

8. Zusammenfassung

8.1 Deutsche Fassung

Die Schulverpflegung gewinnt in Deutschland zunehmend an Bedeutung, weil immer mehr Ganztagschulen entstehen. Allerdings wurde bisher versäumt, gute Voraussetzungen für eine attraktive und vollwertige Schulverpflegung zu schaffen. Daher kann die Qualität nicht zufriedenstellen. Dies war Anlass, die Verhältnisse in Japan kennenzulernen, wo seit langem eine sehr gute Schulverpflegung besteht, um evtl. das erfolgreiche Konzept zu adaptieren.

Hierzu wurden sechs Schulen im größeren Umkreis von Tokyo besucht, wo durch Audits und ausführliche Gespräche mit den Fachkräften ein genauer Einblick in das System erhalten werden konnte. Ferner wurde mit Politikern, Mitgliedern von Ernährungskommissionen sowie den zuständigen Ämtern gesprochen. Es sollte u.a. geklärt werden, mit welchem System gearbeitet wird, welches Personal dort tätig ist und wie die Schüler das Essen annehmen. Dank der Dolmetschertätigkeit einer japanischen Oecotrophologin konnten die gewünschten Details erfragt werden.

Im Ergebnis ist festzuhalten, dass in den Schulküchen hochprofessionell gearbeitet wird und alle Abläufe der Schulverpflegung exakt aufeinander abgestimmt sind. Das Essen wird i.d.R. frisch und mit großer Produktionstiefe zubereitet. Der Transport in die Klassen sowie das gesamte Ausgabemanagement erfolgt schnell durch die Schüler selbst. Es wird in den Klassen gegessen, die hierfür entsprechend umgerüstet werden, wobei die Wartezeiten sehr gering sind. Das Essen hat somit "Cook and Serve"-Qualität. Auch das anschließende Ab- und Aufräumen sowie grobe Reinigungsarbeiten werden von den Schülern durchgeführt. Sie werden also in viele Prozesse eingebunden. Den Schülern scheint das Essen sehr gut zu schmecken. Eine Auswahl beim Essen gibt es allerdings nicht. Alle Schüler müssen am Essen teilnehmen, da es in den Unterricht integriert ist.

Dieses sehr gute Ergebnis ist auf verschiedene Umstände zurückzuführen. Zu nennen ist v.a. die hohe Wertschätzung des Essens. Aufgrund dessen wurden wichtige Voraussetzungen leichter geschaffen, z.B. die Nationale Schulverpflegungs-Verordnung, die sehr gute Qualifikation des Personals sowie eine ausreichende Zahl an Küchenmitarbeitern. Der nötige Finanzrahmen wird überwiegend vom Staat zur Verfügung gestellt, genauso wie

eine gute räumliche und gerätemäßige Ausstattung. Ein Diktat des Preises mit nachteiligen Folgen für die Qualität des Essens ist in Japan undenkbar. Die Prüfung auf Übertragbarkeit der japanischen auf die deutschen Verhältnisse hat gezeigt, dass dies überwiegend nicht möglich ist. Für das "Frischkostsystem", aber auch für die Warmverpflegung fehlen in Deutschland in jeder Hinsicht die Voraussetzungen sowie die Bereitschaft, hohe finanzielle Beträge für einen langfristigen Aufbau sowie die Folgekosten zu investieren. Auch reichen die personellen Kapazitäten, insbesondere für das Frischkostsystem, bei weitem nicht aus und die fehlende Verzehrspflicht ist ebenfalls von Nachteil. Wegen einer seit Jahren zurückgehenden Zahl von Jungköchen wird sich der personelle Engpass eher noch verschlechtern. Darüber hinaus lässt die kommunale Zuständigkeit einen "großen Wurf" der Schulverpflegung in Deutschland nicht zu. Eine Regelung auf höherer, geschweige denn nationaler Ebene, ist zzt. nicht vorstellbar. Daher muss Deutschland einen ganz anderen Weg gehen, um die Schulverpflegung zu optimieren.

Dieser sollte darin bestehen, die Schulverpflegung zu **professionalisieren**, so dass Hausmeister, Eltern, Schüler oder Lehrer nicht mehr in der Operative tätig sind. Zum zweiten ist zu empfehlen, die sog. **temperaturentkoppelten** Systeme zu fördern, da sie hohe Qualität mit günstigem Preis und einfachem Handling kombinieren können und mit überwiegend ungelerten Kräften auskommt. Nicht zuletzt sollten alle Bereiche der Schulverpflegung (Schulen und Zentralküchen) der **Zertifizierungspflicht** unterliegen, um einwandfreie Verhältnisse sicherzustellen. Hierfür müssten allerdings die Länder (vorzugsweise der Bund) eine entsprechende Schulverpflegungs-Verordnung einführen. Temperaturentkoppelte Systeme sind zwar kostengünstig, können aber auch nur durch ein neues und erweitertes **Finanzierungskonzept** ermöglicht werden. Bund, Länder und Eltern sollten zu je einem Drittel an den Kosten beteiligt werden. Allein durch Abbau von einigen wenigen fragwürdigen Subventionen im Bundeshaushalt wäre der nötige Betrag leicht aufzubringen. Alle wesentlichen Forderungen wurden in einem "**7-Punkte-Konzept**" zusammengefasst.

Ohne die Mitwirkung des Staates im o.g. Sinne ist eine Verbesserung der Schulverpflegung in Deutschland undenkbar.

8.2 Englische Fassung

School catering (SC) is gaining more and more importance throughout Germany, due to the increased number of full-time schools. Until now the government has failed to establish adequate preconditions for an healthy and well-balanced SC and therefore the current quality is not satisfying. Therefore the current quality is not satisfying. Opinions about the right way to deal with this situation differ vastly in Germany and this was the main reason for getting to know the Japanese school catering system, which has been known for its high quality for a long time.

Several talks and interviews with qualified employees, working at six schools in the area of Tokyo, provided a clearer insight. In addition I was able to discuss the SC system with politicians, members of the committee of nutrition and the competent authorities (zuständige Behörden?). A few of the covered topics were the recently used catering system, the responsible employees and the way the students receive their meals. With the help of another Japanese nutrition scientist I was able to find out further details.

It turned out that all tasks in the kitchen are executed in a professional manner and the SC processes are perfectly coordinated. The food is prepared freshly and shows a lot of production-depth. Subsequently the students themselves carry out the meals to their classmates, who eat in their classrooms. Due to a few modifications the meals can be received in the classrooms without additional waiting times. Therefore the food can be categorized as "Cook and Serve"-quality. After lunch the students are responsible for any kind of clean up. The empty bowls indicate the popularity of the school lunches, even though it is lacking choice of food. In Japan lunch is understood as an additional subject and therefore every student has to attend.

Several reasons can be held responsible for this excellent result. First of all it is the high valuation of food. Due to this valuation basic preconditions are easier to establish, e.g. the national SC act, qualified personnel and a sufficient number of employees. Other necessities like financial support or spatial and equipment needs are provided. Quality always comes first in Japan and the prices are subordinated.

Unfortunately it does not seem possible to transfer the Japanese standards regarding SC to Germany. The poor preconditions and lack of motivation to invest into such a long-term project in a sustainable way are to blame.

The staff capacities are also not able to hold up to the demand. The fact that decisions are made by local governments prevents a nationwide SC-revolution. Hence it becomes obvious that Germany has to deal with the problem differently.

The first step should be switching from relying onto the help of parents, teachers or janitors to professional personnel. Next on the list is the usage of temperature-decoupled systems which provide a high quality for low prices and actually possess an easy to handle user interface. Last but not least it is important to introduce a certification system to make sure the highest quality is achieved in all areas of SC. Even though the presented ideas are not of hard to finance, it is still obligatory to implement a new source of funding. This could easily be done by federal funds.