



Pressemitteilung

VdF informierte auf didacta zur Schulverpflegung „Schnittstellenprobleme oft unberücksichtigt“

Berlin, Februar 2009

Die klassischen Stolperfallen in der Planung von Schulmensen von Beginn an umschiffen – das bringt zufriedene Gäste, zufriedenes Personal und spart viel Geld. Darüber referierte Levin Leiser vom Verband der Fachplaner e.V. (VdF), Berlin, auf der kürzlich zu Ende gegangenen Bildungsmesse didacta in Hannover.

Die bundesweit mit zur wichtigsten bildungspolitischen Plattform avancierte Messe rund um Konzepte, Produkte und Dienstleistungen für Schulen hatte einen ihrer Höhepunkte in der Sonderschau „Verpflegung in Kindergarten und Schule“. Hochkarätige Referenten aus Universitäten, dem Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft Verbraucherschutz, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. oder dem Verband der Fachplaner e.V. informierten das Fachpublikum.

Deutschland lernt derzeit „Schulverpflegung“. Das betrifft nach Ansicht vieler Referenten weniger einen Mangel an guten Konzepten und an Wissen um Planung und Organisation von attraktivem Schulessen. „Es fehlt momentan an Strukturen, die das Wissen an die richtigen Stellen führen. Damit stimmen sich die Verantwortlichen für Konzepte und Planung oft nicht ab und holen manchmal zu spät oder gar keinen professionellen Rat ein,“ nannte Leiser vom VdF einen Klassiker in den Stolperfallen. Selbst Behörden, die eigentlich eng zusammen arbeiten sollten, stimmen sich nicht immer gut ab. Ist kein branchenspezifischer Koordinator wie ein Fachplaner beteiligt, geht das zu Lasten einer optimalen Schulküchenplanung. Leiser nennt ein Beispiel: „Oftmals liegt das Budget für Geräte beim Schulträger, die Schule finanziert hingegen Kleinteile wie Bestecke, Tablettts und Geschirre. Die zwei Ausschreibungen müssen

selbstverständlich kompatible Systeme beinhalten.“ Doch dieses fällt mangels begleitender Fachberatung und Ausschreibungen aus zwei Behörden oftmals unter den Tisch. „Das kostet Zeit, Nerven und letztlich auch zusätzliches Geld, die Systeme im Nachhinein zu optimieren,“ verdeutlichte Fachplaner Leiser. Häufige Folge seien gravierende Probleme in der Spülorganisation: „Wenn Tablett- oder Gläser nicht in die Körbe der Spülmaschine passen, ist das ein echtes Ärgernis im Küchenalltag. Die Geschirrspülorganisation kann damit nicht funktionieren.“ Die Konsequenzen können alle spüren: Die Schüler stehen vor nicht hinreichend bestückten Tablett- und Besteckausgaben mangels Rücklauf, das Spül- und Ausgabepersonal muss den Planungsfehler durch einen höheren Zeitaufwand ausgleichen.

Doch es ist nicht nur die Abstimmung zwischen den Ausstattungssystemen, die das Budget aller Beteiligten schont. „Kommunen bzw. Schulträger haben noch viel Luft nach oben, was die möglichen Einsparpotenziale durch Schul-, vielleicht gar Schulträger-übergreifende Ausschreibungen angeht“, so Leiser. Andere Branchen machen das vor: Die gemeinsame Anschaffung von Rohstoffen oder Ausstattungen spart Geld. „Bestecke, Gläser, Porzellan, Stühle, Tische – wenn Schulträger das für mehrere Mensen in einem Gesamtkonzept ausschreiben, sind Rabatte bis zu 20 Prozent zu realisieren.“

Von Fachplanern mitgestaltete Ausschreibungen im Rahmen eines Gesamtkonzeptes haben zudem für die beauftragten Mensa-Architekten einen wesentlichen Vorteil: „Wir liefern die Gesetzes-konforme to-do-Liste für den Architekten hinsichtlich aller Großküchen-spezifischen Vorgaben.“ Die vielfach von den Zuhörern in der Diskussion benannten Schnittstellenprobleme könnten damit vermieden werden und ersparen teures Nachbessern.

Foto-Anlage:



Kompetent geplante Speisenausgaben in Schulküchen sichern schnelle Essensausgabezeiten und hohe optische Attraktivität zugleich. (Foto VdF/IVT)

+++++ Objektive Beratung und innovative Planung unter Berücksichtigung der ökonomischen sowie ökologischen Belange – dafür stehen die über 200 Mitglieder des VdF. Die Systemplaner für Verpflegung in der Betriebsgastronomie, Hotellerie, in Mensen, Kliniken, Altenheimen, für die Schulverpflegung, Flight Catering und Schiffsküchen finden Sie unter www.vdfnet.de/Mitglieder. ++++++