

KÜCHE

DAS PORTAL FÜR PROFIKÖCHE

12. September 2022

IM FOKUS

Schulverpflegung in Not

Titelthema Thomas Klaus und Petra Münster

Über die aktuellsten Zahlen, die das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) zur Preiskalkulation für die Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung liefern kann, ist die Zeit bereits hinweggegangen. Denn das NQZ berechnet für eine Schule mit Mischküche in Eigenbewirtschaftung bei 200 Mahlzeiten pro Tag immer noch einen kalkulatorischen Preis von 5,56 Euro pro Mahlzeit. Zum durchschnittlichen Verkaufspreis von 3,19 Euro ergibt das eine Differenz von 2,37 Euro beziehungsweise 43 Prozent (s. Grafik Seite 15). Die Personalkosten werden bei dieser Rechnung mit 2,96 Euro, die Wareneinstandskosten mit 1,22 Euro und die Betriebskosten mit 0,51 Euro pro Mahlzeit

angesetzt. Hinzu kommen 0,48 Euro Investitionskosten und 0,39 Euro Verwaltungskosten. Da die Betriebs- und Wareneinstandskosten in den vergangenen Wochen und Monaten krisenbedingt geradezu explodiert sind, ohne dass ein nahes Ende dieser Entwicklung in Sicht wäre, sollten die Verantwortlichen beim NQZ jetzt dringend die Taschenrechner zücken. Schließlich werden auch die Personalkosten mit der Mindestloohnerhöhung ab Oktober noch einmal deutlich steigen – die Schere zwischen kalkulatorischem Preis und Verkaufspreis pro Mahlzeit wird also noch weiter auseinandergehen.

Steigende Kosten bedrohen Qualität

Das bereitet vor allem den Caterern in der Schulverpflegung große Probleme, denn die Preise für ihre Angebote sind in der Regel längerfristig mit der Öffentlichen Hand ausgehandelt und fixiert, können daher nicht so einfach nachjustiert werden. Viele Anbieter wollen das angesichts der aktuellen Entwicklung allerdings nicht länger hinnehmen. Sie fordern Nachverhandlungen und mehr Flexibilität von ihren öffentlichen Auftraggebern, da ihre wirtschaftliche Existenz ebenso auf dem Spiel steht wie der Anspruch an eine geschmackvolle und ausgewogene Schulverpflegung für Kinder und Jugendliche. Die könne bei stagnierenden Preisen oft nicht mehr gewährleistet werden, heißt es aus den Chefetagen der Caterer. Dazu Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Party Service Bundes Deutschland (PSB): „Den Caterern fällt es zunehmend sehr schwer, ihre Ansprüche an Qualität und betriebswirtschaftliche Notwendigkeiten in Einklang zu bringen.“

DGE-Standards in der Kritik

Vor dem Hintergrund der steigenden Kosten erweist sich das Einhalten der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zunehmend als Drahtseilakt für die Anbieter von Schulverpflegung. Wolfgang Finken vom PSB erläutert: „Die DGE-Standards haben ohne Frage ihre Daseinsberechtigung. Aber es ist ein Unterschied, sich einerseits theoretisch optimale Gerichte auszudenken und andererseits am Kochtopf zu praktizieren.“ Entsprechend suchten die Caterer händeringend nach Mittelwegen, einerseits den Aufwand vertretbar zu halten und trotzdem entsprechend der DGE-Standards zu kochen, so Finken weiter.

Der bekannte Koch Stefan Marquard wird im Exklusivinterview mit unserer Redaktion (s. Seite 18) noch deutlicher und kritisiert offen die mangelnde Flexibilität und

„DEN CATERERN FÄLLT ES ZUNEHMEND SEHR SCHWER, IHRE ANSPRÜCHE AN QUALITÄT UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE NOTWENDIGKEITEN IN EINKLANG ZU BRINGEN.“



DR. WOLFGANG FINKEN