

## LAGEBERICHT

Zum Verpflegungsbereich Mensa Trittau nach einem Ortstermin am Freitag, den 16.03.2018 von 11 - 14 Uhr

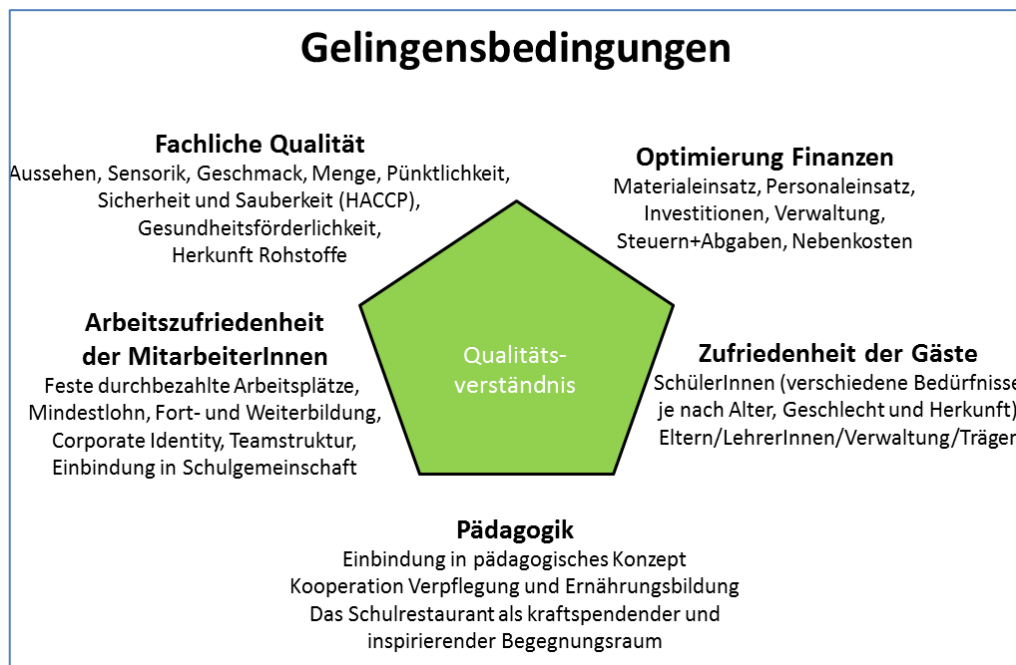
**Ort:** Mensa Trittau, D-22496 Trittau

**Teilnehmer:** Frau Susanne Dietrich  
Frau Ute Welter-Agatz  
Herr Karsten Lindemann-Eggers  
Herr Ismet Sunic (Verpflegungsdienstleister)  
Michael Thun, esscooltur®,

### **Ausgangssituation:**

Vonseiten des Schulverbandes ist um Beratung gebeten worden. Die Struktur des Verpflegungsbereichs der Schulen soll verbessert werden, um die Zufriedenheit aller Beteiligten zu erhöhen. Dafür wird eine fachliche Einschätzung des IST-Zustandes „von außen“ benötigt. Darüber hinaus sollen Optimierungspotentiale auch zur Steigerung der Essenszahlen aufgezeigt werden.

Die nachfolgende Grafik stellt die laufenden Einflussfaktoren für einen gelingenden Schulverpflegungsbereich vor dem Hintergrund gegebener technischer Rahmenbedingungen dar. Während des Ortstermins wurden mit der aktuellen Verpflegungsdienstleitung und Mitgliedern des Schulverbandes die je eigenen besonderen Perspektiven in diesem Spannungsfeld erörtert. Die wichtigsten Aspekte sind in den nachfolgenden Bericht eingeflossen.



## A. Technische und räumliche Rahmenbedingungen

Bei dem Verpflegungsbereich der Schulen handelt es sich um ein Schulrestaurant mit einem sehr modern gestalteten, hellen und ansprechenden Speiseraum (ca. 130 Sitzplätze, was einer maximalen Kapazität von ca. 390 Essen innerhalb von 3 x 50 Minuten entspricht) sowie einer teilweise zur Produktions-Küche aufgewerteten ehemaligen Anlieferküche zur Speisenherstellung vor Ort. Die Nebenräume (Lager, Aufenthaltsraum, Büro, Spülbereich) sind knapp bemessen: Sie passen zwar zu den aktuellen Essenzahlen, wären aber für eine Vollausslastung des Essensraumes zu klein. Es fehlen insbesondere angemessene Umkleiden mit zweiteiligen Spinden für jede Mitarbeiterin sowie eine professionelle Kühlzelle.

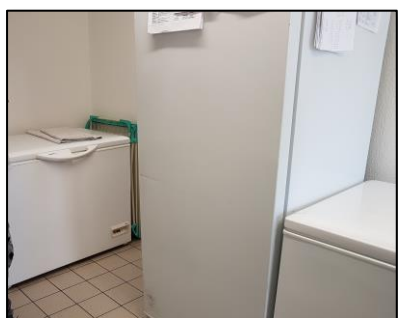


Während des Besuchs wurden folgende Ergänzungs- bzw. Änderungsvorschläge thematisiert:

### 1. Küche, Lager, Nebenräume, Geräte

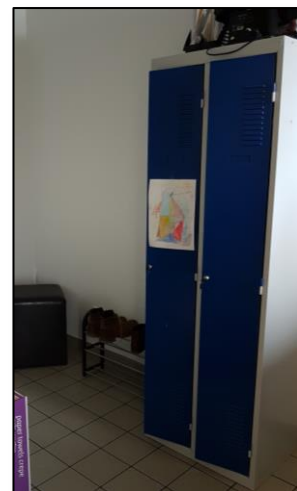
Die Kapazität des Produktionsbereiches reicht aus fachlicher Perspektive nur für ca. 100 Portionen täglich frisch produzierte Mahlzeiten aus. Sie ist damit für die aktuelle Zahl der Gäste nicht ausreichend, und entspricht auch nicht der Sitzplatzkapazität des Speiseraumes. Es wird mindestens ein weiterer Konvektomat mit 10 GN 1/1 – Einschüben sowie ein Kessel, eine Griddleplatte und ein Gemüseschneider benötigt, um eine ausreichende Anzahl an Speisen gemäß DGE herstellen zu können. Der zurzeit stark genutzte improvisierte Frittierbereich ist für eine zeitgemäße Schulverpflegung nicht unbedingt erforderlich.

Die **Kühlung** ist über mehrere einzeln stehende Kühlschränke gelöst. Mit einer modernen ebenerdigen Kühlzelle (4 m<sup>2</sup>) ließen sich nicht nur Energiekosten in erheblichem Umfang einsparen - darüber hinaus stellt die Möglichkeit, ganze Kisten in einen Kühlraum schieben zu können, eine wichtige ergonomische Synergie für den Produktionsprozess dar.



Die Anzahl der vorhandenen **Spinde** reicht aktuell nicht für das erforderliche Personal aus.

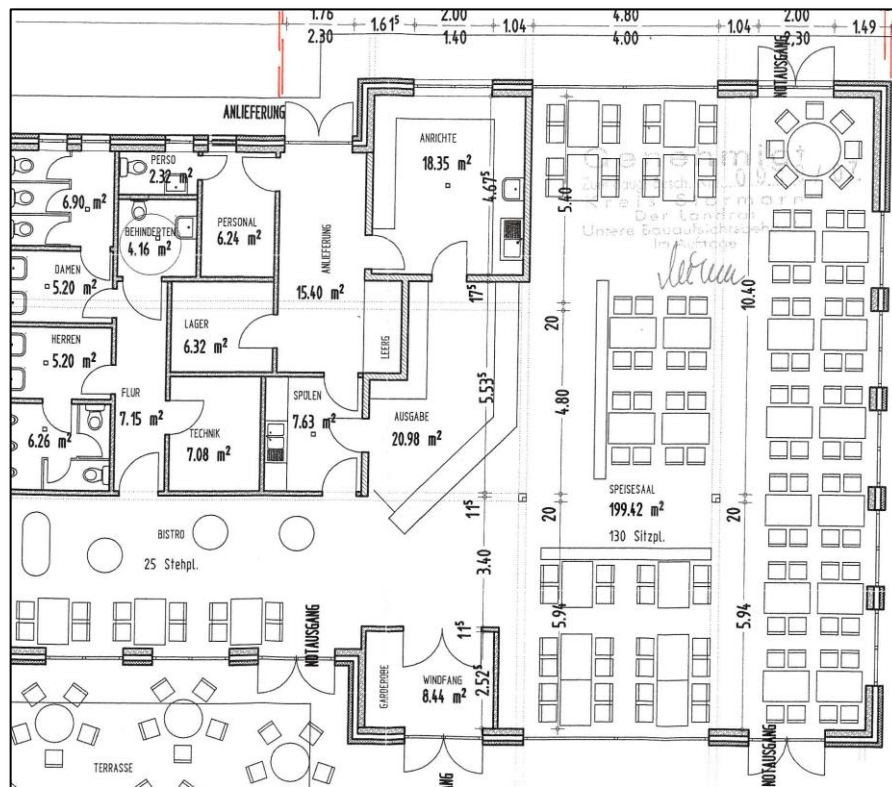
Es fehlt bisher ein **Küchenleitungsbüro** mit PC und Internet-/Telefonanschluss für die Verwahrung der betrieblichen Unterlagen (HACCP, Gefahrenanalyse, Sicherheitsdatenblätter, Schulungsunterlagen) sowie des Bargeldes.



Alle zu öffnenden Fenster benötigen einen lückenfreien **Insektenschutz**.

## 2. Der Aufenthaltsbereich

Erfolgreiche Schulverpflegung hängt – neben der Qualität des Essens – maßgeblich von den Differenzierungsmöglichkeiten im Speiseraum ab. Der gegebene Raum wirkt zwar sehr modern, wurde aber bisher nicht erkennbar im Hinblick auf die Nutzerprofile (Alter, Schulform, Kommunikationsbedarf etc.) oder eine Ganztagspädagogik gestaltet. Die vorhandene Möblierung ist für viele Jüngere zu groß und verbraucht dadurch zu viel Platz. Das aktuelle Mobiliar ist durch das Aneinander-Klappern der Stahlrohrgestelle außerdem recht laut. Mit einigen schweren Bänken entlang der Fenster ließen sich mit einer geringeren Lärmbelastung flexibel mehr Sitzplätze unterbringen. Die ursprünglich vorgesehene Möblierung hätte eine bessere Differenzierung gestattet, ist aber nicht umgesetzt worden:



Der Raum ist von der Größe und vom Schnitt her auch für eine moderne warme Speiseausgabe in Selbstbedienung mit Salatbuffet, Toppingstation, Suppenstation usw. geeignet. Der Tresenbereich könnte insgesamt ca. 1m in den Speiseraum verschoben werden, wodurch für den Zubereitungsbereich Platz geschaffen würde. Ein entsprechender Umbau bedarf allerdings eines gesonderten Planungsvorganges.

Vergleichbare Einrichtungen nutzen die Mensa im Übrigen außerhalb der Essenszeiten als besonderen Raum (z.B. des pädagogischen Ganztags) - zum Ausruhen, für Spiele, für altersgruppenübergreifende Begegnungen, zum Lesen, für Gespräche usw.

### 3. Ausgabesituation

Die nachhaltige Akzeptanz der Schulverpflegung bei älteren SchülerInnen (ca. ab Klasse 7) hängt – neben der Qualität des Essens und der altersgerechten Ansprache – nach den Erfahrungen in vergleichbaren Einrichtungen wesentlich davon ab, dass sich die SchülerInnen selber nehmen dürfen (SB-Varianten der warmen Speiseausgabe, Salatbar, Suppenstation) und davon, dass sie nicht vorbestellen brauchen. Bei der Essensausgabe ergeben sich dann optisch sehr ansprechende Speiseangebote und gleichzeitig effizientere Arbeitsabläufe, die tablettfrei realisiert werden können.

Aktuell ist die warme Essensausgabe als reine Portionier-Station (Tellerabgabe). Außerdem ist der Essensausgabebereich nicht auf die Präsentation der Speisen hin optimiert, sondern eher auf die Durchführung der Sekundäraufgaben (z.B. Kassier- und Verwaltungsvorgänge, Verkauf von Kioskartikeln und Snacks).



Abbildung „Ausgabe IST“



Durch die Einführung eines kostengünstigen elektronischen Abrechnungs-Systems (z.B. MensaMax für ca. 1,5 Cent/Essen) kann der Umgang mit Bargeld reduziert werden. Außerdem lassen sich damit die für die Steuerung erforderlichen Auswertungen auf einfache Weise vornehmen.

Abbildung Empfehlungs-Beispiel



## B. Optimierungspotenzial Speiseangebot

Der Frischkostanteil und die Gesamtkomposition des Speiseangebotes kann – gemessen an dem bundesweit als Referenzrahmen geltenden Qualitätsstandard Schulverpflegung der DGE – deutlich erhöht werden. Der gegenwärtige Speiseplan für das warme Essen sowie das Snack-Angebot verfügen diesbezüglich über reichlich Spielraum nach oben.

Während des Orts-Termins wurden mögliche Speisekartenanpassungen nur kurz besprochen. Da die DGE-Standards inzwischen bundesweit etabliert sind, sollte dieser Bereich in Zukunft aktiv gestaltet werden.

**Schulmensa Mittagstisch**

Tag	Speise	Kl.	Erw.	Woche
Montag				1
Dienstag	BEWEGLICHER FERIENTAG			
Nachmittag	BEWEGLICHER FERIENTAG			
Mittwoch				
Donnerstag	Schnitzel mit Reis und Paprikasauce			
Freitag	Schupfnudeln mit Speck und Sauerkraut			
Auswahlgerichte	Fischfilet paniert mit Reis, Sauce und Salat	*3,51	52, 58, 66	
Milchreis	Milchreis mit Apfeleis u. Zucker & Zimt	*3,51	52, 58, 66	
Vegetarisch	Currygemüse mit Reis			
Nudelgericht	Nudeln mit Tomatensauce			

**Schnelle Speisen**

- Bonnes 1,60 €
- Wedges mit Dip 52, 58 2,00 €
- Stejo \* 2, 4, 12, 20, 24, 44 0,20 €
- Ketchup \* 6, 60 0,30 €
- Currysaft \* 1, 2, 4 0,50 €
- Hamburger \* 1, 51, 59, 60, 61, 62, 64 2,50 €
- Choesburger \* 1, 42, 51, 59, 60, 61, 62, 64 2,70 €
- Chickensburger \* 1, 42, 51, 59, 60, 61, 62, 64 2,90 €
- Chickonburger \* 1, 42, 51, 59, 60, 61, 62, 64 2,90 €

Abbildung „Speisekarte IST“

Frisches Gemüse und leichte, moderne pflanzenbasierte Speisen oder gar regionale Produkte tauchen bisher kaum bzw. in zu geringem Umfang auf.

Eine Verbesserung des Speisenangebotes erfordert aber neben einer Anpassung der Essensausgabe-Technik auch bei einer hoch motivierten Küchenleitung meist zusätzlich eine professionelle externe Begleitung. Die Vorstellungen der (kochenden bzw. bestellenden) Erwachsenen und der Kinder gehen häufig nicht auf einfache Weise konform. Diese Situation erfordert entsprechende Lern- und Qualifikationsprozesse.

Die Komplexität der Schulverpflegung besteht unter anderem darin, die sehr unterschiedlichen Bedürfnisse von Kleinen und Großen, von Mädchen und Jungen (aber auch den erwachsenen Gästen) sowie die je individuellen Alters-, Entwicklungs- und Herkunftsverhältnisse beim Speiseangebot angemessen abzubilden. Hinzu kommen unter Umständen die Sonderkostbedarfe durch Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

**Heute (Montag)**  
 Dillrahmsüppchen  
 ---  
 Gefüllte und überbackene Paprikaschoten  
 Zwiebel-Jus  
 ---  
 Aprikosentaschen  
 SOGE  
**Morgen (Dienstag)**  
 Chinesische Gemüsesuppe  
 mit Mungosprossen  
 ---  
 Zucchini-Puffer an Duftreis  
 mit Zitronengrassauce  
 ---  
 Maracuja-Shake

**Heute (Freitag):**  
 Pastinakencremesuppe  
 ---  
 Grüner Spargel  
 mit Möhren-Taschen und  
 Wilden Kartoffeln  
 ---  
 Hafer-Dattel-Schnitte  
 SOGE  
**Montag:**  
 Rote-Beete-Süppchen  
 mit Knoblauch  
 ---  
 Mangold-Strudel  
 Meerrettich-Sauce  
 ---  
 Rote Birnen

**Wir bieten täglich eine Auswahl frisch zubereiteter Rohkost-Salate an!**

**Wir bieten täglich eine Auswahl frisch zubereiteter Rohkost-Salate an!**

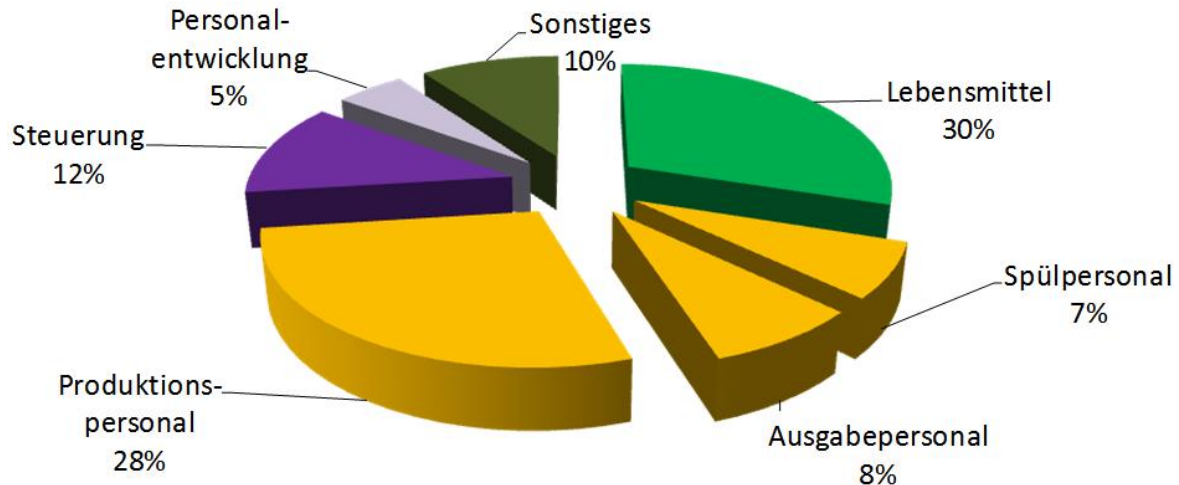
Abbildung Beispiel „Empfehlung Speisekarte“

Um den Anschluss an die aktuellen Entwicklungen zu halten, sind regelmäßige Fortbildungen des gesamten Personals wichtig, die von Auftraggeberseite vertraglich abgefordert werden sollten. Einen professionellen Einstieg in ein Qualitätsmanagement könnte die DGE-Zertifizierung des Speiseangebotes mit den dazu gehörenden Schulungen bieten.

## C. Optimierungspotenziale Ökonomie:

### 1. Typisches Kennzahlenfeld

Abbildung Typische Kennziffern ohne Abschreibungen und Betriebskosten



### 2. Warme Mahlzeit

Auf der Basis der angegebenen Essenszahlen für die Schulen und das Blaue Haus (Ø 300/Tag;  $\pm$  60.000 Portionen p.a.) wäre bei der warmen Mahlzeit ein Jahresumsatz von etwa 166.200 € zu erwarten (Preis-Basis nach Kostenberechnungen Arens-Azevedo 2015; Preis in Trittau ca. 2,77 € netto je warme Mahlzeit). Für die Anzahl der angegebenen Essen wenden vergleichbare Einrichtungen dann etwa 60.000 € an Lebensmitteln auf (bei 60 % Bio und Fleischeinsatz gemäß DGE) und benötigen bei einem durchschnittlichen AG-brutto von 18,50 €/h etwa 100.000 € für Personal (einschließlich Unternehmerlohn).

In vergleichbaren Institutionen wird für je 10-12 Portionen warmer Mittagsmahlzeit (d.h. ein gesättigter Gast) etwa eine Arbeitsstunde aufgewendet. Hierin sind sämtliche Planungs- und Vorbereitungszeiten, die Produktion, die Essens-Ausgabe sowie die Reinigung und Entsorgung bereits enthalten.

### 3. Snacks und Zwischenverpflegung

Ein Kioskbereich („Imbiss“ mit belegten Brötchen, Kaffee, Tee, Säften u.a.) einer vergleichbaren Mensa erzielt typischerweise etwa 40.000 € Einnahmen im Jahr, wovon ca. 16.000 € für Lebensmittel und 10.000 € für das Personal benötigt werden. Der Überschuss entlastet dann die Gesamtkalkulation des Verpflegungsbereichs.

Der zeitliche Personalaufwand für den Betrieb eines Snackbereiches (Kiosk) entspricht jeweils den Öffnungszeiten zuzüglich etwa einer Stunde Vor- und einer halben Stunde Nachbereitung. Hierin ist die „Wiederherstellung“ der Mensa (Stühle richten, Tische abwischen, Papier aufsammeln) enthalten.

#### 4. Sonderveranstaltungen

Im Jahresverlauf ergeben sich immer wieder Gelegenheiten (Konferenzessen, Abschlussfeiern, Einschulung, Feste, Sportveranstaltungen, Ferienprogramme u.ä.), die von der Küche aus eine Unterstützung mit zubereiteten Speisen und Getränken erfahren können. Werden diese Aktivitäten bewertet, tragen sie in vergleichbaren Einrichtungen einen Umsatz von bis zu 15.000 €/Jahr bei, wovon etwa 20% für Lebensmittel und ca. 50% für Personal benötigt werden. Der Überschuss entlastet dann ebenfalls die Gesamtkalkulation des Verpflegungsbereichs.

#### 5. Betriebswirtschaftliches Fazit

Mit den bisherigen Essenszahlen lassen sich personell etwa 3,5 schultägliche Vollzeitäquivalente ( $\cong$  84,5% tarifliche Vollzeitstellen) finanzieren. Aus fachlicher Sicht lassen sich mit den aktuellen Essenszahlen und Essenspreisen also alle benötigten Arbeitskräfte des gastronomischen Bereichs kostenseitig decken. Eventuelle pädagogisch erforderliche Einsätze lassen sich davon aber nicht bewältigen.

In der gegenwärtigen Konstruktion ist das Mittagessen unter dem Strich mit ca. 15 % Umsatzsteuer (ungefähr 43 Cent) belastet. Angesichts der niedrigen Essenspreise ist das durchaus erheblich. Umsatzsteuerfreie bzw. günstigere Gestaltungen setzen jedoch gemeinnützige Strukturen voraus. Bleibt die Umsatzsteuerbelastung auch zukünftig bestehen, müsste der Essenspreis weiter nach oben angepasst werden.

Die Akzeptanz (und damit die Zahl der Essen) bei der Mittagsmahlzeit kann signifikant verbessert werden, wenn es einen Einheitspreis (übrigens z.Zt. bundesweit etwa 3,30 € - 3,60 € für Kinder an weiterführenden Schulen sowie 4,80 € für Erwachsene) gibt, der dafür zu zahlen ist, dass sich die Gäste ohne Voranmeldung selber an einem Buffet (Suppe, Salat, Hauptspeise, Dessert) nehmen und einmal satt werden dürfen (also auch nachnehmen dürfen). Es entstehen Synergien, weil die Kosten für die Essensausgabe in eine effektivere Produktion fließen können und Verluste für nicht ausgegebene aber vorportionierte Speisen (Beispiel Dessert) entfallen.

## D. Schlußbetrachtungen und Empfehlungen

Der fachliche Hintergrund für einen nachhaltig gelingenden Betrieb ist mit den aktuell handelnden Personen gegeben. Das Speiseangebot sollte auf Betreiben der Auftraggeber stärker an den aktuell gültigen Qualitätsstandards ausgerichtet werden. Das zurzeit umfangreiche Angebot an frittierten Speisen ist nicht mehr zeitgemäß. Die Essensausgabe sollte eine einfache Möglichkeit zum Nachnehmen „á la minute“ bieten – ähnlich der zum Berichtszeitpunkt praktizierten Salatausgabe. Das Gesamtbild soll und kann – den Gesprächen vor Ort folgend – ein Schulrestaurant sein. Ein Neu- oder Anbau ist bei den aktuellen Essens-Zahlen nicht unbedingt erforderlich, die technische Ausstattung der Küche müsste aber ertüchtigt werden.

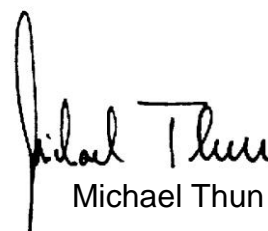
Schließlich gibt es zurzeit einen Zielkonflikt im Hinblick auf die unterschiedlichen Bedarfe der Schüler/innen aus den unterschiedlichen Schulformen. Einerseits sind niedrigschwellige Aufenthaltsmöglichkeiten (auch ohne Kaufzwang) gewünscht – andererseits muss der damit verbundene gastronomische Aufwand bewertet und eingepreist werden. An dieser Schnittstelle entstehen dann – durchaus typisch – Konflikte rund um die Aufgabe der „Aufsichten“.

In diesem Zusammenhang sind während des Ortstermins Überlegungen angestellt worden, das Mittagsband für alle am Standort versorgten Kinder unter pädagogischen Gesichtspunkten in einem integrierten Konzept zu greifen. Die besonderen Möglichkeiten eines Schulrestaurants mit pädagogisch entlasteten Räumen können attraktive Gestaltungs- und Begegnungsmöglichkeiten bieten. Ein solches Konzept ist zunächst aus der Perspektive professioneller Pädagogik zu entwickeln und nicht aus der wirtschaftlichen Perspektive eines Caterings. Es sollte die Bedürfnisse der SchülerInnen und LehrerInnen nach Aufenthaltsqualität ernst nehmen und dann gastronomisch fachgerecht umsetzen und betriebswirtschaftlich nachhaltig abbilden.

Vor diesem Hintergrund könnten dann in einem weiteren Schritt die dazu passenden und erforderlichen Änderungen bei der technischen und räumlichen Ausstattung sowie der Bewirtschaftung auch unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten (Vermeidung von Einweggeschirr, Einsatz energiesparender Geräte statt der Werbegeräte usw.) ermittelt und geplant werden.

Künftige Ausschreibungen sollten auf der Basis eines solchen gemeindlichen Betriebskonzeptes erfolgen.

Bremen, 13.04.2018

  
Michael Thun