

Werkstattgespräch für Schulcaterer im Land Brandenburg Ergebniszusammenfassung

28. Juni 2018, 13.30 bis 17.00 Uhr

Im Oskar Begegnungszentrum in der Gartenstadt Drewitz

Oskar-Meißter-Str. 4-6; 14480 Potsdam

17 Teilnehmende von 13 im Land Brandenburg tätigen Unternehmen

Themen:

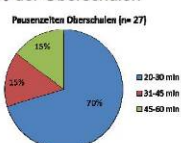
- **Impuls und Abfrage Meinungsbild Caterer: Akzeptanzsteigerung für Pausenverpflegung an Schulen mit geringer Teilnahmequote** – Sicht Schulleitungen und Ansätze der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Brandenburg sowie Praxisbeispiele: Wie Akzeptanzsteigerung gelingen kann?
- **Infobox:**
 - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen – KEEKs – Vorstellung des Fortbildungsangebotes für Gemeinschaftsverpfleger
 - Aktuelles aus der Vernetzungsstelle und Co
- **Praxisteil & Verkostung:** Snackalternativen, die das Mittagsangebot bereichern



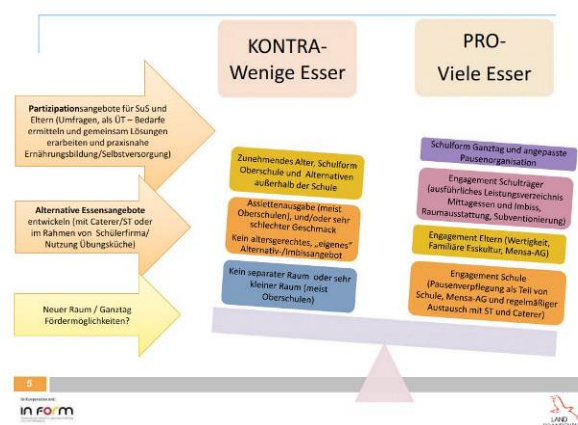
Impuls und Abfrage Meinungsbild Caterer: Akzeptanzsteigerung für Pausenverpflegung an Schulen mit geringer Teilnahmequote – Sicht Schulleitungen und Ansätze der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Brandenburg sowie Praxisbeispiele: Referenten: Dr. Maren Daenzer-Wiedmer, Katja Saupe, VS Brandenburg

Akzeptanz in weiterführenden Schulen - Datenlage

- Mittlere Teilnahmequoten: 28% (2009/10) → 22% (2015/16)
 - 18% in Oberschulen
 - 23% in Gymnasien
 - 36% in Gesamtschulen
- Mittlere Preise p. Portion: 2,17€ (2009/10) → 2,90€ (2015/16)
- Essenspausen: max. 20-30 min Dauer - in 70% der Oberschulen



O-Töne „Was müsste passieren, damit mehr SuS an der Mittagsversorgung in der Schule teilnehmen?“



Schulverpflegung in weiterführenden Schulen ist kein Selbstläufer!

- Schülersicht einnehmen – Eltern einbinden – Jugendkultur berücksichtigen – Pluralität zulassen
- Weniger warme Tellergerichte – eher ad hoc und Snackangebote

Aktuelle Ansätze der Vernetzungsstelle in 2018-20

- Mehr Partizipation der SuS (Mitbestimmung, Mitgestaltung)
 - Ernährungsbildung im Unterricht: Werkstätten
 - Mensa-Future / Mensa-Check / Mensa-Praktisch
 - Fortbildungen für Lehrkräfte
 - Begleitung Mensa-AG und Gespräche Schülertag
 - Vermittlung von Partnerangeboten



Akzeptanz in weiterführenden Schulen –

Das sind Nicht-Gelingensfaktoren (Hürden) aus Sicht der Schul-Caterer:

kurzes Blitzlicht



Akzeptanz in weiterführenden Schulen – mögliche Ansätze

- **Wahlfreiheit zulassen**
 - Neben warmen Tellergerichten – Snackangebote
 - Buffetoptionen prüfen
 - Spontanessen ermöglichen
 - Preisspannen –
von Essen für den großen Hunger
kleiner Snack für Zwischendurch



Foto: schuleplusessen



Foto: NQ2

Akzeptanz in weiterführenden Schulen

- Kommunikation mit der Schule
 - Wissen, wer die Kunden sind und was sie wünschen
 - Jede Schule ist anders
 - Lehrer*innen als Esser gewinnen
 - Räumlichkeiten und Pausenzeiten sind Schlüsselfaktoren
 - Partnerschaften mit Schulen anstreben



Foto: schuleplusesse

Akzeptanz in weiterführenden Schulen – was auch noch zu beachten ist ...

- Nachhaltigkeit / Umweltbelange
 - To-Go-Mentalität lässt Müllberge wachsen
- Esskultur
 - Individualität vs. Essen als Gemeinschafts-
erlebnis
- Schulessen für alle ermöglichen



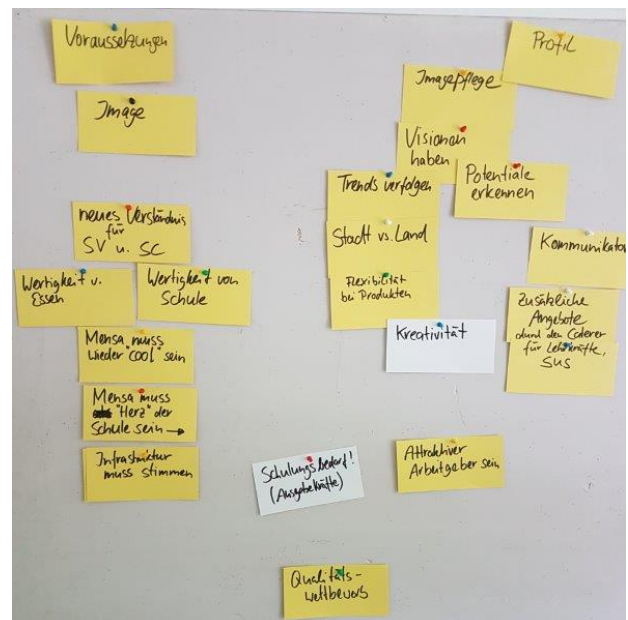
Akzeptanz in weiterführenden Schulen

- **Arbeitsphase „Gelingensfaktoren“ – Diskussion an 3 Tischen**

1. Welches Profil müssen Schul-Caterer langfristig entwickeln, um in weiterführenden Schulen erfolgreich zu sein?

2. Und welche Voraussetzungen sind dafür notwendig?

- Weiterführend (später):
Gute Beispiele – die gibt es schon!



- **Infobox:**

- Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen – KEEKs – Vorstellung des Fortbildungsangebotes für Gemeinschaftsverpfleger
Referentin: Dr. Ruth Bartels, proveg Deutschland

Das Projekt "KEEKs - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen" zeigt, wie in der Schulküche klima- und energieeffizient gekocht werden kann.

Im Projekt wurden die Menüs und die Prozesse am Beispiel von 23 Schulen mit 22 Küchen im Raum Köln analysiert. Zudem wurde der Lebensweg der verwendeten Menüs analysiert. Die Küchen geben pro Jahr ca. 933.500 Menüs aus. Im Ergebnis verbrauchen die Schulküchen ca. 490 MWh Strom (ohne Warmwasser und Heizenergie) pro Jahr. Dies entspricht ca. 260 t CO₂-Äq. Die Menüs entsprechen ca. 480 t CO₂-Äq. Die gesamten THG-Emissionen (Treibhausgasemissionen) der Schulküchen betragen somit ca. 750 t CO₂-Äq. **In der Potenzialanalyse zeigt sich: bei den Lebensmitteln und den Menüs können 190 t CO₂-Äq (fast 25% der Gesamtemission) durch Reduzierung der klimaschädlichen (tierischen) Produkte, bei der Technik können durch Verhaltensänderung und neue energieeffiziente Geräte ca. 130 t CO₂-Äq, (17%) eingespart werden. Es liegt somit ein Einsparpotential von ca. 47 % der THG-Emissionen in Bezug auf 750 t CO₂-Äq vor.**

Proveg bietet im Rahmen des Verbundprojektes KEEKs (Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen) Ende 2018 bundesweit kostenlose Schulungen zum Thema vollwertige klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung an. Die Schulungen finden Inhouse, das heißt vor Ort statt.

Hier können sich Interessierte weiter informieren und anmelden:

<https://vebu.de/news/keeks-klimaprofi-werden/>

• **Infobox: Aktuelles aus der Vernetzungsstelle**

1. Tage der Schulverpflegung 2018/19 – neues Konzept

- Schulen können ab dem Schuljahr 2018/2019 individuell den Termin für ihre Tage/Tag der Schulverpflegung im gesamten Schuljahr bestimmen
- Die Vernetzungsstelle konkretisiert Unterstützungsangebote gemeinsam mit den Schulen und hilft bei der Partnersuche
- Sie unterstützt Schulen bei der Öffentlichkeitsarbeit und veröffentlicht Gute – Praxis - Beispiele

Schulcaterer können Schulen motivieren, Aktionstage im Schuljahr 2018/19 durchzuführen.

Schulcaterer können Plakate und Postkarten für die Aktionstage über die VS erhalten. Alle Informationen, Materialien und der Anmeldebogen sind auf den Internetseiten der Vernetzungsstelle abrufbar:

[Hier der Link.](#)

2. Präqualifizierungsangebot der Auftragsberatungsstelle Brandenburg

In Brandenburg gibt es ein amtliches Verzeichnis präqualifizierter Unternehmen für öffentliche Aufträge

Präqualifizierte Unternehmen müssen nicht mehr bei jeder Ausschreibung Einzelnachweise dokumentieren

Die Präqualifizierung wird durch die Auftragsberatungsstelle Brandenburg durchgeführt

Kontakt: gert.hirsch@abst-brandenburg.de

3. Handbuch „Neuausrichtung von Kantinen – Ansätze für mehr Nachhaltigkeit in Großküchen“

Handbuch versteht sich als ein praktischer Ratgeber insbesondere mit Anregungen und „Best Practice - Beispielen“, aber auch mit wertvollen Hintergrundinformationen zur Umsetzung einer nachhaltigeren Küchenpraxis.

Großküchen werden Wege bzw. Ansätze aufgezeigt, wie durch die Umstellung von konventionell auf Bio ein Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit geleistet werden kann

[Hier der Link zum Handbuch.](#)

4. DGE: Richtwerte für vegetarische Menülinien

Die Kriterien für die ovo-lacto-vegetarische Menülinie ergänzen die sieben DGE-Qualitätsstandards. Sie wurden entwickelt, um Betrieben der GV eine Hilfestellung bei der Gestaltung einer gesundheitsfördernden vegetarischen und abwechslungsreichen Verpflegung zu geben. Zudem besteht nun die Möglichkeit, eine solche Menülinie zu zertifizieren.

[Hier zum Link.](#)

- **Praxisteil: Fotos und Rezepte**



Fotos: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg

Rezepte:

Ofenkartoffel mit Purple-Couscous & Zaziki

- 5 große Ofenkartoffeln
- 50 g Zwiebel in Würfel geschnitten
- 250 g Couscous
- 2 EL Sojaöl alternativ Rapsöl
- 150 ml Rote-Bete-Saft
- 150 ml Wasser kalt
- 1/4 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Öl
- 100 g Rucola
- 40 g Sonnenblumenkerne

Für den Zaziki

- 500 g Sojajoghurt
- 1/2 Salatgurke
- 1 TL Essig
- 1 TL frische Minze gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Für die Ofenkartoffeln:

Zunächst die Kartoffeln gut waschen und circa 30 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zusammen mit Couscous in Sojaöl anbraten. Dann mit dem Rote Bete-Saft und Wasser aufgießen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und bei kleiner Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen bis der Couscous gar ist. Rucola waschen und Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Kartoffeln auf ein gefettetes Blech setzen und im Ofen 10 Minuten backen.

Für den Zaziki:

1. Den Sojajoghurt in eine Schüssel geben. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dann mit Essig, gehackter Minze, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken. Das Ganze etwa eine Stunde kühl stellen und durchziehen lassen.
2. Zum Anrichten die Ofenkartoffel halbieren und mit dem Purple-Couscous, Zaziki, Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen anrichten.
3. Zum Anrichten die Ofenkartoffel halbieren und mit dem Purple-Couscous, Zaziki, Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen anrichten.

Rezept: <https://vebu.de/essen-genuss/vegane-rezepte/ofenkartoffel-purple-couscous/>

Vegane Tacos mit Linsen-Walnuss Füllung

Für das Linsen Walnuss "Hackfleisch"

- 160 g braune Linsen
- 80 g Walnüsse
- 1 El Olivenöl
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 1 El Tomatenmark
- 120 ml stückige Tomaten (1/2 Dose)
- 1 Tl Kreuzkümmel
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 Tl Oregano
- Salz
- Pfeffer

Für die vegane Sour Cream

- 125 g ungesalzene Cashewkerne 30 Minuten in Wasser einweichen.
- 60 ml Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die Tacos

- 1 Tomate
- 1 Avocado
- 1 kleine Dose Kidney Bohnen
- 1 kleine Dose Mais
- Salat
- ca. 8 Taco Shells

1. Die Cashewkerne mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Je länger sie eingeweicht werden, desto einfacher ist es für den Mixer.
2. Die Linsen nach Packungsanweisung kochen, abgießen und zur Seite stellen. Die Walnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Öl circa 2 Minuten anrösten bzw. bis sie leicht braun werden. Zusammen mit den gekochten Linsen in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Dabei darauf achten, dass die Masse noch Struktur hat und nicht zu stark zerkleinert wird.
3. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln circa 3 Minuten anschwitzen. Dann die Linsen Walnussmischung dazugeben und das Tomatenmark unterrühren. Kurz anbraten, dann die gehackten Tomaten hinzufügen und würzen (mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer).
4. Für die vegane Cashew Sour Cream alle Zutaten (Cashews vorher abgießen) in einen guten Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Linsen Walnuss "Hackfleisch" zusammen mit Tomate, Avocado, Kidney Bohnen, Mais und Salat in die Taco Shells füllen und die Sour Cream darüber geben.

Quelle: <https://veganheaven.de>