



- - - Pressemitteilung - - -

Stellungnahme zur Sendung „Team Wallraff“ zum Thema Schulverpflegung; RTL, 8. Juni 2015, 21.15 Uhr

In der oben genannten Sendung von "Team Wallraff" in RTL über die Qualität der Schulverpflegung wurde auch die AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein erwähnt. Dazu nimmt Prof. Dr. Volker Peinelt, Leiter der AG Schulverpflegung, im Folgenden Stellung:

„Der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein hat das sogenannte Kochmützenkonzept entwickelt, mit dem Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie, inkl. Zentralküchen, überprüft werden können. Um mit einem Zertifikat ausgezeichnet zu werden, müssen drei Stufen sukzessive und erfolgreich durchlaufen werden: das Checklistenverfahren, das Belegverfahren sowie einem jährlichen externen Audit vor Ort. Je nach erzieltm Ergebnis werden bis zu drei Kochmützen vergeben. Dieses Verfahren wurde Anfang 2007 für die Schulverpflegung erstmals eingesetzt und wird seitdem ständig verbessert.

Wir betonen, dass mit unserer Prüfmethode ein "System" untersucht wird. Hierbei kommt es darauf an, dass alle wesentlichen Verfahren definiert, umgesetzt und dokumentiert sind, wofür ein Bewerber für die Schulverpflegung zunächst bis zu 300 Fragen zu beantworten hat. Für viele dieser Fragen werden Belege verlangt, die hohen Anforderungen genügen müssen. Hierbei werden alle wesentlichen Qualitätsbereiche berücksichtigt. Neben der Vollwertigkeit der Gerichte geht es in besonderem Maße um Hygiene, ferner um Ökologie, Reklamationen oder das Einkaufsmanagement. Bei den Audits durch externe Auditoren werden alle wesentlichen Aussagen des Bewerbers sowie ggf. die Umsetzung von Korrekturen überprüft. Bei nicht bestandenem Audit müssen innerhalb von drei Monaten die Fehler beseitigt werden. Wird ein erneutes Audit wiederum nicht bestanden, wird der Betrieb aus dem Internetauftritt gestrichen, und das Zertifikat muss zurückgesandt werden. Dann ist auch keine Werbung mit den Kochmützen mehr zulässig.

Dieses Vorgehen, um etablierte Systeme in Betrieben zu prüfen, ist bei allen Zertifizierungsprozessen ähnlich. Bekanntlich ist es trotz eines guten Systems nicht möglich, jeden Fehler zu vermeiden. Allerdings sagen aufgetretene Fehler noch wenig aus. Entscheidend ist immer, wie damit umgegangen wird, d.h. ob geeignete Korrekturmaßnahmen definiert und ggf. korrekt angewendet

wurden. Auch eine regelmäßige Schulung der Mitarbeiter ist in diesem Zusammenhang von Bedeutung und ist daher nachzuweisen. Korrekturmaßnahmen sind v.a. bei der Hygiene wichtig, wofür ein sog. HACCP-Konzept vorliegen muss. Mit unserem Prüfinstrument werden die festgelegten Maßnahmen ausführlich hinterfragt.

Dieses Vorgehen bei unserer Zertifizierung wurde RTL in unserer Vorab-Stellungnahme klar und unmissverständlich mitgeteilt, allerdings ohne dass dies in dem langen Filmbeitrag auch nur einmal erwähnt worden wäre. Leider kann bei einem einzigen Audit pro Jahr ein korrektes Verhalten der Mitarbeiter trotz guter Verfahren und durchgeführter Schulungsmaßnahmen nicht zu 100 Prozent garantiert werden. Es ist lediglich von einer mehr oder weniger hohen Wahrscheinlichkeit auszugehen. Eine Garantie wäre natürlich auch nicht möglich, wenn ein Monitoring, also eine ständige Überwachung, über mehrere Tage durchgeführt würde. Die Forderung, wesentlich mehr Audits durchzuführen, die sich auch RTL zu eigen zu machen scheint, scheitert aber an den hohen Kosten und ist auch erfahrungsgemäß nicht nötig. Es hat schon seine guten Gründe, warum ein jährliches Audit durch externe Auditoren bei Zertifizierungen anerkannter Standard ist und weltweit so gehandhabt wird. Hier hätte man von RTL erwarten dürfen, dass der Zuschauer über diese Tatsache informiert worden wäre.

Mit dem TV-Beitrag wird den mit unseren Zertifikaten ausgezeichneten Betrieben mehrfach ein Verhalten in einer rechtlichen Grauzone oder gar eine Missachtung von Rechtsvorschriften unterstellt. Dies deckt sich nicht mit den Eindrücken und Ergebnissen bei den jeweiligen Zertifizierungsprozessen sowie mit den weit überdurchschnittlichen Anstrengungen um hohe Qualität bei allen Betrieben, die zusätzliche externe Kontrollen beauftragt haben. Einzelheiten sind den Stellungnahmen der Firmen zu entnehmen. Bei Betrieben, die nach unserem Konzept mit drei Kochmützen ausgezeichnet werden, ist nicht nur ein hoher Prozentsatz richtiger Antworten erforderlich, sondern zusätzlich die Erfüllung besonderer Bedingungen.

Zu diesen besonderen Bedingungen gehört ein Reklamationsmanagementsystem, in dem wie in einem Logbuch alle Reklamationen sowie die entsprechenden Maßnahmen aufgezeichnet werden. Außerdem muss ein solcher Betrieb hohe sensorische Anforderungen erfüllen und in einer Akzeptanzbefragung bei einer größeren Gruppe mindestens mit der Note "gut" abgeschnitten haben. Würde prinzipiell so gearbeitet, wie dies im Filmbeitrag dargestellt wurde, hätte dies auch Auswirkungen auf die sensorische Qualität der Speisen, was jedoch nicht der Fall war. Außerdem werden von uns bereits ab zwei Kochmützen regelmäßige mikrobiologische Kontrollen von einem anerkannten, externen Labor verlangt. Hiermit wäre zu erkennen, ob inakzeptable Kontaminationen aufgetreten sind. Bei allen Betrieben konnten hier keine Unregelmäßigkeiten festgestellt werden. Obwohl viele dieser Besonderheiten Frau Albrecht in einem ausführlichen Gespräch mitgeteilt wurden und außerdem im Internet durch unser publiziertes Konzept verfügbar waren, findet dies alles keinen Eingang in den Film. Daher sind die Vorwürfe aus unserer Sicht unfair und unbegründet. Übrigens vermittelt die Tatsache, dass hier nur Betriebe der Kochmützen-Zertifizierung herausgegriffen wurden, den Eindruck, als sei dieses Prüfverfahren weniger

streng als andere. Über andere Verfahren wurde aber kein Wort verloren. Wir sehen hierin eine Diskriminierung unseres Konzepts, die völlig unangebracht ist.

Abschließend sei noch kurz auf den nachfolgenden Filmbeitrag eingegangen, mit dem eine Alternative zu Zentralküchen aufgezeigt werden sollte. Es wird ein Klischee bedient, indem für jede Schule das Frischkost-System gefordert wird, was den verstärkten Einsatz von Köchen erforderlich macht. Es ist schon erstaunlich, dass RTL trotz achtmonatiger Recherche nicht mitbekommen hat, dass es in Deutschland seit Jahren einen immer stärker werdenden Fachkräftemangel gibt - gerade im Küchenbereich. Des Weiteren hätte bekannt sein müssen, dass etwa die Hälfte der Auszubildenden die Kochlehre abbricht, was den Fachkräftemangel noch verschärft. Doch die Frage, wie das von RTL favorisierte System in Deutschland umgesetzt werden soll, wenn die tragende Säule fehlt, nämlich das qualifizierte Personal, wird von den Machern dieser Sendung noch nicht einmal gestellt - weil das Problem anscheinend überhaupt nicht erkannt wurde. Nebenbei sei erwähnt, dass ein Frischkost-System die höchsten Anforderungen an Räumlichkeiten, Ausstattung und Geräte stellt, was dieses System sehr teuer macht. Die in Deutschland fehlende Zahlungsbereitschaft für die Schulverpflegung zeigt ein weiteres Mal, wie wenig ein solches System hierzulande umsetzbar ist. Die hohe Mehrwertsteuer für das Schulessen ist im Übrigen keine Entdeckung von RTL, sondern deren Reduzierung oder Abschaffung wird seit Jahren von verschiedenen Organisationen von der Politik gefordert - leider ohne jeden Erfolg. Somit ist die Alternative von RTL nichts weiter als ein populärer, aber unrealisierbarer Wunschtraum.

Insgesamt handelt es sich bei diesem Undercover-Beitrag von RTL um eine vertane Chance, die zweifellos bestehenden Probleme der Schulverpflegung in Deutschland richtig darzustellen, aufzubereiten und die notwendigen Konsequenzen zu ziehen. Schade!“

Pressekontakt: Dr. Christian Sonntag, Referat Hochschulkommunikation, Tel.: 02151 822-3610, E-Mail: christian.sonntag@hs-niederrhein.de