



Kooperation für besseres Essen in Schulen

Kooperation für besseres Essen in Schulen
"Weil es immer mehr Ganztagschulen und Kindertagesstätten mit Mittagessen gibt, wird es höchste Zeit, dass sie sich seriösen Qualitätsstandards stellen. Mit unserem Kochmützenkonzept, das an die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angelehnt ist, allerdings in vielen Punkten darüber hinaus geht, kann der TÜV Rheinland die Qualität des Essens in vielfacher Hinsicht prüfen und auch zertifizieren", sagt Prof. Dr. Volker Peinelt, der als langjähriger Leiter der AG Schulverpflegung das Konzept maßgeblich entwickelt hat. Dabei spielten die Kosten für die Zertifizierung keine Rolle, lägen sie doch "bei unter einem Cent pro Mittagessen", so Peinelt. Auch der TÜV Rheinland begrüßt die Kooperation: "Die Gemeinschaftsgastronomie hat vor allem in Kitas und Schulen keinen guten Ruf. Wenn uns die Gesundheit unserer Kinder am Herzen liegt, dürfen wir das nicht hinnehmen. Wir freuen uns, wenn möglichst viele Anbieter das Angebot nutzen und sich bereit erklären, sich im Sinne größtmöglicher Transparenz von uns offiziell prüfen und zertifizieren zu lassen." Das Kochmützenkonzept beschränkt sich nicht nur auf die Zusammensetzung des Essens, sondern sieht eine gründliche und ganzheitliche Prüfung der Produktions-Verhältnisse vor. Unter anderem Speiseherstellung, Transport, Speiseplan und vor allem die Hygiene werden unter die Lupe genommen. Dabei geht es von der Produktion beim Caterer bis zur Ausgabe in der Schule oder im Kindergarten. Für die Bestnote, drei Kochmützen, muss zunächst eine hohe Punktzahl erzielt worden sein. Zusätzliche Kriterien sind unter anderem eine kurze Heißhaltezeit und eine hohe Akzeptanz des Angebots. Jeden Tag müssen Gemüse und Obst angeboten werden und die Speisen sollen fettarm und vitaminschonend zubereitet sein. Auch Kioske in Schulen werden geprüft und müssen strenge Auflagen für den Verkauf von Getränken und Backwaren einhalten. "Würden die Länder dieses Prüfsystem verbindlich machen, ließe sich in Deutschland eine hohe Essensqualität in Schulen und Kitas sicherstellen", sagt Volker Peinelt. Er ist optimistisch, dass sich sein Kochmützenkonzept dank des Kooperationspartners TÜV Rheinland jetzt besser umsetzen lässt. "Ein Zertifikat, ausgestellt vom TÜV Rheinland, hat einen hohen Stellenwert. Das werden sich viele Großküchen nicht entgehen lassen." Das Kochmützenkonzept wird inzwischen auch für alle anderen Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie eingesetzt.

Pressekontakt

Hochschule Niederrhein - Niederrhein University of Applied Sciences

47805 Krefeld

hs-niederrhein.de/
webmaster@hs-niederrhein.de

Firmenkontakt

Hochschule Niederrhein - Niederrhein University of Applied Sciences

47805 Krefeld

hs-niederrhein.de/
webmaster@hs-niederrhein.de

Wir an der Hochschule Niederrhein wollen vor allem eines: gut ausbilden. Dabei nehmen wir das Wort "Fachhochschule" durchaus ernst. Wir sind eine gute Wahl für all jene, die in ihrem Studium die akademische Bildung einer Hochschule verbunden sehen wollen mit einer fachlichen Ausbildung hin auf einen zukünftigen Beruf. Wir sind die populärste Hochschule in NRW. Der Grund dafür ist die Berufsbezogenheit unserer Ausbildung: Wer unsere Fachhochschule mit einem Abschluss verlässt, kann schon an seinem ersten Arbeitstag gute Arbeit leisten. Fachliche Exzellenz und die Fähigkeit zur Teamarbeit sind uns hier an der Hochschule Niederrhein besonders wichtig - sowohl in Lehre wie in Forschung. Dabei fühlen wir uns unserem Standort am Niederrhein im besonderen Maße verpflichtet.