

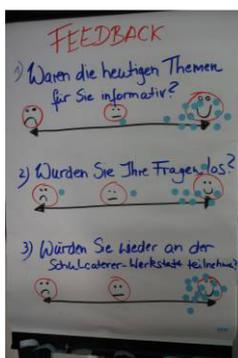
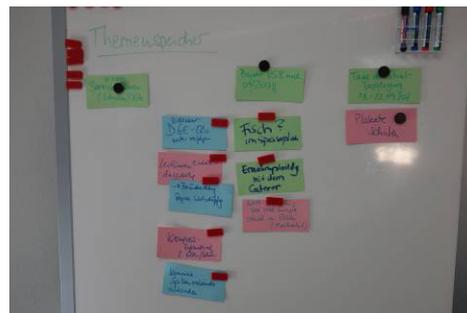
Werkstattgespräch für Schulcaterer im Land Brandenburg Ergebniszusammenfassung

11. Mai 2017; 14.00 bis 17.00 Uhr
Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Behlertstr. 3a; 14467 Potsdam

15 Teilnehmer von 13 im Land Brandenburg tätigen Unternehmen

TOPs:

- „Qualität in der Schulverpflegung ?“ - Aktuelle Daten im Land Brandenburg im Schuljahr 2016/17
Speiseplan-Check und Schulleiterbefragung
- Qualitätsoffensive Schulverpflegung in Brandenburg 2017
Vorstellung der aktuellen Projekte der Landesregierung
- Vorstellung des Landesförderprogramms RENplus2014-2020
Förderung der Energieeffizienz in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg -Investitionszuschüsse für Unternehmen und Kommunen in Brandenburg



Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung: Schulleiterbefragung, Speiseplan-Check, aktuelle Projekte, Tage der Schulverpflegung 2017

Referenten: Dr. Maren Daenzer-Wiedmer, Katja Saupe, VS Brandenburg

Aktuelles aus der Vernetzungsstelle:

- Prozess „Brandenburger Tafelrunde“ im Herbst 2016 und resultierende Projekte im Rahmen der Qualitätsoffensive in 2017-2018
- Zusätzliches Projekt der Vernetzungsstelle in 2017/2018 (Bundesmittel): „Entwicklung & Erprobung eines digitalen Tools für Schulen“
- Auslaufen der Bund-/Land-Projektförderung zum 30. September 2017 und Option zur Fortsetzung mit Landesmitteln – Sachstand

Ergebnisse der Schulleiterbefragung 2016

Kernaussagen (166 Antworten – 19% Rücklauf)

Letzte Schulleiter-Umfrage: 2013/14

- ✓ Stabile Akzeptanz bei zunehmenden Essenpreisen
- ✓ Weniger Essenteilnehmer in weiterführenden Schulen
- ✓ Zunehmend vertragliche Qualitätsvorgaben durch die Schulträger
- ✓ Steigende Anzahl mitwirkender Schulen
- ✓ Verbesserungsbedarf hinsichtlich der Pausen-/Essenzeiten und hinsichtlich der Speisepläne
- ✓ Oberschulen als besondere Herausforderung
- ✓ Angebote der Vernetzungsstelle gut angenommen
- ✓ Weiterer Unterstützungsbedarf in den Schulen

Aktuelle Daten zur Schulverpflegung in Brandenburg-Speiseplan-Check

- Aufruf zu den Tagen der Schulverpflegung 2017 und als Service-Angebot im Rahmen der Schulleiterbefragung 2016/17
- Speisepläne von 48 Schulen
- 39 unterschiedliche Essenpläne mit insges. 103 Menülinien von 29 verschiedenen Essenanbietern
- Monate Sep./Okt./Nov. 2016



Tabelle 6: Überblick zu teilnehmenden Schulformen im Speiseplancheck

Schulform	Förder-schule	Grund-schule	Grund-und-Oberschule	Ober-schule	Gym-nasium	Gesamt-schule	Hort
Anzahl (n)	7	29	2	4	2	1	1

Ergebnisse Speiseplan-Check

- Diese Kriterien wurden gut erfüllt:
 - Tgl. Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln ... ⇒ 79%*
 - Max. 4x Kartoffelerzeugnisse, ⇒ 87%
 - max 4x panierte o. frittierte Produkte ⇒ 88%
 - Mind. 8x Obst, frisch oder TK ⇒ 79%
- Bei diesen Kriterien besteht Verbesserungsbedarf:
 - Mind. 4x Seefisch ⇒ 24%
 - davon mind. 2x fettreicher Seefisch ⇒ 13%
 - Tgl. Gemüse, Salat oder Rohkost ⇒ 26%
 - davon mind. 8x Rohkost ⇒ 36%

* prozentualer Anteil der Menülinien, die das Kriterium des DGE Qualitätsstandards erfüllen

Fazit für Schulkaterer I:

Speisenplanung:

- Auf die tgl. Gemüsekomponente achten – zu Fleischgerichten ohne Gemüse und süßen Gerichten immer ein Rohkostangebot machen
- Zu Eintöpfen immer Brot anbieten – am besten fein vermahlene Vollkornbrot oder Vollkorn-Toastbrot
- Auf Ausgewogenheit in der vegetarischen Menülinie achten (weniger süße Gerichte)
- Vegetarische Alternativen verbessern (Einsatz von Eiweißprodukten / Hülsenfrüchten)
- Augenmerk auf Abwechslung von Rohkost, Obst und milchhaltigen Produkten beim Dessert achten – sonst werden die Mindestwerte verfehlt



Quelle Fotos: www.schuleplusessen.de

Fazit für Schulkaterer II:

Speiseplan - Kennzeichnung:

- Vollkomponente im Speiseplan benennen oder Abkürzung + Legende benutzen
- Verwendete Fischarten benennen
- Genaue Bezeichnung des „Dessert“ (Milchhaltige Komponenten benennen)
- Wenn ein tägliches oder mehrfach wöchentliches Rohkostangebot in Bedienungstheke angeboten wird – dies im Speiseplan aufführen!

Sonstiges:

- Schulen zur Einrichtung eines Trinkwasserangebotes zur Mittagsmahlzeit motivieren, Wasser in Karaffen die preiswerteste Möglichkeit



Tage der Schulverpflegung 2017 im Land Brandenburg

- Zeitraum: 18. bis 22. September 2017
- Bundesweites Motto: „**Vielfalt schmecken und entdecken**“
- 1. Aufruf an die Schulen im Juli 2017
- Wie können Caterer sich beteiligen?
 - Küchenbesichtigung anbieten (Abfrage VS noch im Mai/Juni)
 - nährstoffoptimierte Rezepte aus der Rezeptdatenbank „Schule plus Essen gleich Note 1“ nutzen
 - Zufriedenheitsumfragen initiieren
- Wie unterstützt die Vernetzungsstelle?
 - Alle Infos zu den TdSV auf der Internetseite der Vernetzungsstelle
 - Zusendung von Aktionsplakaten für Schulen und Schulcaterer
 - Kochschürzen für besondere Aktionen



Projekte der Qualitätsoffensive Schulverpflegung Brandenburg

Referent: Dr. Burkhardt Sonnenstuhl, Projektagentur gGmbH

Aus dem, im Rahmen der Brandenburger Tafelrunde im Herbst 2016 entstandenen Maßnahmenkatalog hat das Brandenburgische Verbraucherschutzministerium Unterstützungsansätze für 2017-2018 in den Fokus genommen. Zu zwei Bereichen sind durch die Projektagentur konkrete Projektanträge eingereicht:

1. Initiierung und Durchführung von Lokalen Tafelrunden und Bildung lokaler Netzwerke
2. Unterstützung bei der Bildung von Mensa-AGs in Schulen: Initialzündungen

Lokale Tafelrunden

- ergebnisoffener fachübergreifender Dialog vor Ort
- Erarbeitung von konkreten lokalen Maßnahmen zur Verbesserung der Schulverpflegung
- Geplanter Verlauf:
 - ⇒ Erstellung eines Handlungsleitfadens zur Durchführung für lokale Tafelrunden (Beschreibung von möglichen Ablaufinhalten (Übersichten, Checklisten, Methodenpool,...))
 - ⇒ Bekanntmachung des Projektes
 - ⇒ Identifizierung und Aktivierung möglicher Akteure
 - ⇒ Auswahl interessierter Regionen
 - ⇒ Fachliche Beratung zu Fördermöglichkeiten
 - ⇒ Informations- und Wissenstransfer
 - Workshops zur Umsetzung von lokalen Tafelrunden (zur Arbeit mit dem erstellten Handlungsleitfaden)
 - Unterstützung von maximal drei lokalen Tafelrunden
 - ⇒ Rückkopplung der Prozess- und Arbeitsergebnisse zur Landesebene
 - Vermittlung zwischen lokaler Tafelrunde und Landesebene
 - Zusammenstellung der Ergebnisse für die Landesebene

„Mensa-AGs“ – Unterstützung und Beratung zur Bildung und Etablierung

Die fachliche Beratung vor Ort beinhaltet vor allem:

- ⇒ das zur Verfügung stellen von Informationsmaterialien
- ⇒ Qualitätsentwicklung am Beispiel der Mensa-AG
- ⇒ die Beratungen zu fachspezifischen Themen und zur Kommunikation z. B. mit Caterer, Schulträger oder Eltern sowie
- ⇒ Vorstellung von aktuell zusätzlichen Möglichkeiten zur finanziellen Förderung von Einzelmaßnahmen vor Ort durch das Landesamt für Verbraucherschutz.

Energieeinsparungen im Catering – Vorgehen, Fördermöglichkeiten, Beispiele

Referent: Bernd Teichmann, Energiesparagentur Brandenburg, WfBB

Energieeinsparung hilft dem Klimaschutz und rechnet sich durch geringere Energiekosten.

Schulverpflegung beinhaltet einige energieintensive Prozessbereiche:

- Kühlung
 - Warmwasserbereitung
 - Kochen/Braten/Aufbereiten
 - Beleuchtung
 - Spülen
 - Lüftung und Transport
- Der **erste Schritt** ist die Analyse: Wo wird wann wie viel Energie verbraucht?
Schätzungen über Verbräuche geben erste Anhaltspunkte, die Messung mit Dataloggern zeigen handfeste Ergebnisse. Ein Abgleich mit der Energiekostenrechnung zeigt, welche Geräte am kostenintensivsten sind.
 - **Schritt 2:** Einsparmöglichkeiten und deren Kosten ermitteln – ein Energieberater kann hier helfen, die Kosten dafür sind u.U. förderfähig
Maßnahmen mit geringen Investitionen: „Messen – Steuern – Regeln“, bspw. Lüftungsanlage, Heizung, Licht, Kühlung; Schulung Personal
Maßnahmen mit hohen Investitionen: Optimierung Gebäudehülle, neue Geräte, Abwärmenutzung, -kopplung, -speicherung, Änderung des Energieträgers
⇒ Kosten/Nutzen nach Einsparung bzw. Amortisation bewerten
 - **Schritt 3:** Umsetzung inkl. Förderung ⇒ Planung und Beratung (sofern nötig)
Fördermittelbeantragung (vor Maßnahmebeginn!)

Fördermöglichkeiten von Investitionen:

- **Bundesförderungen**
 - KfW-Kredite, teilweise mit Tilgungszuschuss
 - BAFA-Förderungen (z.B. Heizungspumpen, Lüfter)
- **Landesförderung REN plus 2014-2020 - Fördertatbestände für GV**

2.1.a Abwärmenutzung

2.1.d Steigerung der Energieeffizienz

Prozesse: Effizienzsteigerung >15%

Vorrang / Anrechnung einer möglichen Bundesförderung

Mindestfördersumme: 5.000 €, Amortisation > 3a

Antragstellung über ILB (Investitionsbank Land Brandenburg, Beginn erst nach Antrag

Zuschuss je nach Unternehmensgröße: 55% KU, 45% MU, 35% GU,

80% öffentliche Einrichtung ohne wirtsch. Tätigkeit

Kostenlose Erstberatung:

Energiesparagentur Land Brandenburg

Babelsberger Straße 21

14473 Potsdam

Tel. 0331 730 61-416

bernd.teichmann@wfbb.de