



Pressemitteilung

VdF tagte in Bad Neuenahr

Schulessen und Energie – darf beides etwas teurer sein?

Spannende Diskussionen, pragmatische Lösungen und faszinierende Visionen: Der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) hatte zur 28. Fachtagung mit einem gelungen- ausgewogenen Programm nach Bad Neuenahr geladen. Im Focus standen in diesem Jahr vor allem die Qualität der Schulverpflegung und Ressourceneinsparungen. Key Note Speaker Professor Ernst Ulrich von Weizsäcker hielt das Publikum mit einem begeisternden Vortrag zur Nachhaltigkeit in Atem.

VdF-Vorstandsvorsitzender Carsten Zellner konnte im schönen Steigenberger Hotel mit beeindruckender Gründerzeit-Architektur rund 200 Gäste und Mitglieder willkommen heißen. Acht gut aufgelegte Referenten präsentierten praxisrelevante sowie wissenschaftlich-fundierte Branchenlösungen, alles am Puls der Zeit ausgerichtet. Dabei beleuchteten sie das Schwerpunktthema Schulverpflegung aus verschiedenen fachlichen Ecken: der Hygiene, der Ernährung und der Technik. **Siegfried Loewenguth von den Kliniken der Stadt Köln** führte souverän durch das Programm und leitete die Podiumsdiskussion zur Schulverpflegung.

Den Auftakt machte **Norbert Wittke, Geschäftsführer von Sicotronic**. Er stellte mit der Leistungsoptimierung in strombetriebenen Großküchen eine intelligente Maßnahme vor, die Energiekosten um bis zu 40 Prozent senken und eine Amortisationszeit zwischen ein bis fünf Jahren erzielen lässt. Seine Empfehlung: Betreiber sollten nicht auf Insellösungen setzen, etwa nur Kessel oder eine Herdanlage anschließen. Sondern bereichsübergreifend



alle strombetriebenen Techniken einbeziehen, deren Optimierung für den Gast oder Kunden unbemerkt abläuft, also auch Wellnessbereich oder Waschküche.

Transparenz und Preise erhöhen

Mehr Transparenz zu Energieverbräuchen von Großgeräten verspricht künftig ein Internettool, das **Andreas Helm vom HKI** präsentierte. Die Online-Datenbank des Herstellerverbandes wird voraussichtlich am 1. Januar 2012 freigeschaltet, und zwar unter www.grosskuechen.cert.hki-online.de. Die Einträge erfolgen auf freiwilliger Basis. Die ersten veröffentlichten Gerätetypen werden Kühlvitriolen im Ausgabebereich, Heißluftdämpfer, gewerbliche Heißgetränkereiter und Friteusen sein. Ein Energielabel, das auf den Informationen dieses Tools basiere, sei derzeit nicht geplant, so Helm.

Urs Jenny, Präsident der ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbung) aus der Schweiz erläuterte den Zuhörern, mit welchen konsequenten Maßnahmen die Alpenrepublik schon längst in die nachhaltige Gesellschaft (durch-) gestartet ist. Eine Selbstverständlichkeit sind dort etwa Fortbildungen für Großküchenbetreiber rund um Energieeinsparungen und staatliche Vorgaben zur Gewichtung der Energieeffizienz in Ausschreibungen. Jenny betonte, für konsequent nachhaltiges Wirtschaften brauche es drei Dinge: mehr Bewusstsein, mehr Transparenz um (hohe) Energieverbräuche und höhere Energiepreise. So sei die Beilage oft günstiger als die Energie, die in der Summe für ein Essen aufgewendet werde. Leider kenne das Gros der Köche den Energieverbrauch je Menü nicht. Durchschnittswerte liegen meist zwischen 1,4 und 5,4 kWh.

Dem Kunden sagen, was er wünscht

In einem engagiert-launigen Vortrag zum Offensiven Marketing forderte **Professor Anton Meyer von der Ludwig-Maximilians-Universität München** sein verblüfftes Publikum auf, sich nicht AM Kunden zu orientieren. Das sei eine defensive Taktik, bei der man den Kundenerwartungen stets hinterherlaufe. Erfolgversprechender sei vielmehr, eine Orientierung FÜR



den Kunden anzubieten, also ein offensives Marketing zu betreiben. Kundenwünsche von morgen seien schon heute aufzuspüren. Nur so könne man Vorreiter einer Branche sein: Heute anbieten, was Kunden morgen brauchen – obwohl sie es selbst noch gar nicht wissen.

Gutes Essen braucht Standards

Was kennzeichnet gesundes Essen für Gäste der Gemeinschaftsverpflegung? Den State of the Art dazu erläuterte der Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), **Professor Helmut Heseker von der Universität Paderborn**. Wichtig sei es, Ernährungsangebote für die jeweiligen Gastsegmente wie Kinder, Jugendliche, Senioren oder Patienten maßgeschneidert auf deren Bedürfnisse und Bedarfe anzubieten. Die Empfehlungen basieren unter anderem auf den 10 DGE-Regeln für eine vollwertige Ernährung. Die komplexen Anforderungen, die der Koch jeweils individuell für seine Gäste zu berücksichtigen hat, zeigten: Es geht nicht ohne ein praxistaugliches Werkzeug, um einen gesund-attraktiven Mix ohne allzu viel Tüftelei auf den Teller zu bekommen.

Das geeignete Tool dafür präsentierte **Dr. Margit Böltz von der DGE**: Für jede Gastgruppe in der Außerhaus-Verpflegung stehen spezielle Empfehlungen in Form der DGE-Qualitätsstandards zur Verfügung. Dazu gehören unter anderem Checklisten, Rezepturen und ganzheitlich angelegte Empfehlungen zu allen tangierenden Qualitätsbereichen. Sie sind sowohl wissenschaftlich abgesichert als auch praxistauglich. Im Auge zu behalten sei dabei stets die Qualitätssicherung. Doch daran hapere es vor Ort noch. So arbeiten weniger als 50 Prozent aller Betriebsverpfleger mit Rezepturen. Und die manchmal noch praktizierte „Holzfäller“-Ernährung passe schon lange nicht mehr in unsere Zeit, weder unter gesundheitlichen noch unter nachhaltigen Aspekten. Ein vernünftiger Fleischkonsum liege bei rund 300 bis 600 Gramm pro Woche – und nicht pro Tag.

An welchen Stellen Lebensmittelhygiene im EU- und im nationalen Recht wie verdrahtet ist, das zeigte **Professor Alexander Prange von der**



Hochschule Niederrhein in seinem Fachvortrag rund um hygienische Anforderungen in der Außerhaus-Verpflegung. Der Experte für Lebensmittelhygiene, der auch als Mitglied in einschlägigen Normenausschüssen tätig ist, wies in dem Zusammenhang auf die zwingende Notwendigkeit von Profis in der Schulverpflegung hin. Das gelte natürlich auch für alle anderen Einrichtungen. Denn in Deutschland werden täglich rund 30 Millionen Personen mit erhöhtem immunologischem Risiko verpflegt: Kinder, Senioren, Patienten, Schwangere - sie alle sind auf einwandfreie hygienische Zustände angewiesen.

Schulverpflegung: Heroische Ansprüche zum Billigtarif?

Was hilft der Schulverpflegung, um wirtschaftlicher und besser zu werden? Eine Podiumsrunde aus Praktikern und Wissenschaftlern beleuchtete die aktuelle Misere aus unterschiedlichen Perspektiven. **Dr. Margit Bölts** forderte mehr Qualitätsbewusstsein von allen Akteuren. Vielerorts sei zudem kein Verständnis für die Schulverpflegung vorhanden. Auf längere Sicht helfe ein stärkeres Netzwerken zwischen allen Beteiligten. Was natürlich angesichts des föderalistischen Systems in der Praxis eine tägliche Herausforderung darstelle.

Hans-Peter Nollmann, stellvertretender VdF-Vorsitzender, bemängelte, dass oft viel Geld in teure, aber meist ausschließlich als Ausgabeküchen angelegte Schulmensen gesteckt werde. Die alleinige Fokussierung auf die Warmverpflegung sei jedoch ein eklatanter Fehler gleich zu Beginn der Planung einer Schulmensa. Erfüllt die Warmverpflegung nicht die Qualitätserwartungen, sei eine Umstellung auf ein anderes Verpflegungssystem zu teuer, weil dafür zu Beginn die baulich-technischen Voraussetzungen nicht berücksichtigt bzw. empfohlen wurden. Zudem hätten Schulen und Eltern zwar heroische Ansprüche an Schülern, wollen dafür aber kein Geld in die Hand nehmen. Man setze daher vielerorts auf Lösungen mit Personal, die sowohl in der Planung als auch in der Umsetzung nicht hinreichend qualifiziert seien.



Einigkeit herrschte zwar zu der Aussage „Jedes Verpflegungssystem kann prinzipiell eine gute Qualität liefern.“ Im Vergleich Cook and Chill versus Cook and Hold erscheine aus hygienischer Sicht zunächst das entkoppelte System als das Sensiblere, verdeutlichte **Professor Alexander Prange**. Doch schaue man sich die tatsächlichen Bedingungen vor Ort mit meist viel zu langen Warmhaltezeiten an, biete in der Summe das Cook and Chill-Verfahren deutliche Vorteile. Zumal es sich dabei um ein definiertes Verfahren handele.

Auch **Thomas Brütt von Aramark** als Vertreter eines Schulcaterers in der Runde sah eine immense Diskrepanz zwischen der Zahlungsbereitschaft von Eltern und Schülern und dem Idealbild von Schulessen. Maßstab sei zwar unbestritten die Frischkost verbunden mit dem Einbeziehen von Schülern. Doch zu einem Preis von 2,50 Euro oder gar 2 Euro sei das nicht zu schaffen.

Energiepreis an Energieeffizienz koppeln

Highlight des Tages war der spannend-beeindruckende Vortrag eines Gastes, dessen Name weltweit wie kein anderer mit dem Begriff Nachhaltigkeit verknüpft ist: **Professor Ernst Ulrich von Weizsäcker**, unter anderem als Co-Präsident des Internationalen Ressourcenpanels der Vereinten Nationen tätig. „Wir könnten aus einer Kilowattstunde den fünffachen Wohlstand herausholen“, lautete seine verblüffende These. Doch das erfordere eine Revolution, eine technologische Neuausrichtung – mit der wir sofort starten könnten. Denn das Bündel an Maßnahmen, das er präsentierte, ist schon längst im Einsatz. Nur eben nicht flächendeckend. Ein Schlüssel zum Erfolg sei, in allen Lebens- und Arbeitsbereichen Rohstoffe effizienter auszunutzen. Einige seiner Beispiele: Passivhäuser benötigen nur ein Zehntel an Energie. Aber nur vereinzelt sind Hotels, Gastronomien und Privathäuser – auch das des Referenten – nach diesem Standard umgesetzt. Autos mit nur 1,5 Liter Verbrauch je 100 Kilometer sind auf dem Markt erhältlich – doch die heutige Flotte verbrauche zwischen 5 bis 10 Litern je 100 Kilometer. Und ein Erdbeerjogurt reise rund 8.000 Kilometer durch Europa, bis er



endlich auf den Tisch komme. Aber er ließe sich ohne Weiteres mit nur 1000 Transportkilometern herstellen.

Schlüssel Nummer zwei für das Stoppen des Klimawandels ohne Atomstrom und gleichzeitig mehr Wachstum ist aus Sicht des langjährigen Umweltforschers der Preis von Energie. Der Referent forderte einen Mechanismus ähnlich wie bei den Löhnen, die mit dem Anwachsen der Arbeitsproduktivität steigen. Der Energiepreis sei ebenso an Effizienzsteigerungen zu koppeln. Ein „Energie-Existenz-Minimum“ solle aus sozialen Gründen zu einem Minimalbetrag verfügbar sein. Zu den Gewinnern dieses Strukturwandels rechnete er auch die Branche der Außerhaus-Verpflegung. Voraussetzung: Sie investiert hinreichend in die Ressourceneffizienz. Am Ende seines fulminanten Vortrages legte er den Zuhörern dieses ans Herz: die Suffizienz, also etwas mehr Genügsamkeit im (Arbeits-) Leben zuzulassen.

(vdf)