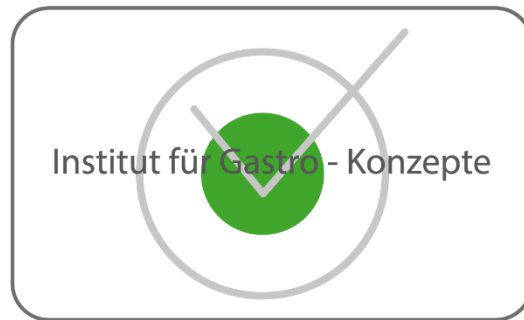




Planungsgrundlagen

Eine Entscheidungsmappe für die Schul-Verpflegung

Entscheidungskriterien

Seiten 2 + 3

Mediationskreis + Checkliste

Seiten 4 - 6

Ablauf / Kostenschätzung + Expertenteam

Seiten 7 + 8



Eine Experten-Kooperation von

Institut für Gastro-Konzepte (Konzeptentwicklung)

Rainer Jurthe Letterstade (Verwaltungsorganisation)

www.ausschreibung-verpflegung.de

Ihr Ansprechpartner: Rainer Jurthe (07 11) 34 06 79 36 00 | r.jurthe@letterstade.de

Ihr Konzept-Architekt: Oliver Blum (01 77) 4 62 00 37 | ob@institut-gastro.de

Die Schulmensa – ein komplexes und empfindliches Gesamtgebilde

„Wer nicht das definiert, was er haben möchte, bekommt später das, was er nicht haben wollte“, beschreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten die Situation der Schulmensen in Deutschland. Die Gründe dafür sind vielschichtig und nachvollziehbar. Denn Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Gesundheitsförderlichkeit, Speisenqualität, Speisenakzeptanz und der Preis des Essens bergen viele Zielkonflikte. Insbesondere die explodierenden Kosten bei Bau, Unterhalt und Betrieb einer Schulmensa machen den Diskurs um die perfekte Lösung bei allen Beteiligten komplexer.

Das **Institut für Gastro-Konzepte** beschäftigt sich seit 1990 intensiv mit dem **Bedarf der jungen Tischgäste** und den Interessen „der Erwachsenen“. Neuerdings fließen Themen aus der Wissenschaft wie Nachhaltigkeit und Nährstoffgehalt in die Diskussion ein und verschärfen die Tonalität.

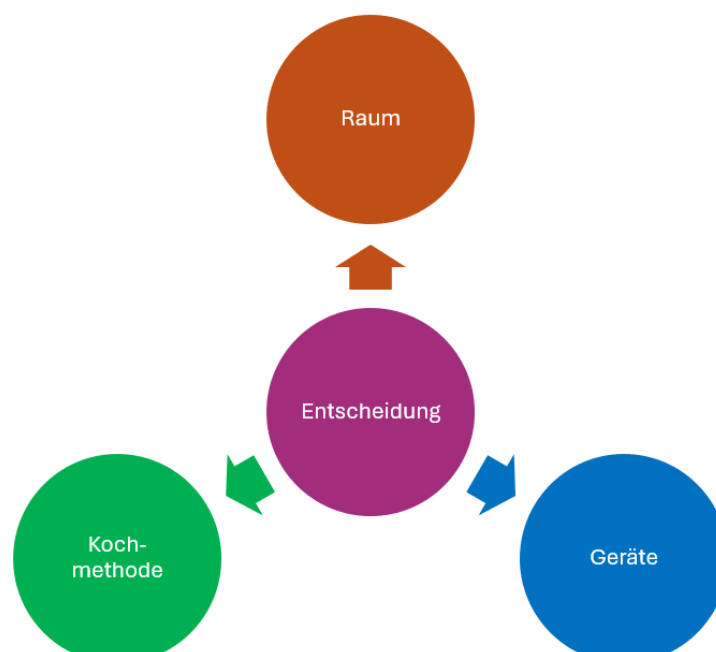
Die Entwicklung moderner Frisch-Koch-Konzepte hat in den letzten Jahren an Fahrt aufgenommen. Um die genannten Zielkonflikte zu eliminieren, wurden **zwei grundlegende Kriterien** entdeckt, deren Einfluss auf die spätere Wirtschaftlichkeit und die Speisenqualität elementar ist. Sie wurden bislang eher selten in die Planungen einbezogen:

- die Arbeitsabläufe beim Frischkochen
- die Erzeugung von natürlichen Aromen.

Um trotz des immer weniger zur Verfügung stehenden Fachpersonals auf hohem Niveau wirtschaftlich frisch kochen zu können, hat der Markt neben modernen analogen Frisch-Kochmethoden auch unterschiedliche Digitalisierungswerkzeuge entwickelt. Sie reichen von einfachen digitalisiert abgebildeten Rezepturen über Steuerungen in Küchengeräten und Tablets oder Smartphones am Herd sowie technische Anwendungen, wie sie seit vielen Jahren in der Industrie eingesetzt werden, um effizientere Arbeitsabläufe bei höherem Qualitätsoutput zu Kostensenkungen zu kommen, die frei von Zielkonflikten auch die Arbeitswelt für die Beschäftigten angenehmer zu machen.

Bei der Entwicklung einer Schulmensa sind 3 grundsätzliche Entscheidungen zu treffen, die sehr eng miteinander verzahnt sind:

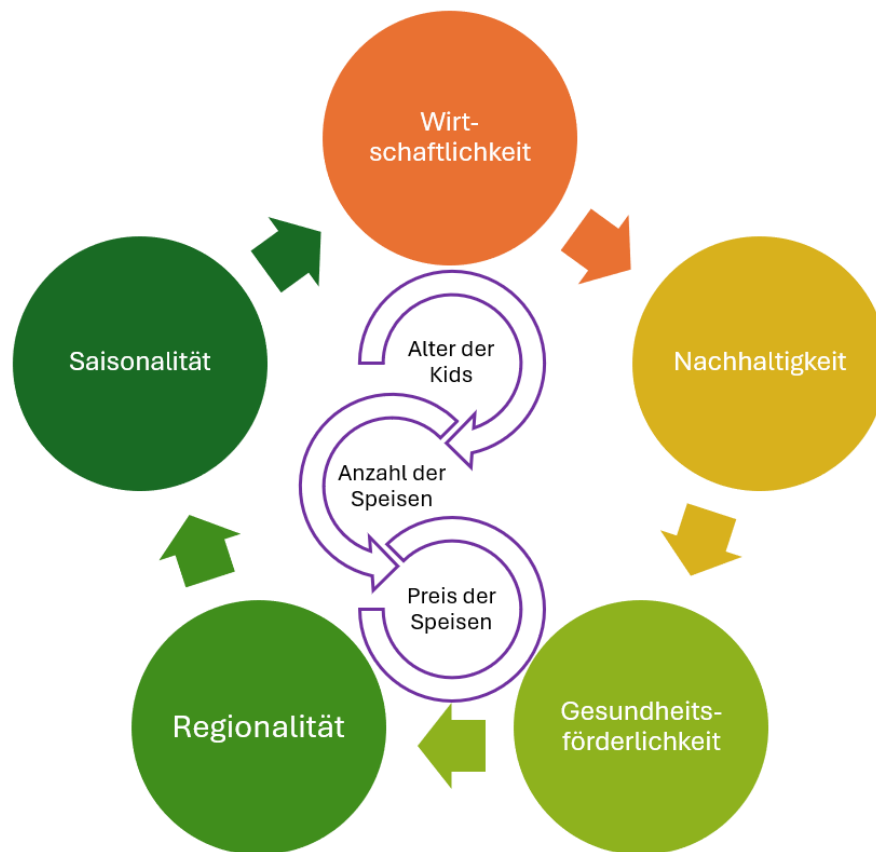
1. **Gebäude / Raum**
2. **Geräte / Maschinen**
3. **Kochmethode / Organisation**



Die Entscheidungen für Raum, Geräte und Kochmethode basieren auf den örtlichen Gegebenheiten und den Erwartungshaltungen aller an der Diskussion Beteiligten.

Im Mittelpunkt stehen dabei die künftigen Gäste mit 3 elementaren Fragestellungen:

1. **Alter der Schüler**
2. **Anzahl der Speisen**
3. **Preis der Speisen**



In Anlehnung an die Bedürfnisse der Gäste und ihren bezahlenden Eltern ist das gesamte Betriebskonzept so zu planen, dass die weiteren Kriterien

1. Wirtschaftlichkeit
2. Nachhaltigkeit
3. Gesundheitsförderlichkeit
4. Regionalität
5. Saisonalität

ohne Zielkonflikte sichergestellt sind. Je nach Wunsch sind beispielsweise pädagogische Überlegungen, Inklusionsideen oder die Multifunktionalität des Gebäudes in die Konzeptentwicklung einzubeziehen.

Dieses dann in sich funktionierende Gesamtgebilde gibt auf Basis des parallel zu entwickelnden

- **Verpfegungsleitfadens**

die Grundlagen für die eigentlichen Mensaplanungen vor:

- Ausschreibungstexte
- Architektur
- Ausstattung

Der Mediationskreis

Zielführende Entscheidungen basieren auf fundiertem Wissen. In **Gesprächen, Präsentationen und Workshops** lernen alle Diskussionspartner verständlich die einzelnen Zusammenhänge und entwickeln ein realistisches Gespür für die spätere betriebliche Machbarkeit.

So können auch Lösungen für besondere Anforderungen einvernehmlich in die Gesamtkonzeption eingebunden werden, ohne die spätere Wirtschaftlichkeit zu gefährden.



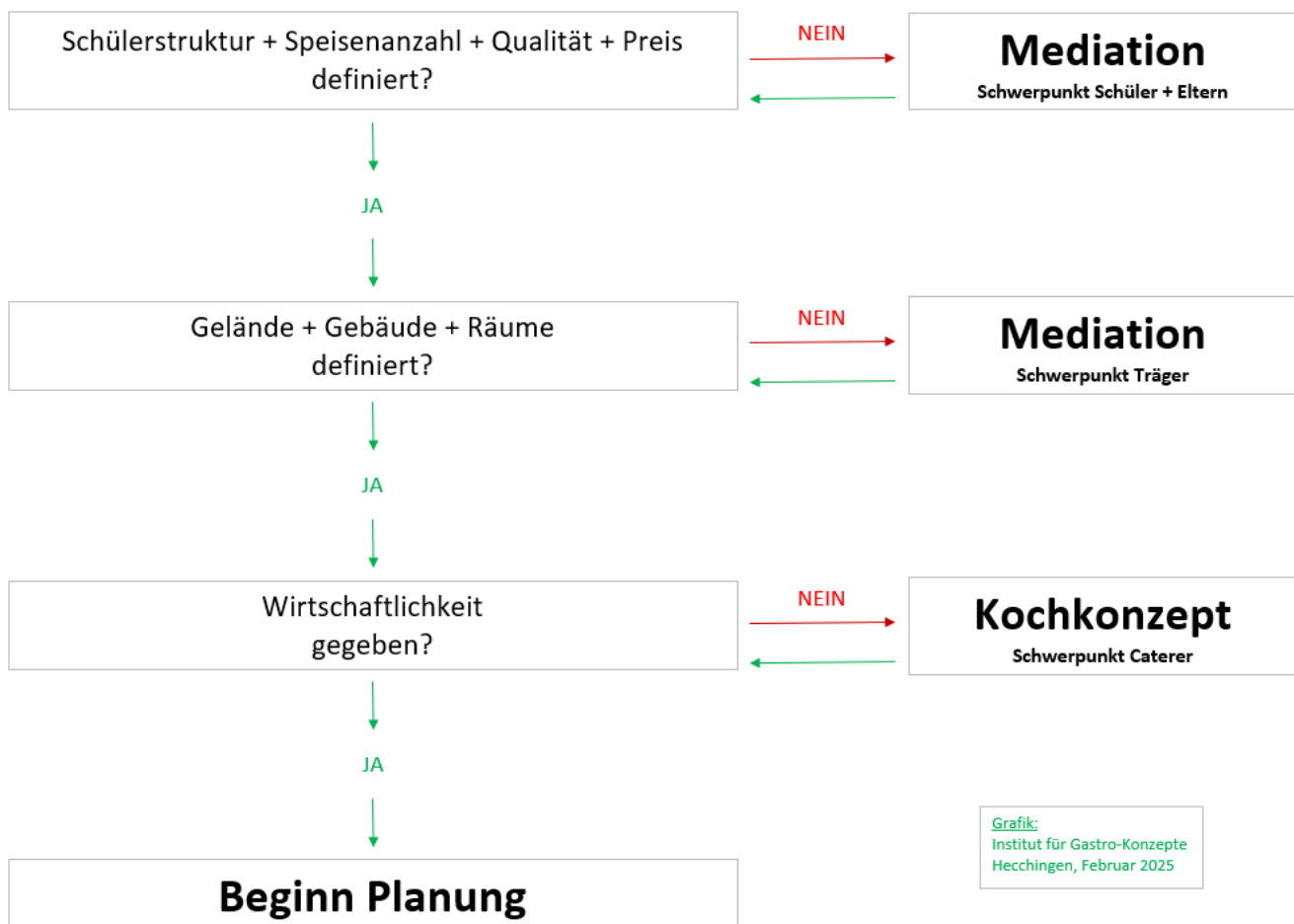
Die Mediation findet entweder als mehrstündiges Webinar oder als ein- oder zweitägige Präsenzveranstaltung mit Work-Shop statt. In einer Show- und Testküche erfahren die Teilnehmer mit welchen Methoden Speisen professionell hergestellt und die damit verbundenen Kostenstrukturen kalkuliert werden.



Die fachliche Aufklärung und / oder mediative Begleitung können modular und /oder individuell nach Einzelthemen zusammengestellt werden. Wichtig ist, vor den allerersten Planungsschritten zu wissen, was man möchte.

Beim nachstehenden Entscheidungsbaum stehen die jungen Tischgäste und deren Eltern am Anfang der Diskussion, um insbesondere das erwartete Preis- / Leistungsverhältnis zu erarbeiten und zu einem möglichst frühen Zeitpunkt eine erste Einschätzung zur standortspezifischen Umsetzbarkeit vornehmen zu können.

Konzeptentwicklung Schulmensa



Checkliste Schul-Verpflegung

Bedarfsplanung Leistungsphase 0 / Markterkundung

Intension: Neubau ☐ Umbau ☐ Konzeptumstellung ☐ Catererwechsel / Ausschreibung ☐

Gibt es ein Leitbild? ja ☐ nein ☐ **Pädagogische Konzepte einbeziehen:** ja ☐ nein ☐

Relevante Vorentscheidungen: _____

Falls es ein **aktuelles Konzept** gibt (Mehrfachauswahl möglich):

Kochkonzeption: frisch gekocht ☐ cook&chill ☐ warmgehalten ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐

Eigenbetrieb Träger ☐ externer Caterer ☐ Verein o.ä. ☐ Sonstiges _____

Gesamtzahl SchülerInnen _____ davon essen _____ Preisspanne von _____ € bis _____ €

DGE-Standards: nein ☐ erfüllt ☐ übererfüllt ☐ deutlich übererfüllt ☐

Vorstellungen zum **künftigen Konzept** (Mehrfachauswahl möglich):

Am Entscheidungsprozess Beteiligte:

Träger ☐ Schule(n) ☐ Eltern ☐ SchülerInnen ☐ Sozialarbeit ☐ Caterer ☐ Sonstige _____

Berücksichtigung **Speisenqualität:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Berücksichtigung **Speisenpreise:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Berücksichtigung **Speisenverschwendung:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Rohstoffwunsch: bio ☐ regional ☐ saisonal ☐ ethnisch ☐ „veggi“ ☐ Sonstiges _____

Kochkonzept: frisch kochen ☐ vor Ort kochen ☐ anliefern ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐

Ausgabeform: Menülinien ☐ Einzelkomponenten ☐ altersflexible Portionsgrößen ☐

Zuschüsse: irrelevant ☐ ja ☐ nein ☐ **Inklusion berücksichtigen:** ja ☐ nein ☐

Anzahl Schüler nach Klassen: 1+2 _____ 3+4 _____ 5+6 _____ 7+8 _____ 9+10 _____ 11-13 _____

Küchennutzung ca. _____ m² vorhanden / geplant ☐ **Küchenpersonal einbeziehen:** ja ☐ nein ☐

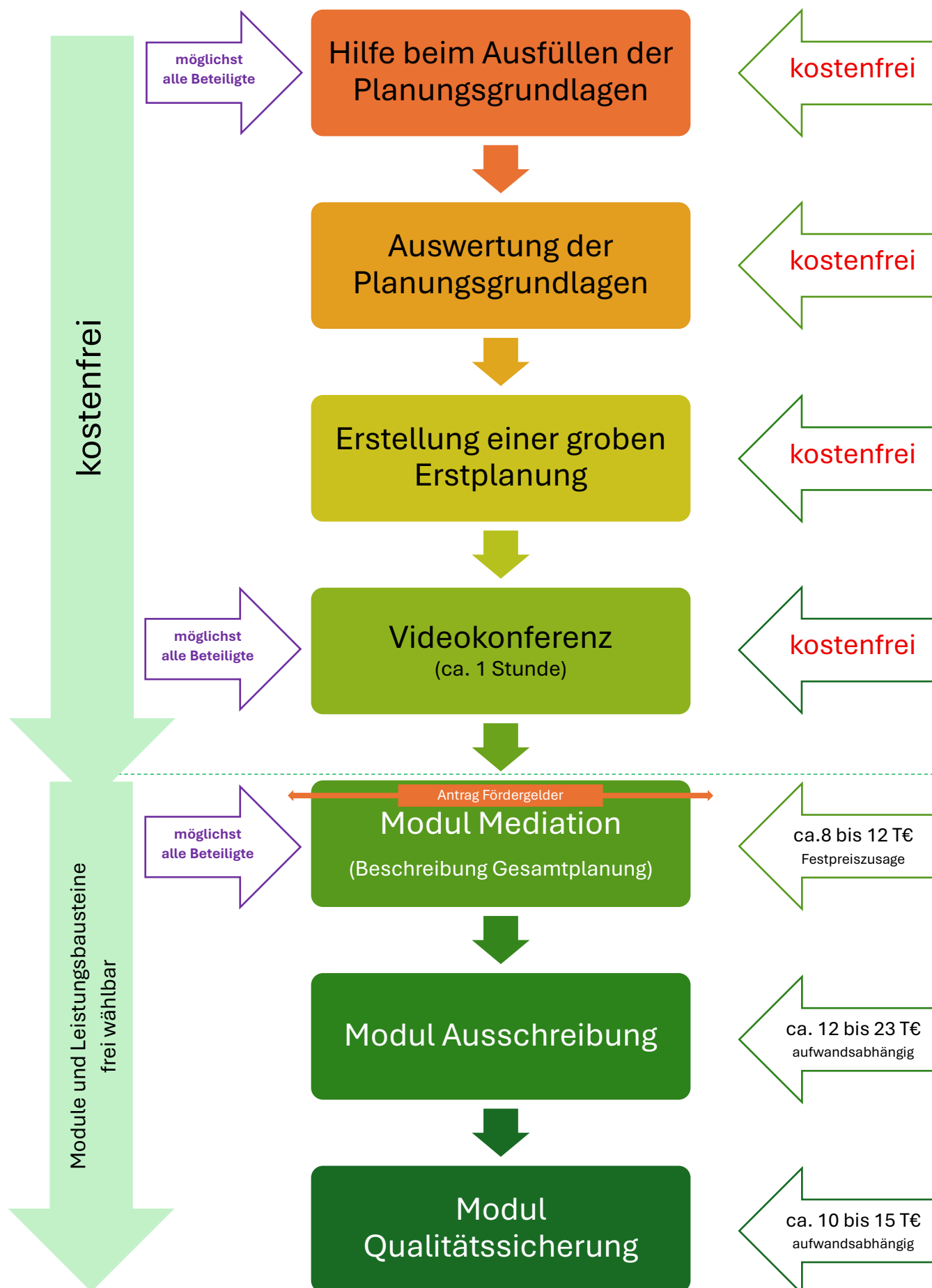
Weitere Informationen:

Einrichtung: _____ **Name:** _____ **E-Mail** _____

Bitte ausgefülltes Checkblatt senden an: ob@institut-gastro.de oder Fax (0 74 71) 91 09 78

Rückfragen direkt an Oliver Blum (01 77) 4 62 00 37

Ablaufbeginn Schul-Verpflegungsplanung



Das Expertenteam

Neuerdings fließen Themen aus der Wissenschaft wie Nachhaltigkeit und Nährstoffgehalt in die öffentliche Diskussion ein. Das führt zur oftmals vollständigen Überarbeitung vieler Verpflegungskonzepte, um deren **Wirtschaftlichkeit** zu erhalten bzw. die **Preissteigerungen** aufzuhalten und die **Speisenakzeptanz** zu erhöhen.



Das **Institut für Gastro-Konzepte** beschäftigt sich seit 1990 intensiv mit dem **Bedarf der jungen Tischgäste** und den Interessen „der Erwachsenen“. Der Gründer des Unternehmens Oliver Blum war über 25 Jahre in zeitweise gleichzeitig bis zu 8 verwaltungspolitischen Gremien rund um Schule, Verwaltung und Verpflegung ehrenamtlich aktiv. Er kennt die Sorgen und oftmals auch Nöte der Eltern, die unterschiedlichen Bedürfnisse der Kinder und die Herausforderungen der Schulträger und der Schulen.

Seine einschlägige gastronomische und betriebswirtschaftliche Ausbildung verbunden mit seiner langjährigen Erfahrung in der Führung kleiner, mittlerer und großer Betriebe in Gastronomie, Großhandel und Lebensmittelproduktion in Deutschland und Österreich macht ihn zum gefragten Fachexperten rund um das Thema Ernährung und Ausser-Haus-Verpflegung www.blum-oliver.de.

Der **Verwaltungsspezialist** Rainer Jurthe berät seit vielen Jahren die öffentliche Verwaltung in den Bereichen Organisation und Rechtssicherheit. Er spricht die Sprache der Träger und kennt die Formalismen zur Verhinderung angreifbarer Rechtsakte. Jurthe bedient sich der neuesten Werkzeuge, die speziell für die öffentliche Verwaltung am Markt zur Verfügung stehen.