

Das „take54you“- Dienstleistungskonzept: mehr als einfach nur „satt machen“

Oberste Priorität in der Schulverpflegung hat ein nährstoffausgewogenes und qualitativ hochwertiges Mittagessen. Ein weiteres Ziel des „take54you-Konzeptes“ ist die Professionalisierung aller Akteure der Schule im Bereich von Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung als Voraussetzung für eine entsprechende Kompetenzförderung bei Kindern und Jugendlichen.

Das **Schulverpflegungskonzept „take54you – das gesunde Schulbistro“** umfasst folgende Dienstleistungen für Schulen:

- ein modernes Verpflegungskonzept mit Wahlkomponenten im nährwertschonenden Cook&Chill-Kochverfahren bzw. entsprechender High-Convenience.

Die wesentlichen Säulen des Konzeptes:

- ✓ Hohe Qualität mit Premiumprodukten
 - ✓ Frische
 - ✓ Vielfalt und Flexibilität
 - ✓ Hinwendung zu den Kindern und Jugendlichen, regelmäßige Verkostungen und Evaluationen zur Zufriedenheit der Zielgruppe
- Zielgruppenorientierte Rezeptentwicklung unter Berücksichtigung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zur Schulverpflegung und den optimiX-Kriterien des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) in Dortmund
 - Einrichtungskonzepte für das Schülerbistro unter Berücksichtigung von Atmosphäre und den Ansprüchen der Zielgruppe zur Verbesserung der Akzeptanz und Annahme
 - Küchenplanung für Groß- und Schullehrküche
 - Verknüpfung der Schülerverpflegung in ein gesamtpädagogisches Konzept der Ernährungsbildung (z.B. „In 80 Gerichten um die Welt“)

Das Herzstück: Die Verpflegungsleistung

Die „gute Schulverpflegung“ lässt sich mit drei Schlagworten beschreiben: ausgewogen, frisch und schülerorientiert. Neben einer altersgerechten, vollwertigen Verpflegung, die im Vordergrund steht, bereichern neue Trend-Produkte wie Salat- und Baguettevariationen, Pasta und Pizza sowie andere pffiffige Finger Food-Angebote die Speisekarte kombiniert mit vitaminreichen Komponenten. Ganz wichtig sind Milchprodukte und frisches Obst und Gemüse. Daher stand die Gesundheitskampagne der WHO „5 am Tag“ auch Pate bei der Namensgebung (take 5!).

Dazu steht den Schülerinnen und Schülern am besten Wasser oder direkt gepresste und verdünnte Säfte ausreichend zur Verfügung. Schüler trinken oft nicht genug weil die Pausen zu kurz sind, sie nichts eingepackt haben oder -wie bei den Erwachsenen auch- sie einfach nicht daran denken. Die Folgen sind verringerte Konzentrations- und Leitungsfähigkeit.

Das Schulverpflegungskonzept legt größten Wert auf ein ausgewogenes Speisenangebot für eine altersgerechte und gesunde Ernährung. Der 12-Jährige hat nun mal andere Ansprüche an die Ernährung als ein/e Abiturient/in oder ein Kind aus einem islamischen Land; "take54you" bietet für jede Altersgruppe die passende Verpflegung an.

Die Rezepte sind nach modernsten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen komponiert und ausgewogen in ihren Bestandteilen. Für den High-Convenience Bereich werden geeignete Produkte mit den Siegel „whatsEAT – Gute Schulcateringprodukte“ zertifiziert. Die Nährwertangaben aller Gerichte und Komponenten sind detailliert ausgewiesen, wodurch den

Tischgästen die Kontrolle über das Gegessene erleichtert wird. Hierzu wurde eigens der „Take54You-Mensamanager“ entwickelt.

Die schonende Zubereitung und das Finishing in der Schule vor Ort sichert den Erhalt der wichtigen Inhalts- und Nährstoffe. Die Gerichte zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Gemüse und Kohlenhydraten aus und einen reduzierten Einsatz von rotem Fleisch, der durch den verstärkten Einsatz von Fisch und Geflügel ergänzt wird. Und auch der Wunsch nach Süßem wird gelegentlich befriedigt – aber eben nicht nur. Es geht um den richtigen Mix zwischen Angebot und Nachfrage.

Das Gütesiegel „whatsEAT – gute Produkte für das Schul- und Kitacatering“ soll Caterern und Mensabetreibern helfen die richtigen Produkte mit einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis einfacher und schneller zu finden. Mit Hilfe des Gütesiegels soll für die Betreiber von Schulmensen und die Anbieter von Kitaverpflegung die Auswahlentscheidung erleichtert werden.

DEFINITIONEN DES PRODUKTSIEGELS

Das Produktsiegel „whatsEAT - Gute Schul- und Kitacatering-Produkte“ versteht sich als Kennzeichnung von getesteten und bewerteten Lebensmitteln, die sich für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen insbesondere in der Schul- und Kitaverpflegung besonders eignen.

Die ausgezeichneten Lebensmittelzubereitungen werden hinsichtlich der durchschnittlichen Akzeptanz von Schülern getestet. Sie entsprechen einem weitgehend natürlichen Geschmacksbild und fanden bei der Schülertestgruppe eine Zustimmung von mind. 60%. Die Produkte eignen sich hervorragend für die Zubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung, lassen sich schnell und einfach verarbeiten, auch von angeleiteten Mitarbeitern.

Geprüfte Produkte und Produktmerkmale

Geprüft werden können alle Lebensmittel und Lebensmittelzubereitungen, die in der Schulverpflegung eingesetzt werden. Die Prüfung erfolgt auf Antrag des Produzenten, des Caterers oder des Handels.

Folgende Produktmerkmale werden geprüft:

- | | |
|--|-----|
| 1. Genussqualität: Geruch, Geschmack, Aussehen, Mundgefühl | 20% |
| 2. Akzeptanz der Schüler verschiedener Altersgruppen wird grundsätzlich in Form einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Mittagsrezeptur, getestet. | 30% |
| 3. Ernährungsqualität: Energiegehalt, Nährstoffverteilung, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Lebensmittelverteilung, Portionsgröße, Salzgehalt, Fettqualität, Kohlenhydratqualität als Bewertungsgrundlage dazu, dienen die Produktspezifikationen und Rezepturen des Herstellers. | 10% |
| 4. Prüfung auf Negativliste Inhaltstoffe | 10% |
| 5. verpflichtende und freiwillige Kennzeichnungen: Herkunft der Rohstoffe, Allergene | 5% |
| 6. Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Lagerdauer ohne sensorische Einschränkungen | 5% |
| 7. Angaben zur Lagerhaltung, HACCP, Lagertemperatur | 3% |

- 8. Prüfen der Regenerierempfehlung** des Herstellers hinsichtlich
- a) **Handling**, welche Empfehlung sind vorhanden, wie verständlich sind die Empfehlungen und wie ist die Produktqualität bei strikter Einhaltung 5%
 - b) **Portionsgrößen**, sind sie ausreichend vom Sättigungsvolumen und entsprechen sie den Nährwertempfehlungen für verschiedene Altersgruppen gemäß DGE-Richtlinie 2%
- 9. Temperatur- und Garpunktprüfung**
- + T0 – Temperatur bei Anlieferung ,
 - + T1 – Temperaturempfehlung für die Regenerierung,
 - + T2 – Sensorische Qualität nach 30min Standzeit 5%
- 10. Hygiene und Haltbarkeit**, Lagerstabilität: die Produktspezifika des Herstellers werden im Lagertest (nur bei Cook&Chill und Frischeprodukten) bei vorgegebener Temperatur überprüft 5%

Geprüft wird grundsätzlich auf einer Skala von 1 – 10. Seit 1. Januar läuft die Zertifizierung komplett über die Hochschule Fulda.

Vergabe des Qualitätssiegels

Das Qualitätssiegel soll sicherstellen, dass nur Produkte empfohlen werden, die im Test eine positive Gesamtbewertung von mindestens 75% aller zu vergebenen Punkte erreichen. Die Endbewertung erfolgt dann nach Schulnoten von 1 (sehr gut) bis 6 (sehr schlecht). Die Benotung entspricht folgenden Prozentwerten:

| | |
|----------------|---|
| unter 40% = | Note 6 |
| 41% bis 50% = | Note 5 |
| 51% bis 60% = | Note 4 |
| 61% bis 70% = | Note 3 |
| 71% bis 75% = | Note 2,5 Grenzbereich für die Vergabe des Siegels |
| 76% bis 80% = | Note 2 |
| 81% bis 85% = | Note 1,5 |
| 86% bis 95% = | Note 1 |
| 96%-bis 100% = | Note 1 mit Auszeichnung |