsgesetz bezieht sich auch auf die Finanzierung der Pflegeeinrichtungen. Dort wird in § 150 SGB XI (2) geregelt:

„Den zugelassenen Pflegeeinrichtungen werden die ihnen infolge des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 anfallenden, außerordentlichen Aufwendungen sowie Mindereinnahmen im Rahmen ihrer Leistungserbringung, die nicht anderweitig finanziert werden, erstattet. Der Anspruch auf Erstattung kann bei einer Pflegekasse regelmäßig zum Monatsende geltend gemacht werden, die Partei des Versorgungsvertrages ist.“⁴⁾ Wie der Nachweis für die außerordentlichen Aufwendungen und Mindereinnahmen erfolgen soll, ist allerdings noch offen.



Haben Pflegekräfte Anspruch auf ein kostenfreies Mittagessen?

Das Land Bayern übernimmt im Zusammenhang mit der Corona-Krise die Kosten für die Verpflegung des Personals in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen. Ob weitere Bundesländer dem Beispiel folgen, ist noch nicht klar. Grundsätzlich haben Arbeitnehmer keinen gesetzlichen Anspruch auf einen Essenszuschuss, es sei denn, dieser ist im Arbeitsvertrag vereinbart.

Mehr Informationen zu Notfallkonzepten für Krankenhäuser, Seniorenheime und Behindertenwerkstätten finden Sie online unter: www.apetito.de/notfallkonzepte



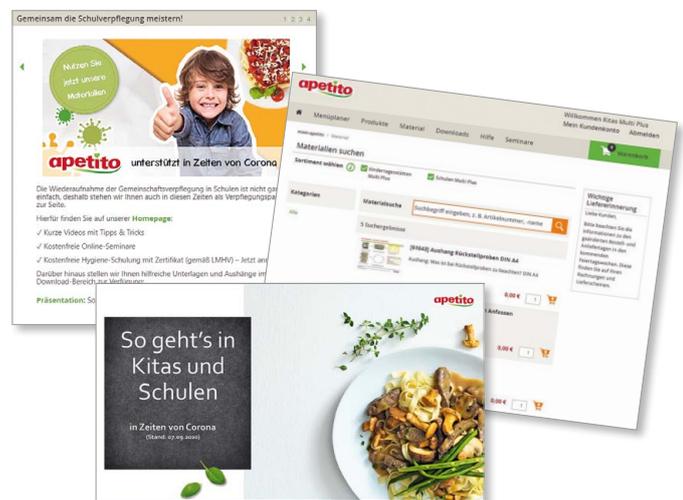
³⁾ Bundesinstitut für Risikobewertung (2016): Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden
⁴⁾ Sozialgesetzbuch (SGB XI): § 150 SGB XI Sicherstellung der pflegerischen Versorgung, Kostenerstattung für Pflegeeinrichtungen und Pflegebedürftige

Mit innovativen Verpflegungslösungen erfolgreich in Zeiten der Pandemie: Bewältigung der Herausforderungen durch entkoppelte Systeme und Digitalisierung

So funktioniert Kita- und Schulverpflegung trotz Corona

Die Corona-Pandemie stellt auch die Kita- und Schulverpflegung vor große Herausforderungen. In allen öffentlichen Einrichtungen muss ein **hygienisch sicheres Raumkonzept** nach den Bestimmungen zur Eindämmung von COVID-19 umgesetzt werden – so auch bei der Gemeinschaftsverpflegung. apetito hat seine Kunden dabei von Anfang an unterstützt, zum Beispiel durch die Bereitstellung von Desinfektionsmitteln und Masken.

Unter dem Motto „Gemeinsam den Start der Kita- und Schulverpflegung meistern“ erhalten alle Kunden über den Download-Bereich des Kundenportals „mein apetito“ sowie über die firmeneigene Homepage unter der Rubrik „**Corona-Hilfe**“ vielfältige Informationsmaterialien. Hilfestellungen bieten kurze **Videos mit Praxis-Tipps**, wie etwa „Kinder auf Abstand halten! So geht’s“, und Infomaterialien. Auch **kostenfreie Hygiene-Schulungen** mit Zertifikat (gemäß LMHV) und Onlineseminare werden angeboten. So werden die Träger bei der Wiederaufnahme ihres Verpflegungsbetriebs bestmöglich unterstützt. Die Gesundheit und das Wohlbefinden aller Tischgäste und Mitarbeiter zu gewährleisten, hat für apetito oberste Priorität.



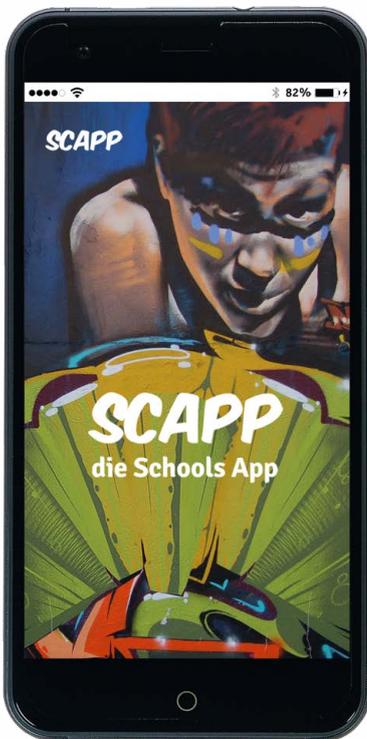
apetito bietet aber nicht nur theoretische Hilfestellung an, sondern ist auch in der Lage, unterschiedliche Anforderungen an die Verpflegung der Bildungseinrichtungen abzudecken – egal ob alle Kinder oder nur ein Teil anwesend ist. apetito ermöglicht **kindgerechte Verpflegung auch in Zeiten der Pandemie**. In Thüringen wurde zusammen mit dem Kunden AWO Regionalverband Mitte-West-Thüringen e.V. das Projekt „Weg zur Kita“ umgesetzt. Auf diese Weise konnten Eltern mit ihren Kindern das Essen von der Kita abholen. apetito spendete für diesen Zweck EMSA-Klappboxen, um den Start der Notfallversorgung zu erleichtern. Die Kitas wurden über das System MULTI PLUS, also der Anlieferung einzelner tiefgekühlter Menükomponenten als Stückware, versorgt. Mithilfe der Klappboxen konnten die Mahlzeiten portionsweise verteilt werden. So ist sichergestellt, dass Eltern, die im Normalfall eine Bezuschussung zum Mittagessen ihrer Kinder erhalten, auch weiterhin mit einer gesunden Mahlzeit für ihren Nachwuchs versorgt werden.



apetito übernimmt die Verantwortung, die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen aufrecht zu erhalten. Gemeinsam mit dem Kunden werden Lösungswege erarbeitet, um jederzeit Heranwachsende mit einem gesunden und bedarfsgerechten Essen versorgen zu können.

Es braucht digitale Lösungen – auch an Schulen

Im August 2020 traf sich Bundeskanzlerin Angela Merkel mit der SPD-Bundesvorsitzenden Saskia Esken und den Bildungsministern der Bundesländer. Anlass des Treffens war die Entscheidung über einen **beschleunigten Ausbau der Digitalisierung an Schulen**. Dabei wurde die Dringlichkeit digitaler Lösungen, vor allem in Zeiten der Pandemie, unterstrichen. Dementsprechend wurden als Sofortmaßnahme 500 Millionen Euro durch Bund und Länder zum Erwerb digitaler Endgeräte für Schüler zur Verfügung gestellt.⁵⁾ Wir schließen uns dieser Position vollumfänglich an. Allerdings empfiehlt es sich aus unserer Sicht auch den **Verpflegungsbereich aktiv in den Digitalisierungsprozess einzubinden** und ein ganzheitliches Digitalkonzept für Schulen zu schaffen, weshalb wir uns dazu entschieden haben, mit ScApp eine eigene App für den Schulbetrieb zu entwickeln.



Vorteile der digitalen Kommunikation mit ScApp in Zeiten der Pandemie

Kontaktlose Bezahlung: Von der Bestellung der Mahlzeit bis hin zum bargeldlosen Bezahlvorgang erfolgt jeder einzelne Prozess digital.

Updates in Echtzeit: Die Eindämmung von Corona braucht schnelle Informationswege bereits bei Verdacht auf Infektion. Die Push-Nachrichten der ScApp informieren diesbezüglich in Echtzeit. Gleiches gilt für Stundenplanänderungen oder Elterninfos.

Digitale Kommunikation: Corona-bedingtes Homeschooling benötigt einen schnellen Austausch zwischen Eltern, Schülern und Lehrkräften in DSGVO-konformen Chats.

Gratisnutzung für apetito-Kunden: Die ScApp steht apetito-Kunden gratis und anderen Nutzern kostenpflichtig zur Verfügung.

Kinder durch Ernährungsbildung von gesunder Verpflegung überzeugen

Kinder und Jugendliche brauchen gute und gesunde Ernährung – und das Tag für Tag. Im August 2020 forderte Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, die Bundesländer auf, **flächendeckend einheitliche Qualitätsstandards für Kita- und Schulessen einzuführen**: „Das ist eine Investition in die Gesundheit unserer Kinder, hier darf es keine Ausreden mehr geben“, so die Ministerin im Spiegel-Interview.⁶⁾ Wir empfehlen darüber hinaus, **einheitliche DGE-Qualitätsstandards als Ausschreibungskriterium** vorzugeben. Diese sind im Hinblick auf die steigende Zahl an adipösen Kindern und Jugendlichen in Deutschland unumgänglich. Eine Studie des Robert Koch-Instituts belegt, dass

5) Bundesministerium für Bildung und Forschung (2020): Corona-Hilfe II: Sofortprogramm Endgeräte

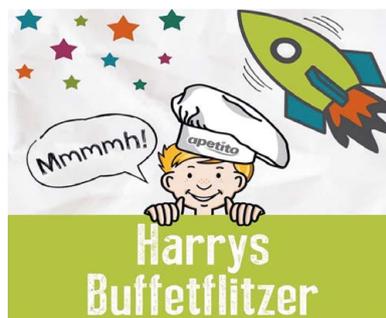
6) Der Spiegel (2020): Klöckner fordert einheitliche Standards für Kita- und Schulessen

sich der Anteil von Menschen mit Adipositas deutlich erhöht hat und dies vor allem junge Erwachsene betrifft.⁷⁾ Krankhafte Fettleibigkeit in jungen Jahren hat gravierende gesundheitliche und finanzielle Folgen. Adipositas wird zum Beispiel mit einer Vielzahl von Begleiterkrankungen wie Tumorerkrankungen oder Arthritis in Verbindung gebracht und verursacht Folgekosten in Milliardenhöhe.⁸⁾ Weil Essgewohnheiten und Bewegungszeiten schon in frühkindlichen Phasen maßgeblich geprägt werden, benötigt die Kita- und Schulverpflegung dringend eine **wegweisende Komplettlösung**.

Neben einem hohen Nährstoffgehalt und guter Qualität sind auch **Flexibilität und Vielfalt im Speisenangebot** gefragt. Immer mehr Menschen leiden bereits im Kindesalter an **Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten**. Außerdem müssen auch verschiedene **religiöse und ethische Überzeugungen** berücksichtigt werden. Dafür offeriert apetito Mahlzeiten, die zum Beispiel glutenfrei, vegan, halal oder bio-zertifiziert sind. Damit Jugendliche von der Schulverpflegung überzeugt sind, orientieren sich die Gerichte an aktuellen **Ernährungstrends**. apetito bietet außerdem Speisepläne an, die auf der Basis zertifizierter Komponenten nach DGE-Standard beruhen. Dadurch werden ernährungswissenschaftliche Anforderungen mit den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen in Einklang gebracht.

Die **ernährungsbildende Verantwortung** von Schulen und Kitas ist auch der Bundesregierung längst bewusst. Bereits zu Beginn des Jahres hat Bundesministerin Julia Klöckner eine Ministerkonferenz einberufen, die sich mit dem Thema Ernährungsbildung auseinandergesetzt hat. Vorab stellte sie zudem eine Studie vor, die aufzeigt, dass das Wissen der Lehr- und Erziehungskräfte zum Thema gesunde Ernährung unzureichend ist, um Kinder darin zu schulen.⁹⁾ Wir von apetito wollen mit der **Ernährungsbildung schon von klein** auf beginnen, um Kinder frühzeitig an gesunde Ernährung heranzuführen und eine gesunde Beziehung zum Thema zu fördern. Denn: Essen soll Spaß und nicht dick machen.

Unsere Bildungsangebote zum Thema „Gesunde Ernährung“



Harry

- Auf Harrys Tablett können ganz einfach die Tagesgerichte aufgebracht werden.
- Kinder lernen dadurch wie gesundes Essen, zum Beispiel Brokkoli, aussieht.
- Die gemeinsame Speiseplanung kann auf diese Weise spielerisch und interaktiv gestaltet werden.



Sprösslinge-Box

- Die Gartenbox ermöglicht es kleinen Kindern Kräuter und Gemüse selbst heranzuzüchten und ihre Eigenschaften kennenzulernen.
- Kinder können mit allen Sinnen erfahren, woher Lebensmittel kommen.
- Durch die gemeinsame Verkostung zur Ernte lernen Kinder, wie gut selbstangebaute Lebensmittel schmecken.

7) Wiegand, Susanna/Kühen, Peter (2020): Adipositas ist nur selten heilbar: Individuelle Konzepte und Therapieprogramme für Kinder und Jugendliche, in: Bundesgesundheitsblatt, Ausgabe 63, S.821
8) Vgl. ebd., S.824

9) dpa (2020): Klöckner will Ernährungsbildung an Schulen verbessern

Qualität vs. Kosten? Für die Ganztagsbetreuung braucht es kein „Entweder-oder“.

Die Anforderungen an Kita- und Schulverpflegungen sind bereits hoch. Es reicht nicht aus, dass Verpflegungslösungen für Kinder und Jugendliche ausschließlich gesund sind. Um kinder- und jugendgerechte Menüs anbieten zu können, müssen diese aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse entsprechen. Zudem müssen sie im Stande sein, unterschiedliche kulturelle, religiöse oder ethische Bedürfnisse erfüllen zu können. Dabei dürfen Qualität, Hygienefaktoren, Nachhaltigkeitsaspekte sowie Preisgestaltung nicht auf der Strecke bleiben. In Zukunft werden diese Aspekte allerdings noch durch weitere Anforderungen verstärkt, was Träger von Betreuungseinrichtungen unter zusätzlichen Druck setzt.



Ab dem Jahr 2025 wird das **Recht auf Ganztagsbetreuung in Grundschulen** gesetzlich verankert. Das Gesetz soll neben der Betreuung der Grundschüler dafür sorgen, dass Kinder in der Schule eine Mittagsmahlzeit erhalten. Dies stellt sowohl die Politik als auch die Träger von Grundschulen vor große Herausforderungen, besonders in finanzieller Hinsicht. Für rund 5.000 Grundschulen bedeutet dies, dass sie **zusätzlich eine Mittagsverpflegung anbieten** müssen. Daher sind sinnvolle Kriterien in den Ausschreibungen zur Schulverpflegung dringend notwendig.

Wie hoch die finanziellen Aufwendungen sein werden, zeigt eine erste Hochrechnung des Deutschen Jugendinstituts. Demnach werden einmalig 7,5 Milliarden Euro für nötige Investitionen und zusätzlich 4,5 Milliarden Euro jährlich für höhere Betriebskosten veranschlagt.¹⁰⁾ Letztere ergeben sich vor allem durch die gesteigerte Anzahl an Schülerinnen und Schülern, denen der Betreuungsanspruch zugute kommt. In die Berechnung des Deutschen Jugendinstituts wurden dafür sowohl Kinder mit kurzer Mittagspause als auch Kinder mit zusätzlicher Mittagsbetreuung einbezogen. Dadurch ergibt sich eine Summe von 1,1 Millionen neu zu schaffender Betreuungsplätze.¹¹⁾ In der Berechnung der Studie sind Kosten für die Mittagsverpflegung noch nicht mit eingerechnet. Daraus folgt, dass sich für die Schulverpflegung noch Zusatzkosten zu den 7,5 Milliarden Euro ergeben. Dieser finanzielle Aufwand wird jedoch in der aktuellen Legislaturperiode nur zu einem Bruchteil gedeckt. Bisher hat die Bundesregierung lediglich ein Sondervermögen von 2 Milliarden Euro für die benötigten Investitionen zur Verfügung gestellt.¹²⁾ Die Gegenüberstellung zeigt, dass es entweder **mehr finanzielle Unterstützung zur Umsetzung der Ganztagsbetreuung** braucht oder der Beschluss kostengünstiger realisiert werden muss.

10) Guglhör-Rudan, Angelika/Alt, Christian (2019): Kosten des Ausbaus der Ganztagsgrundschulangebote, Bedarfsgerechte Umsetzung des Rechtsanspruchs ab 2025 unter Berücksichtigung von Wachstumsprognosen, S.19f

11) Vgl. ebd., S.12

12) Bundesministerium für Bildung und Forschung (2019): Wichtiger Schritt auf dem Weg zum Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung im Grundschulalter

Wir von apetito zeigen, dass man sich nicht zwischen Qualität und einem fairen Preis entscheiden muss:

- 
 Cook & Freeze, ein Verpflegungssystem, bei dem Produktion und Verzehr der Speisen räumlich und zeitlich voneinander getrennt sind, benötigt weniger Platz und ermöglicht eine Einsparung von Personalkosten durch einen geringeren Fachkräfteanteil.

- 
 Die Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) bestätigt, dass eine Verpflegung durch entkoppelte Systeme, wie zum Beispiel Cook & Freeze, kostengünstiger ist als die Verpflegung mittels einer konventionellen Küche (Cook & Serve).¹³⁾

- 
 Die Zubereitung der Speisen erfolgt just-in-time, was eine hohe Flexibilität ermöglicht. Lange Warmhaltezeiten, wie bei der Anlieferung von Warmverpflegung (Cook & Hold), und der damit einhergehende Verlust von Nährstoffen und Sensorik des Essens können vermieden werden. Die KuPS-Studie empfiehlt hier einen Maximalzeitraum von drei Stunden.¹⁴⁾

- 
 apetito nutzt intelligente Lösungen zur Vermeidung und Reduktion von Verpackungsmüll. Zudem betreiben wir alle deutschen Produktionsstandorte mit 100 Prozent Grünstrom und leisten damit einen aktiven Beitrag zur CO₂-Reduktion.

- 
 Mit der Tiefkühlung der Speisen wählt apetito die natürlichste Methode zur Erhaltung der Frische. Strenge Qualitätskontrollen vom Feld über den Wareneingang, Küche und Tiefkühlkammer bis hin zur Tür des Kunden garantieren hygienische Sicherheit der Produkte. Engmaschige Labor- und sensorische Endkontrollen sorgen für zusätzliche Sicherheit.

Um aspekte in Zukunft digital zu erhalten, schicken Sie bitte eine E-Mail an folgende Adresse: politikdialog@apetito.de

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



13) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2020): KuPS-Studie, S.64
 14) Vgl. ebd., S.18