

# **Küche, du unbekanntes Neuland**

## **- Was brauchen Sie zur Planung ? -**

Antje Korthals M.A.  
Fachhochschule Westküste, Heide/Holstein

# Die Fachhochschule

Gegründet 1993 als Kristallisationspunkt an der Westküste  
1.200 Studierende 2010, Wachstum auf 1.800 bis 2014

## Studiengänge Bachelor

Betriebswirtschaft, Wirtschaftspsychologie, Wirtschaft und Recht,  
International Tourism Management, International Tourism Studies,  
Management und Technik, Elektro- und Informationstechnik,  
Facility and Environmental Engineering

## Studiengänge Master

International Tourism Management, Wirtschaft und Recht  
Industrial Automation, Mikroelektronische Systeme

Investitionskosten

Laufende Kosten

Rentabilität

Zufriedene Schüler

Zufriedene Eltern

Zufriedene Schulleitung

Zufriedene Helfer



Konkurrenz

Vorschriften

Soziale Situation von  
Schülern und Eltern

Gesunde  
Verpflegung

Philosophie der  
Schule

Ganztagschule muss Verpflegung bieten

Feiertage, Ausfälle und Fahrzeiten der ÖPNV einbeziehen

Nachfrage planbar machen



## NORDDEUTSCHE RUNDSCHAU

### Von Schweinshaxen und Mauern

10. Dezember 2010 | Von kgo

Wer den ganzen Tag in der Schule sitzt, braucht eine Stärkung - deshalb wird an den offenen Ganztagschulen ein Mittagessen angeboten. Wie unterschiedlich das ausfällt - und angenommen wird -, zeigte im Schulausschuss eine Auflistung der Verwaltung.

**Grundschule Sude-West:** 40 bis 70 Kinder nutzen die Mahlzeit, die 2,70 Euro, Nicht-Mitglieder 3 Euro.

40-70 von 236 Schülern (17-30%)

**Fehrs-Schule:** Die Gesellschaft für Bildung, Beruf und Kultur (BiBeKu) liefert für 50 bis 70 Kinder. Schüler: 2,40 Euro; Erwachsene: 4,50 Euro.

50-70 von 280 Schülern (18-25%)

**Gemeinschaftsschule Klosterhof-Schule:** Den warmen Mittagstil 3,30 Euro, Erwachsene 4,40 Euro.

30 von 236 Schülern (13%)

**Gemeinschaftsschule Lübscher Kamp:** Dienstag und Donnerstag essen 30 Kinder (Klinikum Itzehoe) - und zwar mangels Cafeteria in den Klassenzimmern. 3 Euro.

**Service brin** 100-140 (300) von 550 Schülern (18-26%, mittwochs 55%)

**Auguste-Viktoria-Schule:** Rund 40 Fünft- bis Siebtklässler essen am langen Unterrichtstag in der Kantine des Landesbetriebs für Küstenschutz, Nationalpark und Meeresschutz. 2,80 Euro.

**Kaiser-Karl-Schule:** Für Fünft- bis Siebtklässler gibt es an langen Unterrichtstagen eine Sammelbestellung bei der Bäckerei Ramm. Angeboten wird meist Pizza, die Nutzer-Zahl schwankt sehr. Kosten: 1,50 Euro.

- Keine einheitliche Datenbasis
- Jeder Standort bietet neue Voraussetzungen und Herausforderungen
- Nur eine kleine Minderheit der Schüler wird mit den Angeboten erreicht
- Keine flächendeckende und ausgewogene Versorgung
- Räumlichkeiten fehlen

**Viel Potential für Versorger!**

- ▶ Ernährung & Gesundheit
- ▶ Lebensmittel
- ▶ weitere Bereiche
- ▶ Statements
- ▶ Archiv

## MEDIA-CENTER

- ▶ Bilder
- ▶ Footage
- ▶ Vodcasts
- ▶ Podcasts
- ▶ Broschüren

## BASISINFORMATIONEN

- ▶ Struktur
- ▶ Kennzahlen
- ▶ Standorte

## PRESSE-KONTAKT

- ▶ Ansprechpartner
- ▶ E-Mail-Formular

## VERBRAUCHER-KONTAKT

### Verpasste Chance Schulmensa

#### Nestlé-Studie 2010: Schulessen macht müde statt fit - Konzepte sind Mangelware

Schlechte Noten für Deutschlands Schulmensen: Obwohl ihre Anzahl zuletzt rasant auf über 12.000 angestiegen ist, lässt deren Qualität vor allem aus Schülerperspektive nur zu oft zu wünschen übrig. Zu laut, zu unausgewogen, zu wenig in den Schulalltag integriert - so lautet die Schüler-Kritik, die die neue Nestlé-Studie 2010 „So is(s)t Grünen Woche in Berlin wurde

hierfür bundesweit 750 Ganztagschüler durch das Marktforschungsunternehmen iconkids & youth. Parallel befragten die Marktforscher auch 750 Eltern und ließen sie die Mittagsverpflegung ihrer Kinder bewerten - mit zum Teil

Insgesamt bewerten die Schüler die Qualität ihrer Mensa mit der Schulnote 2,9 („befriedigend“) schlechter als noch vor fünf Jahren. 2005 ermittelte iconkids & youth eine im Vergleich noch gute Bewertung von 2,2. Von den Oberstufenschülern wird das Angebot der Mensa besonders kritisch bewertet. Schulnote hier: 3,3. Entsprechend fühlt sich jeder vierte Schüler (25 Prozent) nach dem Essen in der Mensa müde und träge, weitere 32 Prozent geben an,

voll, schwer und lustlos in der Mensa. In jeder zweiten Schule (48 Prozent) wird die Tageshälfte. Insgesamt nutzen fast täglich die Schulkantine

Zu viele Schulen wollen ihre

„Die Chancen, die in der Schulverpflegung liegen, werden bisher von zu wenigen Schulen genutzt. Zu viele Schulen reduzieren ihre Aufgabe darauf, die Schüler satt zu machen. Positive Beispiele zeigen, dass in der Schulmensa weit mehr Potential liegt. Die Mittagspause kann elementar dazu beitragen, den Vormittagsstoff zu verarbeiten und aufnahmebereit in den Nachmittag zu

Schlechte Noten für Deutschlands Schulmensen: Obwohl ihre Anzahl zuletzt rasant auf über 12.000 angestiegen ist, lässt deren Qualität vor allem aus Schülerperspektive nur zu oft zu wünschen übrig. Zu laut, zu unausgewogen, zu wenig in den Schulalltag integriert - so lautet die Schüler-Kritik, die die neue

Insgesamt bewerten die Schüler die Qualität ihrer Mensa mit der Schulnote 2,9 („befriedigend“) schlechter als noch vor fünf Jahren. 2005 ermittelte iconkids &

Zu viele Schulen wollen ihre Schüler nur satt machen

„Die Chancen, die in der Schulverpflegung liegen, werden bisher von zu wenigen Schulen genutzt. Zu viele Schulen reduzieren ihre Aufgabe darauf, die Schüler satt zu machen. Positive Beispiele zeigen, dass in der Schulmensa weit mehr Potential liegt. Die Mittagspause kann elementar dazu beitragen, den Vormittagsstoff zu verarbeiten und aufnahmebereit in den Nachmittag zu

STORMARNER TAGEBLATT

VERSENDEN | DRUCKEN

## Mensa einfach eingedampft

17. Dezember 2010 | Von Andreas Olbertz

Sabine Prinz: "Ich habe immer ein Quäntchen naiven Optimismus."

In der Stadtverordnetenversammlung jetzt die große Wende.

Fraktionsvorsitzender Horst Möller ging ans Mikrofon und präsentierte einen Antrag der CDU: Die Mensa müsse keine 200 Plätze haben, 135 reichten für die 400 Kinder völlig. "Dann sind zwar drei Mittagsgänge erforderlich, aber organisatorisch ist das sicher leistbar - und die Stadt kann 400 000 Euro sparen", so Möller. Ende der Durchsage.

"Das macht sprachlos. Politik ist kein verlässlicher Partner", kommentiert Schulleiterin Sabine Prinz die Entscheidung: "Ein Beschluss ist besser als kein Beschluss, so kann das Verfahren wenigstens weiter gehen." Bislang hat die Stadtschule keine Mensa und trotzdem wurden dort bereits im offenen Ganztagsbetrieb die mit Abstand meisten Mittagessen serviert. Seit dem Sommer sind 100 Kinder im gebundenen Ganztagsbetrieb dazu gekommen. So wird es jedes Jahr weiter gehen. Sabine Prinz: "Unsere 400 Kinder müssen essen. Deshalb wird unsere Mensa mit Sicherheit nicht leer stehen." Sie geht davon aus, dass zumindest ein Teil der "Einsparung" durch erhöhten Personalbedarf kompensiert werden wird.

# Ziel: langfristig stabiler Betrieb

## 5 Säulen:

1. Ernährung
2. Pädagogik
3. Servicequalität
4. Wirtschaftlichkeit
5. Technische Aspekte

Einbeziehung der  
Betroffenen

Analyse des  
Istzustands (Was  
können wir (uns)  
leisten?)

Rechtzeitig  
Unterstützung  
anfordern

- Kompetenz des Betreibers
- Wahrgenommene Qualität
- Angebot der Konkurrenz
- Hits der eigenen Schulküche
- Aktuelle Entwicklungen



## Kompetenz des Betreibers:

- abhängig von der Versorgungsart  
(Catering, Selbstkocher, Aufwärmer)
- Menüplanung
- Hygienevorschriften kennen und anwenden
- Helfer bzw. Personal anleiten und führen
- Servicebewusstsein
- Bei Selbstversorgung ausgewogene Küche
- Hilfe annehmen können
- Kritikfähigkeit

- Pädagogischer Nutzen
- Verknüpfung zum ernährungspädagogischen Unterricht
- Zusammenarbeit mit anderen Schulen
- Aktuelle Entwicklungen



Quelle: Pixelio.de

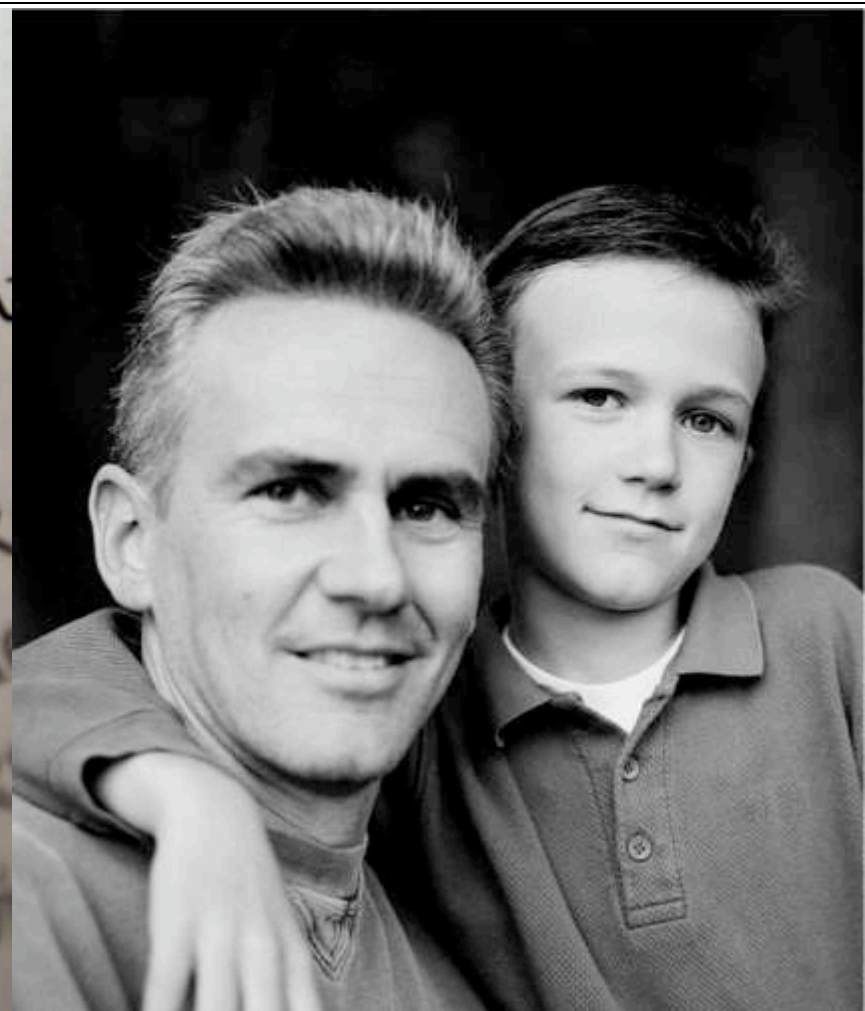
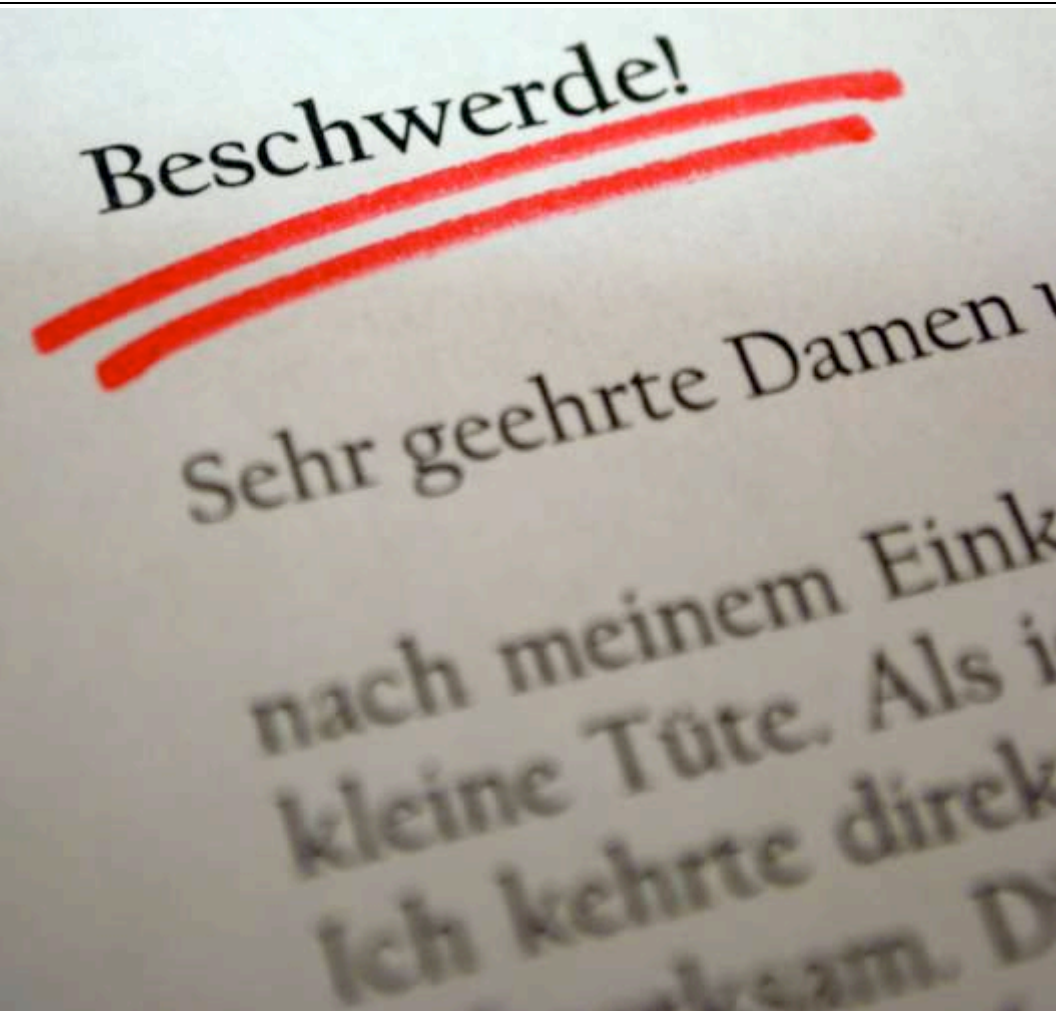
## Ernährungsführerschein oder Ernährungserziehung

- Schüler erlernen hygienische Grundsätze
- Vermittlung ausgewogener Ernährung (Theorie)
- Hausaufgaben, zu Hause weiterbeschäftigen
- Praxisteil zusammen kochen (kalt und ggfls. warm)
- Mehr Akzeptanz der Mensa bei Eltern
- sinnvolle Maßnahme angesichts einer zunehmend unausgewogenen Ernährung von Kindern  
(Prävention und Reaktion)
- Einbeziehung von Familienangehörigen möglich

- Wahrnehmung durch Nutzer der Mensa
- Aus- und Weiterbildung
- Wo hakt es
- Was ist den Essern wichtig



# Beispiel: Servicequalität



Quelle: Pixelio.de

- Mittelverfügbarkeit und -volumen
- Betriebswirtschaftliche Kompetenzen
- Verwaltung
- Zahlen bekannt und aktuell
- Nachfragevolumen
- Ausfälle (tatsächliche Geschäftstage)
- Preise
- Einmalige Kosten
- Laufende Kosten



- Renovierungsmittel
- Mittelherkunft
- Entwicklung der Nachfrage
- Mittelverfügbarkeit bei Eltern
- Grenzpreis (ab wann wird der Bäcker nebenan interessanter)
- Konkurrenz
- Kritik
- Versicherungen und Risikominderung  
(auch: Vertretungsregelungen)

## Mahlzeit

- Nutzen (Ernährung)
- Preis
- Emotionale Werte
- Referenz zur Konkurrenz

## Mögliche Konkurrenten

Bäcker nebenan  
Imbiss  
Dönergrill  
Asiagrill  
Supermarkt/Discounter  
Mutters/Vaters Küche  
Großmutters Küche  
Carepaket  
Kiosk

- Zeit- und Kostenersparnis durch Einsatz elektronischer Hilfsmittel
  - Verwaltung
  - Bezahlssysteme
  - **Bestellsystem (Risikoverlagerung)**
- Kompetenz des Betreibers
- Ausstattung
- Mittelverfügbarkeit (was ist realistisch)
  
- Großer Nutzen, hoher Erklärungsaufwand

## Dreh- und Angelpunkte

1. Transparenz
2. Einbeziehung möglichst aller Beteiligten für breite Wissensbasis und Akzeptanz
3. Betreiber
  - Kompetenz
  - Unterstützung angesichts der Herausforderungen

Nur wer seinen Standort kennt, kann sein volles Potential ausschöpfen und das weitere Vorgehen sinnvoll bestimmen!

Wer seine Zahlen nicht kennt, verbrät seine Ressourcen!