

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

3/2017

www.cafe-future.net www.gv-praxis.de



SPECIAL
ZUKUNFT
IS(S)T
GUT

Kopf des Monats
Kolja Kleeberg
kocht bei Eurest

Digital
App-Boom um
den Mittagsgast

Interview
Mensakritiker
Jürgen Dollase

DGE-Qualitätsstandards

Verpflichtend für alle?



PRO

Heike Rettel,
Inhaberin
Saar-Retti (Partyservice-Rettel),
Saarwellingen



CONTRA

Inhaber eines
Metzgereibetriebes
in Bayern

Bundesernährungsminister Christian Schmidt wird nicht müde, sich für die bundesweit verpflichtende Einführung der DGE-Qualitätsstandards in Kitas und Schulen einzusetzen. Doch wie sehen das die Marktakteure?

Ich bin für die deutschlandweite Einführung der DGE-Qualitätsstandards in Kitas und Schulen. Als wir 2005 als Partyservice in den Markt eingestiegen sind, hatten wir es anfangs sehr schwer. Jeder dachte, er könnte jetzt mit der Belieferung von Schulen und Kitas das große Geld machen. Ob Metzger, Gastronom oder Senioreneinrichtung – jeder wollte ein Stück vom Kuchen abhaben. Das hat die Preise im Saarland kaputt gemacht. Statt auf Klasse haben die meisten auf Billig gesetzt. Da wurde teils sogar beim Discounter eingekauft! Da etliche das Geschäft einfach nur mitnehmen wollten, ohne sich groß mit der Zielgruppe auseinanderzusetzen, standen auf den Speisenplänen Gerichte für Erwachsene wie Königsberger Klopse mit Kapern, Szegediner Gulasch oder Kohlrouladen. Speisen, die Kinder nicht mögen. Die Einrichtung von meinem Sohn wurde damals von einem großen Wohlfahrtsverband beliefert, mit dem gleichen Essen, das auch an die Senioreneinrichtungen ging. Die Folge: Es hat ihm wie vielen anderen nicht geschmeckt. Das gab für mich letztendlich den Anstoß, selbst mit Schul- und Kitacatering zu starten. Heute machen wir täglich bis zu 2.500 Essen und sind seit vier Jahren nach den DGE-Qualitätsstandards zertifiziert. In Grundschulen – und da ist das Saarland neben Berlin und Hamburg eine Ausnahme – sind die Standards verpflichtend. Ich finde das gut, weil die Angebote jetzt vergleichbarer sind, alle an einem Strang ziehen. Und es erleichtert uns ganz entscheidend die Kommunikation gegenüber Schulen und Eltern. Mit dem DGE-Zertifikat entfallen die Diskussionen um die Essensqualität, die wir zum Teil vorher führen mussten. Das Audit signalisiert: Das Unternehmen hat sich für den Markt qualifiziert und liefert gesundes, ausgewogenes Essen. Allerdings müsste es ebenso einen Mindestpreis für ein zertifiziertes Angebot geben. Hier muss noch was passieren.

Auf dem Papier sieht alles immer gut aus. In der Praxis funktioniert jedoch vieles nicht so, wie sich das die Ernährungsexperten vorstellen. Beispiel Fisch: Laut DGE-Qualitätsstandards sollte einmal in der Woche Fisch unpaniert auf dem Speisenplan stehen. Fisch natur geht jedoch in den Einrichtungen gar nicht. Dies liegt teils natürlich an den Menschen vor Ort, die das Essen ausgeben. Wenn die keinen Fisch mögen, wird dies leider direkt an die Kinder weitergegeben. Fisch natur, gleich ob überbacken und in Tomatensauce, wird verschmäht, so unsere Erfahrung. Einzig Fischstäbchen und -Nuggets laufen, diese sind allerdings nicht konform mit den Standards. Gleiches gilt für die Akzeptanz von vegetarischen Speisen. Von den rund 250 Essen, die wir täglich zubereiten, machen die Veggie-Gerichte lediglich zehn Prozent aus. Insgesamt beliefern wir sechs Einrichtungen und versuchen, den Speisenplan möglichst schlank zu halten. In der Praxis haben wir drei Menüs zur Wahl: zwei mit Fleisch und ein Vegetarisches. Eine Zertifizierung laut DGE-Standards ist zudem für kleinere Betriebe mit einem großen Aufwand verbunden, der in keinem Verhältnis zum Ertrag steht. Verpflichtende Standards für alle würden einen Großteil der kleinen Akteure vor Ort vom Markt der Schul- und Kita-Verpflegung ausschließen. Absurd wird es, wenn eine Kommune im ländlichen Raum beschließt, nur noch Anbieter mit Audit zuzulassen – und das Essen plötzlich aus dem über 250 Kilometer entfernten Stuttgart herangekarrt werden muss, weil vor Ort niemand mehr diese Kriterien erfüllen kann. So bereits gesehen. Ist das nachhaltig? Und wo bleibt der Gedanke der Regionalität? Wir haben einen Lieferradius von 13 Kilometern. Papier ist überdies geduldig. Nur weil jemand zertifiziert ist, muss das Essen nicht zwangsläufig gut sein. Viele haken die Checkliste einfach nur ab, ohne auf die Qualität zu schauen.