



Beratung und Dienstleistung in der Hauswirtschaft

Christine Kußmaul

*Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
Sozialbetriebswirtin FWIA*

*Hermann-Roemer-Str. 13
71706 Markgröningen
Tel.: 07145/6769
Mobil: 0160/5550880
E-Mail: cenkuss@aol.com*

▣ Analyse bereits bestehender Verpflegungsformen

- Überprüfung der Zufriedenheit mit dem bisherigem System
- Organisation, Investition, Kalkulation

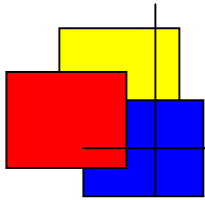


▣ Erarbeitung optimaler Versorgungskonzepte



▣ Begleitung bei der Entscheidungsfindung





Beratung und Dienstleistung
in der Hauswirtschaft

Verpflegungsmodelle für den Betrieb schulischer Mensen

Fragen, die sich
in der Vorbereitung
stellen:



Für welchen Schultyp und für welche Altergruppen ist die Schulverpflegung zu organisieren.



Mit wie vielen
Essensteilnehmern ist zu
rechnen



Welches Ausgabesystem
kommt in Frage



Welche Räume
stehen für Küche und
Speiseraum zur Verfügung



Welche baulichen
Anforderungen müssen erfüllt
werden

Bautechnische Anforderungen

- ✓ Fußbodenbelag
- ✓ Beleuchtung
- ✓ Abwasser und Fettabscheider
- ✓ Lüftung und Raumtemperatur
- ✓ Wände und Decken
- ✓ Fensterrahmen, Lüftungsöffnungen, Türen



In welcher Form soll die
Verpflegung durchgeführt
werden

Eigenregie oder Vergabe

Bewirtschaftungsformen

- Eigenregie der Stadt
- Lehrer-Schüler-Modell
- Bewirtschaftung durch Eltern
- Betrieb durch Hausmeister
- Vergabe an Caterer

Bewirtschaftungsform: Eigenregie

Pro:

- + Schülerwünsche können besser berücksichtigt werden
- + Mehr Flexibilität im Angebot
- + Einflussnahme auf Preis
- + Bessere Integration der Mensa in den Schulbetrieb möglich

Contra:

- Mehr Aufwand für den Schulträger

Oder:

- großes Engagement von Schülern, Lehrern u. Eltern erforderlich
- Hoher Zeitaufwand bei Planung und Unterhaltung

Bewirtschaftungsform: Fremdvergabe

Pro:

- + Schule bzw. Schulträger hat kaum zeitlichen und organisatorischen Aufwand

Contra:

- Verpflichtende Absprachen - oft starres System
- regelmäßige Kontrolle (Verantwortlichen benennen)
- Ob Schülerwünsche berücksichtigt werden hängt vom Engagement des Caterers ab
- Vertragsbindung kann hemmend sein



Welche Richtlinien sind zu berücksichtigen

Rechtliche Vorgaben



Lebensmittelhygieneverordnung



Infektionsschutzgesetz



Kennzeichnungspflicht von Speiseplänen
und Aushängen



Welche
Verpflegungsmöglichkeiten
gibt es





Frischkostsystem

FrISCHE Lebensmittel werden
täglich verarbeitet

Herstellung und Verzehr sind meist in unmittelbarer räumlicher Nähe

Hohe Anforderungen an Personal, Räumlichkeiten und Küchenausstattung

Platzbedarf: ca. 1 qm/EsSEN

Kosten für Küchenausstattung:

ca. 600 €/EsSEN

Personalbedarf (bei 100 Essen/Tag):

14,5 Stunden

7 Std. Fachkraft

7,5 Std. Hilfskraft



Mischküchensystem

Es werden sowohl fertige als auch frische Lebensmittel verarbeitet

Alternative zum Frischkostsystem, da etwas günstiger im Lebensmittel- und Personalaufwand

Platzbedarf: ca. 1 qm/Eszen

Kosten für Küchenausstattung:

ca. 500 €/Eszen

Personalbedarf (bei 100 Essen/Tag):

13,5 Stunden

6,5 Std. Fachkraft

2 x 3,5 Std. Hilfskraft

	Platz- bedarf	Kosten für Küchenaus- stattung	Personalbedarf bei 100 Essen/Tag
Frischkost- system	ca. 1 qm/Essen	600 €/Essen	14,5 Stunden 7 Std. Fachkraft 3 Std. Hilfskraft 3,5 Std. Hilfskraft
Mischkost- system	ca. 1 qm/Essen	500 €/Essen	13,5 Stunden 6,5 Std. Fachkraft 3,5 Std. Hilfskraft 3,5 Std. Hilfskraft



Warmverpflegungssystem

Speisen werden heiß angeliefert,
bis zur Speisenausgabe warm
gehalten und dann ausgegeben

Warmhaltetemperatur von 70°C erforderlich,
Qualität und Nährwert leiden durch das
Warmhalten

Platzbedarf: ca. 0,25 qm/EsSEN

Kosten für Küchenausstattung:

ca. 200 €/EsSEN

Personalbedarf (bei 100 Essen/Tag):

5 Stunden

5 Std. Hilfskraft



Cook & Chill-System

Gekühlte Speisen werden
angeliefert und vor Ort erwärmt

Teilweise können Speisen Qualitätsverluste beim Fertiggaren erfahren (panierte Speisen).
Salate müssen extra zubereitet werden.

Platzbedarf: ca. 0,7 - 0,9 qm/Essen

Kosten für Küchenausstattung:
ca. 300 €/Essen

Personalbedarf (bei 100 Essen/Tag):
5 Stunden 5 Std. Hilfskraft



Tiefkühlsystem

Tiefgekühlte Speisen werden
vor Ort regeneriert

Spezielle Angebote für Schulen, z.B. komplette Menues

Einzel- od. Mehrportionen möglich,
Obst- und Salatangebot sollte ergänzt werden

Platzbedarf: ca. 0,7 - 0,9 qm/Essen

Kosten für Küchenausstattung:

ca. 300 €/Essen

Personalbedarf (bei 100 Essen/Tag):

5 Stunden

5 Std. Hilfskraft



Kalkküchenverpflegung

Obst, Milchprodukte,
Gemüse, Salate, Tortillas,
Dönerkebab, Wraps

Geringer Raum und Gerätebedarf.

Gute Akzeptanz bei den Schülern.

Als Übergangslösung z.B. bei Einführung einer Ganztagschule geeignet.

Auf Dauer ist ausschließliche Kaltverpflegung in der Ganztagschule nicht das Richtige, da Eltern dann für ein warmes Abendessen sorgen müssen.

	Platzbedarf	Kosten für Küchenaus- stattung	Personalbedarf bei 100 Essen/Tag
Frischkost- system	ca. 1qm/Essen	ca. 600 €/Essen	14,5 Stunden/T. 7 Std. Fachkraft 3/3,5 Std.Hilfskraft
Mischkost- system	ca.1 qm/Essen	ca. 500 €/Essen	13,5 Stunden/T. 6,5 Std. Fachkraft 2 x 3,5 Std. Hilfskräfte
Warmver- pflegungs- system	ca.0,25 qm/ Essen	ca. 200 €/Essen	5 Stunden/Tag 5 Std. Hilfskraft
Cook & Chill- System	0,7 - 0,9 qm/ Essen	ca. 300 €/Essen	5 Stunden/Tag 5 Std. Hilfskraft
Tiefkühl- system	0,7 - 0,9 qm/ Essen	Ca. 300€/Essen	5 Stunden/Tag 5 Std. Hilfskraft

**Acht gute Gründe
für
gesundes Essen und Trinken
in der Schule:**

1. Prävention

Vollwertiges Essen beugt
vielen Krankheiten vor

2. Bessere Leistung

Ein vollwertiges Mittagessen steigert die Lernleistung und mindert die Aggressivität

3. Ausgleich von Defiziten

Vollwertiges Mittagessen gleicht die weit verbreiteten Defizite aus

4. Bringt neue Ess-Erfahrung

Gemeinsame Mahlzeiten in der
Schule befähigen zu
gesundheitsbewusstem
Handeln und verbessern das
Essverhalten

5. Stärkt das Wir-Gefühl

Gemeinsames Essen in der Schule
fördert das soziale Miteinander

6. Macht Spaß

Gemeinsames Essen fördert die Kommunikation und Entspannung

7. Förderung der Esskultur

Gemeinsame Mahlzeiten in der
Schule tragen zur Pflege und
Entwicklung von
Esskultur bei

8. Verbessert Schulklima

Lehrer und Schüler profitieren von dem „angenehmen“ Arbeitsplatz