



Fotos: Giel GmbH

Die moderne Zentralküche der Taunus Menü Service GmbH, Neu Anspach.

Schulverpflegung fängt bei der Küchenplanung an

Jedes fünfte Kind und jeder dritte Jugendliche in Deutschland leidet an Übergewicht. Mit dem täglich längeren Aufenthalt der Kinder in der Schule entsteht die Notwendigkeit, diese auch angemessen zu verpflegen. Hierbei muss auf die unterschiedlichen Bedürfnisse aller Altersgruppen und Schulformen eingegangen werden. Ein Unterfangen, das in der praktischen Umsetzung häufig schon im Ansatz scheitert.

Schulverpflegung, kann auch ganz einfach sein, allen Beteiligten Spaß machen und in das pädagogische Konzept einer Schule integriert werden – von der Küchenplanung bis zur bargeldlosen Abrechnung.

Mahlzeiten für Kinder stellen andere Anforderungen an deren Herstellung und damit in erster Linie an die Küchenpla-

nung als Speisen für Erwachsene. Salate oder Sauerkraut steht bei den Schülern nicht so weit oben auf der Hitliste wie Pasta, Pfannkuchen oder Aufläufe. Generalplaner, wie z.B. die Giel GmbH, beziehen die speziellen Anforderungen an eine vorbildliche Schulverpflegung, bei der Planung konkreter Küchenlösungen, schon seit Jahren mit ein und haben Objekte mit jedem derzeit gängigen Kochverfahren bereits realisiert. Somit ist das Angebot bereits vorhanden. Interessierte Schulen müssen dieses nur noch wahrnehmen.

Schulen müssen bei der Gestaltung eines Verpflegungsplans räumliche und finanzielle Rahmenbedingungen berücksichtigen und entscheiden, ob die

Mahlzeiten selbst gekocht, von einem Catering-Service oder einer Großküche angeliefert werden. Während die erste Möglichkeit häufig hohe Investitionskosten aufgrund des Baus einer eigenen Küche mit sich bringt, nehmen Caterer häufig nur Großaufträge an.

Die Zulieferung aus einer Großküche dagegen vereint zahlreiche Vorteile in sich: Die Großküche der Taunus Menü Service GmbH in Neu-



Qualitativ hochwertige Geschirrspülmaschinen mit ausgereifter Technik zu kleinen Preisen.



Karlheinz Friedrichs GmbH
decker Spültechnik
Haldenstr. 11 88487 Baltringen
Tel: 0 73 56 / 93 58 - 0
Fax: 0 73 56 / 93 58 -50

Täglich werden aus der Zentralküche der Taunus Menü Service GmbH, Neu Anspach, bis zu 200 Mahlzeiten pro Schule ausgeliefert.

Anspach z. B. sorgt auf der Basis des „Cook & Chill“-Kochverfahrens für die Verpflegung von zehn Schulen und weiteren Kindergärten im Hochtaunuskreis. Während in Schulkantinen die Speisen häufig im „Cook & Hold“-Verfahren warm gehalten werden und damit Nährstoffe verlieren, müssen die nach dem „Cook & Chill“-Verfahren zubereiteten und gekühlten Mahlzeiten nach der Verteilung in die Schulen dort nur noch regeneriert werden.

Nicht nur die Herstellung und Verteilung, sondern auch die Bestellung und Abrechnung sind dort mittlerweile ein Kinderspiel. Ende 2005 wurde in der Großküche eines der modernsten Bestell- und Abrechnungssysteme Deutschlands für Schulverpflegung installiert, das die EDV-Service

Schaupp aus Bietigheim-Bissingen entwickelte und das an die individuellen Bedürfnisse der Schulen angepasst werden kann. Damit können die Schüler ihre Menüs entweder über ein Terminal in der Schule oder seit Anfang 2006 auch über das Internet bestellen und am nächsten Tag per aufladbarer Chipkarte bezahlen. Über diese Karte werden im EDV-System der Großküche beliebige Beträge für Hauptmahlzeiten, Getränke oder Süßigkeiten gespeichert, sodass die Kinder das Geld auch nur für die vorgesehenen Speisen und nicht für Pommes und Cola ausgeben.

Bereits in der Planungsphase wurden die qualitativ und quantitativ hohen Anforderungen an eine Schulverpflegung berücksichtigt, sodass eine Erweiterung der Menü-

pläne, eine effiziente und nährstoffreiche Speissherstellung sowie eine Kapazitätserweiterung oder technische Aufrüstung jederzeit problemlos möglich ist. Mittlerweile werden täglich aus der Zentralküche der Taunus Menü Service GmbH, Neu Anspach bis zu 200 Mahlzeiten pro Schule ausgeliefert. Pro Jahr bringt es die Großküche auf stattliche 850.000 Speisen.

Schulprojekt Schülerunternehmen - Essen was uns schmeckt

Sinnvolle Ernährungsgewohnheiten und Eigenverantwortlichkeit sollten sich bereits im frühen Kindes- und Jugendalter entwickeln. An diesem Punkt setzt das Schülerunternehmen an: Schüler ab 13 Jahren (Jahrgangsstufe 7) verpflegen ihre Mitschüler.

Die Schülerunternehmen übernehmen eigenverantwortlich den Einkauf, die Zubereitung und die Ausgabe der Speisen in den Pausen und/oder zur Mittagszeit. Die angebotenen Mahlzeiten sind gesund, ausgewogen und dienen der Gesundheitserziehung in der Schule.

Mit dieser Initiative wer-

den Schüler zur Eigeninitiative motiviert, selbstständig Schülerfirmen aufzubauen, die schwerpunktmäßig gesundheitsfördernde Schulverpflegung in den Pausen anbieten und gesundheitsfördernde Ernährungsgewohnheiten trainieren.

Im Rahmen der Gesundheitsinitiative „Gesund. Leben. Bayern“ fördert das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Schulen, die an diesem Projekt teilnehmen, mit einem Zuschuss von bis zu 4.500 €.

Weitere Informationen:
www.gesundheit.bayern.de

Begeisterung für 100% Bio!

Durch beste Zutaten, besondere Rezepturen und unsere reiche Auswahl im modernen Schulmenübetrieb mit attraktiven Angebotsstationen begeistern wir immer mehr Schüler für gesunde Ernährung. Rufen Sie uns an!

www.bio-catering.de info@bio-catering.de Tel. 0561-9352996

Ein wichtiger Baustein für die gesunde Ernährung Ihrer Kinder:

Schulmilch

Kennen Sie unser Schulmilchprogramm?

Info-Hotline: 07131 489-707

Mach mal Pause mit:

Campina GmbH & Co. KG · Wimpfener Straße 125 · 74078 Heilbronn
Tel.: 07131 489-707 · Fax: 07131 489-8844