



Schulverpflegung – attraktive Angebote wie hier eine Pastastation erhöhen die Akzeptanz von Mensaessen, damit auch die Rentabilität. (Foto: VdF/IVT)

Schulmensen: Aufklärung tut not

Im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn, ermittelte die AG Schulverpflegung im VdF Planungseckdaten für Schulmensen. Die Werte der VdF-Fachplaner zeigen: Je nach Anspruch und Konzept variieren Flächenbedarf und Kostenrahmen erheblich.

Was kostet die Schulküche? Das interessiert nicht nur die schwäbische Hausfrau, auch der öffentliche Investor verlangt Kostensicherheit. Schließlich handelt es sich dabei oft um ein Millionenprojekt, das ohne solide Kalkulation einen kommunalen Haushalt fix in (weitere) finanzielle Nöte treiben könnte.

Doch zu dem, was eine gut funktionierende Schulmensa braucht und kostet, herrschen meist völlig falsche Vorstellungen. „Manche Bauherren orientieren sich gar an Haushaltsküchen“, erzählt Thorsten Kretschmar, Mitglied in der VdF-AG Schulverpflegung. „Sicher nicht alltäglich, aber auch so etwas gibt es: Wir wurden mal gebeten, eine Schulküche für 600 Gäste zu einem Investitionsvolumen für 10.000 Euro zu planen.“ Leider sei

in der Schulbranche generell unbekannt, welche Arten von Schulküchen wie betrieben werden können, welche Auswirkungen das auf betriebswirtschaftliche Kennzahlen hat und welche Qualitäten bei welchen Ressourcen machbar sind.

Mehr Aufklärung tut also not. „Insofern freuen wir uns sehr, dass die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung uns um Unterstützung zu Planungseckdaten gebeten hat, die in einen Leitfadens zur Schulverpflegung für die öffentliche Hand einfließen“, so Hans-Peter Nollmann, Sprecher des Verbandes der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V. Herausgeber des künftigen Leitfadens wird das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sein.

Ein Team, bestehend aus zehn VdF-Fachplanern, trug in den letzten Monaten wichtige Planungseckdaten zusammen. Ausgangspunkt für die Analysen waren – neben den Erfahrungswerten eigener Planungen – die Speisenpläne diverser Schulkaterer. „Die Menüs haben wir in die zu produzierenden Komponenten zerlegt und daraus die benötigten Techniken für die unterschiedlichen Bereiche einer Schulküche und für die üblichen Produktionstypen abgeleitet“, erläutert Thorsten Kretschmar, Fachplaner im VdF.

Das Planungskompodium, das nun der BLE übergeben werden konnte, umfasst Aussagen zu den verschiedenen Küchentypen, zu den Funktionsbereichen, zur Flächenverteilung bezogen auf die Funktionsbereiche und den Gesamtflächenbedarf für vier Größenklassen von Schulmensen und den jeweiligen Kostenrahmen. Letzterer ist für jeden Küchentyp und jede Größenklasse ermittelt (s. Tabelle).

Und wie kann der Investor diese Werte nun nutzen? „Wir möchten damit dem Bauherren eine grobe Orientierung bieten, um den Einstieg zu erleichtern“, so Nollmann. So lässt sich schon zu Beginn besser abschätzen, ob die vorhandenen Ressourcen wie Fläche und Budget zu den eigenen Vorstellungen passen.

Markenqualität dient als Basis. Die kalkulierten Kosten basieren auf Techniken von deutschen Markenherstellern. „Ohne einzelne Marken oder Hersteller herausstellen zu wollen: Wir gehen von einem guten Durchschnitt aus, aber ohne Schnickschnack oder eine High-Tech-Ausstattung“, so Götz M. Kämpfe, Freier Fachplaner im VdF und Mitglied der AG Schulverpflegung. „Im thermischen Bereich empfehlen wir zum Beispiel, generell auf multi-



Mitglieder der VdF-AG Schulverpflegung sowie Vertreter der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bzw. Schulvernetzungsstellen: Gudrun Altmann, Stephan Falke, Bernd Helfer, Götz Kämpfe, Thorsten Kretschmar, Gerhard Leicher, Alfred Mueller (nicht auf dem Foto), Peter Neumann, Hans-Peter Nollmann und Volker Thielsen. Mitglieder des Projektteams auf Auftraggeberseite: Dr. Birgit Braun, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein, Michael Klockner, Referent BLE. (Foto: VdF)

funktionale, leistungsfähige und kompakte Geräte zu setzen.“

Als verbindliche Preisliste sind die Werte der Kostentabelle indes nicht zu verstehen. Denn es sind weitaus mehr Faktoren als die hier postulierten Aspekte – Anzahl der täglichen Essensgäste und die Produktionsart –, die den Gesamtpreis definieren. „Jede Schulmensa bringt komplett andere Voraussetzungen mit“, erläutert Thorsten Kretschmar. „Das muss in ein Gesamtkonzept einfließen. Stülpen wir einer Mensa aber ein Standardkonzept über, wäre das eine Fehlplanung oder, um es deutlich zu sagen: gar keine Planung“, bringt der VdF-Fachplaner es auf den Punkt.

„Es wäre der gerade Weg in eine Fehlinvestition.“ Die Entscheidung für ein Gerät oder, besser, ein System an Geräten ist komplex. Diverse Stellschrauben beeinflussen, was am Ende auf dem Bestellschein steht. Der Speisenplan, die Anzahl der Küchenmitarbeiter, die baulichen Gegebenheiten, besondere Wünsche der Nutzer, alles das gehört zu einer individuellen und fachlich vernünftigen Analyse auch mit dazu. „Diese Faktoren müssen bei der Planung berücksichtigt werden, ansonsten bekommen wir das, was landauf, landab allen Sorgen bereitet: Schulmensen holen die Nutzer nicht wirklich in ihren Bedürfnissen ab und bleiben leer“, so Nollmann.

Flächenbedarf und Kosten für Schulmensen*

Beispiele für ausgesuchte Küchentypen und Größenklassen

	Anzahl Verpflegungsteilnehmer	Fläche (m ²)	Kosten (Euro, Brutto-Beträge) ¹
Regenerierküche	50–100	100–160	55.000–85.000
	600–1000	160–270	370.000–635.000
Mischküche	100–300	60–120	130.000–280.000
	300–600	120–175	280.000–425.000
Zubereitungsküche	600–1000	205–330	495.000–800.000

* Auszug aus: Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF): Bericht „Planungseckdaten für Schulverpflegung“, Berlin 2013.

¹ Die Summen entsprechen den Kosten für küchentechnische Ausstattung im 2. Halbjahr 2013. Für jedes nachfolgende Jahr sind Teuerungszuschläge von ca. 3 bis 5 % pro Jahr zu rechnen. Bei Änderung der gesetzl. MwSt. von derzeit 19 % sind die Kosten ebenfalls anzupassen.