

Workshop für Schul-Caterer im Land Brandenburg

Montag, 25. Februar 2013,
13:30-18:00 Uhr, Potsdam

Dokumentation
der Veranstaltung



Dieses Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), des Ministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MUGV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS) gefördert.

Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Umwelt,
Gesundheit und



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Bildung,
Jugend und Sport

Projektagentur

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Programm

13.30 bis 14.00 Uhr - Begrüßung durch Vernetzungsstelle

14.00 bis 16.00 Uhr - drei zeitgleiche Arbeitsforen (s.u.)

16.00 bis 16.30 Uhr - Pause mit Imbiss und Gesprächsinseln

16.30 bis 17.30 Uhr - Podiumsdiskussion mit Verantwortungsträgern

ab 17.30 Uhr - Zusammenfassung, Feedback und Verabschiedung

gegen 18.00 Uhr – Ende der Veranstaltung

Arbeitsforen (14-16 Uhr)

1. Allergien und Unverträglichkeiten

– Kompromisse oder Extrawürste in der Gemeinschaftsverpflegung?

2. Hygiene und Lebensmittelsicherheit

– Verantwortlichkeiten, Gute Praxis, Fortbildungsmöglichkeiten

3. Schulessen aus der Region

– Was ist gewünscht, was möglich?

Gesprächs- und Informationsinseln (16-16:30 Uhr)

- **Vegetarierbund - VEBU**, Fleischlose Alternativen in der GV
- **Verbraucherzentrale Brandenburg**, Getränke in der Mensa
- **LASA Brandenburg**, Weiterbildungsportal „Weiterbildung Brandenburg“ und Fördermöglichkeiten
- **Auftragsberatungsstelle Brandenburg**
- **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg**

Imbiss in der Pause

Angeregt durch den VEBU bot das Imbissangebot Kostproben für den Einsatz fleischloser Gerichte in der Schulmensa.

Teilnehmerkreis: insgesamt 95 Personen, davon

* 62 Teilnehmer aus über 35 Unternehmen im Land Brandenburg

* 33 Gesprächspartner & Projektpartner d. Vernetzungsstelle Brandenburg

Podiumsdiskussion (ab 16:30 Uhr)

Moderation Frau Angelika Jordan, Rundfunk Berlin-Brandenburg

... mit **Feedback** aus den Arbeitsforen und Diskussion zur Frage:
„Wie sieht eine zukunftsfähige Schulverpflegung in Brandenburg aus?“

Beteiligt waren:

- Verbraucherschutzministerin A.Tack (MUGV),
- eine Vertreterin der Schulträger (Fr. Dr. I. Magdowski - Potsdam),
- der Vorsitzende des Schulcaterer-Verbandes (Hr. R. Hoppe),
- der Vorsitzende des Landeselternrats (Hr. W. Seelbach),
- ein Vertreter des Landesschülerrats (Tom Schulz, Bernau),
- eine Schulleiterin (Fr. G. Meinhold, Groß-Glienicke)
- die Projektleiterin der Vernetzungsstelle (Dr. M. Daenzer-Wiedmer)



Foto: Diskussionsrunde mit Frau Tack zum Abschluss der Veranstaltung

Zusammenfassung Arbeitsforum-1: „Allergien und Unverträglichkeiten – Kompromisse oder Extrawürste?“

Fachinput: Frau C. Schäfer (Ernährungstherapeutin, Fachreferentin Allergien);

Moderation: F.-U. Pilz (Verpflegungsberatung Sachsen)

Mit der Begrüßung der Teilnehmer wurden gleichzeitig die für sie interessantesten Arten von Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) als Basis für den fachlichen Input erhoben. Die am häufigsten genannten Auslöser für Unverträglichkeiten waren dabei Milch, Laktose, Gluten und Zusatzstoffe.

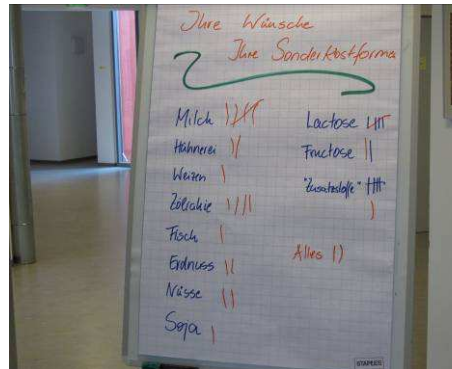


Foto: Vorabfrage im Allergieforum

Nach einer kurzen Einleitung und dem Vorstellen des Workshop-Ablaufs durch Moderator Frank-Uwe Pilz gab Christiane Schäfer zunächst einen fachlich fundierten **Überblick zu den NMU**. Dabei erläuterte sie den Unterschied zwischen **mengenunabhängigen** und **mengenabhängigen NMU**, ging kurz einzelne **Krankheitsbilder** ein und wies auf die jeweiligen Folgen beim Verzehr von unverträglichen Nahrungsmitteln hin.

Danach wurden an den konkreten Beispielen **Zöliakie, Laktoseunverträglichkeit und Erdnussallergie** äußerst praxisorientiert Stolpersteine und Fallstricke für die Bereiche Speisenzusammenstellung, Lagerung, Zubereitung, Transport und Ausgabe aufgezeigt.

Die Ausführungen von Frau Schäfer beinhalteten zahlreiche gute Tipps für die Bewältigung der alltäglichen Herausforderung bei der Zubereitung von Allergiekost. Für die Gestaltung eines effektiven Allergenmanagements wurden den Teilnehmern die folgenden **drei grundlegenden Botschaften** mit auf den Weg gegeben:

ERSTE Hauptmessage: „Kommunikation“ (S.27)

1. Innerhalb der Küche
 - Vom Einkauf – Lagerung – Zubereitung – Ausgabe
2. Zum Service und ZURÜCK!!!
 - Z.B. Verwendung von vorgefertigten Symbolen, die zum sofortige Innehalten auffordern
 - Feste Strukturabläufe, die zwingend ablaufen, sofern eine Sonderkostform „unangemeldet“ kommt und bearbeiten werden soll
 - Nachfragen ist Trumpf
3. Zum Gast/ Eltern/ Kita/ Schule
 - Abfrageprotokolle mit strikten Vorgaben („wir halten uns an und liefern“) und Erfordernissen („Sie geben uns ärztl. Attest“. S.V.)

www.christianeschaefer.de

25.2.2013

ZWEITE Hauptmessage: „Wissen was drin ist“ (S.20ff)

- Sicherheit im Lesen von Etiketten
 - Klassennamen kennen und unterscheiden können
 - Spurenkennzeichnung sicher anwenden
- Standardrezepte, die auf Einzelkostformen abzuwandeln sind
 - Insbesondere auf Milch – Ei - Gluten – Soja vorbereitet sein
- Schulung von Mitarbeitern
 - Allergenmanagement für ALLE

www.christianeschaefer.de

25.2.2013

DRITTE Hauptmessage: „ Fehler vermeiden“

- Sicherheit durch korrekten Einkauf
 - Stichwort: ERDNUSSFREI
- Optimierung der Lagerung
 - Z.B. durch farbliche Etiketten für gängige Einzelallergene
- Weitesgehende Vermeidung bei der Zubereitung
 - Arbeitsflächen – Arbeitsgeräte
 - Anpassung von Arbeitsabläufen
- Entwicklung eines innerbetrieblichen Leitfadens (Allergen Police)

www.christianeschaefer.de 25.2.2013

Die vielfältigen Fragen der Teilnehmer verdeutlichten den Informationsbedarf zum Thema. So wurden u.a. die häufig unkonkreten Informationen sowohl durch die Eltern als auch auf den ärztlichen Attests genauso angesprochen wie der teilweise extrem hohe Aufwand für die Absicherung der Versorgung mit Sonderkostformen. Ein Problem für die Caterer stellt diesbezüglich die Ausschreibung von Schulträgern dar. Oft enthalten diese die Vorgabe, dass die Sonderkostformen, trotz des deutlich höheren Aufwands, nicht teurer als die anderen Speisen angeboten werden dürfen.

Weiterhin wurde den Teilnehmern verdeutlicht, dass die **ab Dezember 2014 gesetzlich vorgeschriebene Allergenkennzeichnung** neben zusätzlichen Aufwand für die Caterer auch eine Chance darstellt, da die 14 Hauptauslöser dann auch von allen Zulieferern deutlich gekennzeichnet sein müssen. Abschließend wies Frau Schäfer noch einmal deutlich daraufhin, dass es **für eine Produktionsküche in der Gemeinschaftsverpflegung schier unmöglich ist, allergenfrei zu produzieren**. Diese Tatsache sollte man seinen Kunden mit Hinweisen zu den möglicherweise in Speisen enthaltenen Spuren von Allergenen auch vermitteln.

Neben vielen neuen Erkenntnissen, einem informativen Handout und Listen zur konkreten Informationsbeschaffung wurde den Teilnehmern auch umfangreiches

Informationsmaterial, unter anderem der praxisorientierte Leitfaden des DEHOGA „Gute Gastgeber für Allergiker“, mit auf den Weg gegeben.

Als Kernbotschaft des Workshops bleibt die Erkenntnis, dass ein **effektives Allergenmanagement nur auf Basis eines Qualitätssicherungssystems**, ähnlich dem HACCP zu ermöglichen ist.

Referentin: Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer
 - Ernährungstherapie -
 Allergologische Schwerpunktpraxis
 Colonnaden 72
 20354 Hamburg
www.christianeschaefer.de

Moderation: Frank-Uwe Pilz
 Cröberner Str. 15
 04279 Leipzig
www.verpflegungsberatung-pilz.de



Zusammenfassung Arbeitsforum-2: „Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsversorgung - Verantwortlichkeiten, gute Praxis, Fortbildungen“

Fachinput: Herr Dr. K. Große (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Brandenburg/H.), Frau Schulz-Lahmann (Dusmann Service GmbH)

Moderation: Herr Dr. B. Sonnenstuhl (Projektagentur)

Zum Hintergrund: Um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern, müssen die ausgegebenen Speisen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Für alle Lebensmittelunternehmer sind deshalb gesetzliche Vorgaben hinsichtlich der Einhaltung von Lebensmittel-, Küchen- und Personalhygiene verpflichtend (VO EG, Nr. 852/2004, IfSG, LMHV).

Vortragsthemen: Im Vordergrund standen hier die Bedeutung des HACCP (Eigenkontrollsystem), in dem kritische Lenkungspunkte festgelegt sind und deren Handhabung ausführlich dokumentiert werden muss. Besonders hervorgehoben wurden die kritischen Kontrollpunkte: Wareneingang, Lagerung, Vorbereitung und Garprozess, Transport/Übergabe vor Ort, Temperaturkontrollen, Reinigung Hände/Flächen, Personalhygiene.

Weiterhin wurde klargestellt, dass eine nachvollziehbare Dokumentation und Transparenz der Lebensmittelherkunft und -verarbeitung notwendig ist; z.B. Lieferanten-/Herstellerlisten, od. bei Weitergabe verarbeiteter Produkte. Denn im Fall von Kontaminationen o.ä. kann diese Dokumentation zur zügigen Ermittlung der Ursache und möglicherweise zur Entlastung des Unternehmens führen.

Diskussionsthemen: Als problematisch wurden von den Teilnehmern die Doppelnutzung von Küchen (Schule, Hort, Café) und die unterschiedlichste z.T. ungenügende räumliche Ausstattung benannt (z.B. keine Spülmaschinen zur ordnungsgemäßen Geschirrrreinigung od. Kühlgeräte für Rückstellproben vor Ort, unzureichende Trennung reine/unreine Bereiche). Ebenfalls wurde angemerkt, dass die Kommunikation zwischen Anbietern, Schulträgern und LM-Aufsicht intensiviert werden muss, damit bauliche Mängel zeitnah abgestellt bzw. die Rahmenbedingungen vor Ort optimiert und flächendeckend standardisiert werden können (z.B. Umkleieräume, Starkstromanschlüsse, Flächen für Aufbereitung). Regelmäßige Absprachen mit den Schulen sind ebenfalls notwendig; z.B. bzgl. Pausenzeiten. Denn bei kleinen Mengen und/oder sehr langen Pausenzeiten ist die Einhaltung der Warmhalte-/Kühltemperaturen eine große Herausforderung.

Fortbildungen zum Thema: Eine allgemeine Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 ist für alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen zu absolvieren;

ebenso eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (inkl. Folgebelehrung alle zwei Jahre). Diese regelmäßigen Mitarbeiterschulungen sind durch die Unternehmen zu dokumentieren und nachzuweisen. Eine Liste von landes- und bundesweit verfügbaren Schulungsangeboten für Unternehmen wurde weitergegeben. So stehen in Brandenburg die Schulungsangebote von IHK, TÜV Rheinland und Bildungszentrum Handel, Wirtschaft und Verwaltung zur Verfügung. Bundesweit tätige Firmen sowie im Internet verfügbare Online-Schulungsangebote und Arbeitshilfen sind von der Vernetzungsstelle stichpunktartig zusammengestellt worden und können bei Bedarf angefordert werden.



Foto: Metaplan der genannten kritischen Bereiche

Fazit: Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben sind für die Gewährleistung der Hygiene und Lebensmittelsicherheit Grundvoraussetzung. Für eine ordnungsgemäße Umsetzung sind jedoch ebenfalls regelmäßige Kommunikation und verbindliche Absprachen der verantwortlichen Akteure (Essensanbieter, Schulträger, Schulen, LM-Aufsicht) insbesondere in den Bereichen „Küchenausstattung/Räume“ bzw. „Pausenorganisation/-regeln“ notwendig.

Zusammenfassung Arbeitsforum-3: „Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ Moderation: Frau A. Jordan (rbb)

Fachinput I: Herr Rückewold (pro agro e.V.)

- Vorstellung von **Regionalitätskonzepten** in Supermarktketten und Discountern
→ Regionalität wird nicht einheitlich definiert
- Vorstellung der durch pro agro betreuten Regionalmarken „**Von Hier**“ und „**Natürlich Brandenburg**“ mit unterschiedlichen Kriterien zur Herkunft der Inhaltsstoffe und Herstellungsprozesse → www.vonhier.com
- Infos zum „**Regionalfenster**“, einem Pilotprojekt **des Bundes** (BMELV) an dem pro agro mit der Regionalmarke „Von Hier“ teilnimmt → www.regionalfenster.de
- Hinweis auf „**Bauer sucht Koch**“, die von pro agro betriebene Informations- und Kooperationsbörse für Brandenburg mit 275 registrierten Unternehmen und 116 Produkten → www.bauer-sucht-koch.de

Fachinput II: Frau Saupe (Vernetzungsstelle Brandenburg)

- Vorstellung von drei Beispielen aus dem Bundesgebiet zum Einsatz von regionalen Produkten in der Schulverpflegung:
 - „**Vitalmenü**“ **Mecklenburg Vorpommern** → www.mv-ernaehrung.de/vitalmenue.html
 - „**Schulessen Saale Orla - regional, gesund und gut**“ Saale Orla Kreis, Thüringen → www.schulessen.org
 - „**Mahlzeit! Leckerer für die Schule** - Mit Qualitätserzeugnissen aus der Region, **Regionalbauernverband Starkenburg e.V.**, Hessen → www.Agrarpower.de/mainpage/schule/mahlzeit.htm

Redebeiträge: „Bisherige Erfahrungen, Wünsche, Möglichkeiten“

Hr. Höfer (Firma Sodexo)

- Erfahrungen: 60% des Obst und Gemüses kommen aus Deutschland, saisonabhängig werden regionale Produkte verarbeitet
- Kunden (Träger, Schulen, Eltern) wünschen: regionale u. saisonale Speisepläne mit Produkten aus der Region, aber auch Abwechslung, Vielfalt Bezahlbarkeit → die Wünsche sind sehr individuell
- Hindernisse: das saisonale Angebot
- Unternehmen möchte Anteil von regionalen Obst und Gemüse erhöhen, ebenso bei Fleisch- und Wurstwaren
- Wege dahin sind: eine **Sensibilisierung der Lieferanten** für das Thema und der **Aufbau von Partnerschaften mit regionalen Erzeugergruppen**

Herr Lemke (Wildauer Service Gesellschaft)

- Vorstellung des Unternehmens; regional verankert in der Krankenhaus-, Senioren-, Kita und Schulverpflegung
- Das Unternehmen ist in der Senioren- und Schulverpflegung nach den DGE Standards zertifiziert und sieht die Zertifizierung als einen Weg der Qualitätsentwicklung.
- Betonung: Bedeutung von fairer, vertrauensvoller, langjähriger Lieferantenbeziehungen, die das Unternehmen - zu 85% regional - pflegt

weiterer Teilnehmerkreis:

Herr Dr. Leitow (Zukunftagentur Brandenburg- Clustermanager Ernährungswirtschaft), Herr Wimmer, Frau Lesmeister (beide FÖL e.V.) Frau Lack, Herr Arndt (Werder Frucht GmbH), Herr Klug (REWE Foodservice), Frau Schellschmidt (Terra Naturkost GmbH)



Fotos: Eintreffen der Teilnehmenden und Feedbackanfrage im „Regionalforum“

Wichtige Diskussionspunkte der anschließenden Gesprächsrunde:

Vorab: das Interesse an der Thematik war groß – das zeigte die Teilnehmerzahl und das Feedback (s. Bild) von ca. 40 Personen im Forum!

Die **Verfügbarkeit von regionalen Produkten** in ausreichendem Maße **wurde in Frage gestellt** und es gab den Hinweis, dass bei ca. 180 Tausend Portionen an Schulessen pro Tag in Berlin und Brandenburg der Markt an regionalen Produkten schnell erschöpft wäre.

Auch für regionale Produkte gelten für Schul-Caterer Qualität und Lebensmittelsicherheit als wichtige Kriterien. **Schwierigkeiten** werden **bei einer klaren Definition von „regional“** gesehen. Es wurde der Vorschlag eingebracht,

weniger auf regionale sondern eher auf einen nationalen Lieferantenmarkt abzustellen, auf dem einheitliche gesetzliche Vorgaben zur Lebensmittelkontrolle wirksam sind. Dennoch wurde auch festgestellt, dass das Potenzial für mehr regionale Produkte in der Schulverpflegung vorhanden ist – es **fehlt derzeit** jedoch an **verlässlichen Partnerschaften zwischen Erzeugern und Abnehmern** aus der Gemeinschaftsverpflegung. Einen Überblick über potenzielle Produzenten für die Gemeinschaftsverpflegung, mögliche Produktfelder und Abnehmer gibt es im Land Brandenburg momentan nicht. Dieses wäre jedoch eine Voraussetzung, um nachhaltiges Engagement und die Bereitschaft von Schul-Caterern zu erhalten. **Schulträger und Schulen** sollten in die Diskussion um regionale Produkte unbedingt **einbezogen** sein, um hier Klarheit über die Möglichkeiten und Grenzen des Einsatzes regionaler Produkte sowie die preislichen Auswirkungen zu erlangen.

Fazit für die Vernetzungsstelle:

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg wird ihre Netzwerkpartner bitten, das Thema „Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ weiter in das Brandenburger Ernährungsnetzwerk zu tragen und wird zusätzlich versuchen, das Thema auch in die ministeriellen Gremien einzubringen. Eine Übersicht von Lieferanten/Erzeugern im Land Brandenburg sehen wir als ein mögliches/erstes Hilfsmittel für die stärkere Einbindung regionaler Produkte durch Schul-Caterer!

Vielen Dank an das Organisationsteam der Veranstaltung und die vielen engagierten Unterstützer/innen vor Ort!