

Pausen mit Mehrwert

Das warme Mittagessen ist zwar der zentrale Bestandteil einer Schulverpflegung. Doch gerade die Pausenverpflegung mit ihrem vielfältigen Angebot vermag sowohl die Attraktivität als auch die Wirtschaftlichkeit einer Mensa deutlich zu steigern. Unser Experte für Planung und Einrichtung von Schulen, Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung GmbH, Gaggenau, erläutert, welche Voraussetzungen eine erfolgreiche Cafeteria benötigt.



Eine Coffeelounge für Oberstufenschüler wertet den Cafeteria-Bereich erheblich auf. Kaffeespezialitäten, dazu Säfte oder frischer Kuchen präsentiert in einer Vitrine, wirken als Anziehungspunkt. Die Lounge kann auch als Ruhepunkt innerhalb der Mensa ausgewiesen werden.



Ausgabe einer Cafeteria mit Blick von der Bedienseite her. Die Getränke, Milchprodukte, Desserts und Süßigkeiten sind als SB-Modul für eine Entnahme von der Gastseite her geplant. Das erleichtert die effiziente und hygienische Entnahme bzw. Bedienung.

Während das warme Mittagessen in Schulen hierzulande nicht immer auf breite Zustimmung stößt, ist ein Kiosk in der Pause meist gut besucht, wenn nicht gar umlagert. Die Vorteile liegen für die Kids auf der Hand: Hier geht es schnell, hier gibt es Snacks gegen den kleinen Hunger, gerade auch für den kleinen Geldbeutel. Denn die meisten Artikel liegen im Preissegment von unter zwei, oft gar unter einem Euro. Ein professionell geplanter und geführter Kiosk nach Art einer Cafeteria bietet damit die Chance, zu einem Erfolgsmodell in vielerlei Hinsicht zu werden:

- Er kann eine günstige und zugleich vollwertige Pausenverpflegung mit vielen gesunden und „coolen“ Snacks bieten.
- Die Schule kann Kids, die ohne ein Frühstück morgens zum Unterricht kommen, ein Angebot unterbreiten.
- Die Cafeteria kann zum Magnet für die Mensa werden.
- Die Cafeteria ist ein Renditebringer – im Gegensatz

Viele Beispiele in deutschen Schulmensen zeigen mittlerweile, dass eine Cafeteria nicht nur ein attraktiver Sammelpunkt für Kids ist, sondern auch zur „Cash Cow“ avancieren kann. Denn das warme Schulessen ist in manchen Regionen ein Zuschussgeschäft und für professionelle Betreiber, die mit einem gewissen Qualitätsanspruch antreten, nicht immer lohnend.

Eine perfekt ausgestattete und geführte Cafeteria hingegen kann in größeren Schulen dem oft angrenzenden Fastfoodanbieter durchaus den Rang ablaufen. Vorausgesetzt, alles wurde vom ersten Tag an sorgfältig und stimmig

geplant: Räume, Techniken zum Kühlen, Erwärmen und Ausgeben, das Sortiment und eine altersgerechte Einrichtung mit gemütlichen Sitzcken.

Vom Hausmeistermodell zum professionellen Caterer

Nun finden sich in vielen Schulen (fest-) gewachsene Strukturen in der Pausenverpflegung. Doch es lohnt, gerade bei einem Umbau oder Neubau einer Mensa über die Betreiberfrage neu nachzudenken. Vor allem unter dem Aspekt der Finanzierbarkeit von vollwertigem Schulessen ist es zu empfehlen, Cafeteria und die Mittagsverpflegung in dieselben Hände zu legen. Zum einen können die technischen und personellen Kapazitäten besser ausgenutzt bzw. verteilt werden. Einkauf, Lagerung, Ausgabe oder Reinigung müssten sonst zweimal organisiert werden. Zudem hat ein Caterer bzw. externer Betreiber ein größeres Interesse, ein vollwertiges Schulverpflegungsangebot auf die Beine zu stellen, wenn es an die Bewirtschaftung der Cafeteria gekoppelt ist. Auch die Haftungsfrage bei den hygienischen gesetzlichen Vorgaben wäre damit vernünftig gelöst: Ein externer Betreiber haftet mit eigenem (Fach-) Personal für die hohen hygienischen Anforderungen. Beim „Hausmeistermodell“, das auf dem Rückmarsch ist, aber auch beim Betreibermodell „Schülerfirma“ könnten die Anforderungen der guten Hygiene-Praxis nicht zwingend gewährleistet werden. So ist etwa der Umgang mit kühlpflichtigen Lebensmitteln nach DIN 10 508 selten bekannt und damit nicht immer fachgerecht umgesetzt. Das hygienische Risiko und damit die unternehmerische Haftung obliegt hier jedoch dem Schulträger.

Wirtschaftliches Potenzial ausloten

Noch vor der eigentlichen Planung der Räume und benötigten Techniken sollte das Projektteam die Wünsche und Bedarfe der Zielgruppe ausloten. Denn sie bestimmen das spätere Angebot und damit auch alle benötigten Flächen, Personalkapazitäten und Techniken.

Zu klären sind zum Beispiel diese Fragen:

- Ist noch vor der Schule ein Frühstücksangebot sinnvoll? Immer öfter kommen bundesweit Kinder in die Schule, die noch nicht gefrühstückt haben. Manche Ausgabe- bzw. Selbstbedienungsmodule sind variabel zu nutzen, etwa morgens als Müslibar und mittags als Salatbar.
- Gibt es mehrere größere Pausen, in denen warme Snacks verkauft werden könnten?
- Verlassen schon heute viele Schüler in der Mittagspause das Schulgelände, um woanders einen warmen Imbiss einzunehmen? Ein deutliches Zeichen dafür, dass Kids durchaus bereit sind, Geld auszugeben – in der Regel mehr, als das Mittagessen in der Schule kostet.
- Wann haben wie viele Schüler eine Gelegenheit, in Pausen bzw. in Freistunden (vor allem aus der Oberstufe) einen Imbiss in der Cafeteria einzunehmen?
- Ist Fachpersonal in die Führung der Cafeteria involviert, etwa durch den Betreiber der Schulmensa?
- Ist genügend Gästepotenzial für eine Kaffee-Lounge vorhanden (Oberstufenschüler und Lehrpersonal)? Dann könnte sich ein gesonderter Bereich lohnen, in dem neben Kaffee-Spezialitäten auch frischer Kuchen oder Säfte bereitgehalten werden.
- Soll die Cafeteria komplett losgelöst von



FOTOS: VTECHNIK

Blick von einer abgetrennten Coffeelounge für ältere Schüler (und Lehrer) in den Mensabereich hinein.



Kaffeetheken mit hochwertigen Sitzecken sind Anziehungspunkte für die älteren Schüler.

Schulküche betrieben werden, dazu längere Öffnungszeiten und ein größeres Angebot auch an warmen Snacks bieten? Dann wäre sie wirtschaftlich tragfähig ab etwa 800 bis 1.000 Schülern. Eine Wirtschaftlichkeitsanalyse im Vorfeld kann die Potenziale genauer ausleuchten.

Warensortiment:
von A wie Auflauf bis Z wie Zeitschrift
 Süßigkeiten - ja oder nein? Das ist oft der erste Diskussionspunkt, wenn es um die Festlegung eines vernünftigen Sortimentes geht. Doch wer eine attraktive und ausgewogene Mischung aus kalten und warmen Speisen, mit Obstzubereitungen, Gemüse-Snacks, Salaten, knackig-frisch belegten Brötchen oder auch Suppen schafft, bei dem spielen die so genannten Impulsartikel später eine eher untergeordnete Rolle. Meist bewährt es sich,

Schokoriegel, Knabberzeug & Co. nicht vollends zu verbannen. Schließlich dürfen meist auch minderjährige Schüler mit Genehmigung der Eltern das Schulgelände verlassen und können sich so bei externen Anbietern versorgen. Doch der Erfolg der Cafeteria und letztendlich der Schulmensa gründet sich gerade darauf, hier einen akzeptierten Treffpunkt für alle zu schaffen. Wer z. B. an heißen Tagen ganztags in der Schule verweilen soll und bei Appetit auf ein kühles Eis kein entsprechendes Sortiment vorfindet, verlässt selbstverständlich das Gelände. Und das dann meist vor und nicht nach dem Mittagessen.
 Das Sortiment und die Einrichtung einer Cafeteria sollten sich sehr stringent an gastronomischen Qualitätskriterien orientieren. Schnelligkeit und Frische stehen hier an erster Stelle. Eine Belegstation im Rückbereich der Cafeteria ermöglicht einerseits die schnelle

Nachproduktion von belegten Brötchen, Ciabatta und Baguettes, andererseits auch das fixe Umsetzen besonderer Wünsche der Kids. Belegte Brötchen sollten nicht angeliefert werden, sondern stets vor Ort kurz vor dem Verzehr zubereitet werden. Je nach verfügbarem Personal ist zu überlegen, ob das Gros der Warmspeisen und kalten Zubereitungen als vorbereitete Ware über einen Lieferanten bezogen wird. Salate, Obstzubereitungen oder warme Imbisse sind in großer Auswahl am Markt erhältlich. Hier gilt es, die Personalstruktur, das erwünschte Warenangebot und die benötigten Techniken aufeinander abzustimmen.
 Bei größeren Schulen (etwa ab 800 Schülern) mit Oberstufenbereich könnte sich die gesonderte Einrichtung einer Kaffee-Lounge lohnen. Sie bietet einen Treffpunkt und Rückzugsbereich für die älteren Schüler, für die das

Die Cafeteria gehört in professionelle Hände

Drei Fragen an Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung GmbH, Gaggenau

Herr Adam-Luketic, eine Cafeteria soll von einer Schülerfirma geführt werden, um den Jugendlichen praxisnah ökonomische oder gesellschaftliche Zusammenhänge zu verdeutlichen. Wie bewerten Sie das?

Unter pädagogischen Aspekten ist das zu begrüßen. Doch in rechtlicher, wirtschaftlicher und hygienischer Hinsicht ist das ein Modell mit hohem Risikofaktor. Nehmen Sie nur die Anforderungen aus dem Lebensmittel- und Hygienerecht: Das Einhalten von Lagertemperaturen, von Kühlketten, die Händehygiene am Arbeitsplatz, der fachgerechte Umgang mit Lebensmitteln, alles das braucht Fachkompetenz. Deshalb fordert der Gesetzgeber ein Mindestmaß an Fachkenntnissen, nachzulesen in der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Selbiges gilt natürlich auch für anderes Laienpersonal, etwa Eltern, die ehrenamtlich Essen portionieren, ausgeben oder gar in die Zubereitung involviert sind.



FOTO: PRIVAT

Wo sehen Sie wirtschaftliche Risiken? Personalkosten entstehen doch bei dem Modell nicht.

Zum fachgerechten Führen einer Cafeteria zählt auch das rationelle Arbeiten und der fachgerechte Einkauf. Das beginnt mit dem Wissen, wo ich zu günstigen Konditionen geeignete Rohwaren oder für die Großküche geeignete Halbfertigprodukte beziehen und anliefern lassen kann, einer fachgerechten Lagerung, die ja viel



Eine hochwertig geplante Ausgabe für Kalt- und Warmgetränke sowie kleine Snacks weist in Verbindung mit Smart Services wie einem Zeitschriftenangebot einen Shop-Charakter auf.

mit der Mengenkalkulation zu tun hat bis hin zum Wissen um die Beurteilung verschiedener Convenience-Qualitäten, die der Markt gerade den Schulküchen anbietet. Ob ein warmer Imbiss zu einem Wareneinsatz von 50 oder 70 Cent erstellt wird, ist in der Endabrechnung ein großer Unterschied.

Eignen sich Schüler- oder Elternmodelle als Einstieg in eine Cafeteria?

In der Regel gelingt damit kein konsequenter, professioneller Einstieg. Meist wird auf die Erstellung eines tragfähigen Konzeptes verzichtet. Doch die Abstimmung von Fläche, Profi-Technik, Sortiment und Personalaufwand muss allem voraus gehen. Nur so kann man auf kleinster Fläche ein attraktives und zugleich lohnendes Angebot schaffen. Das Potenzial, das in einer Cafeteria steckt, ist aber derzeit den meisten noch nicht bewusst.

Herr Adam-Luketic, vielen Dank für das Gespräch.

ein (oft unbewusstes) Entscheidungskriterium darstellt, das Schulgelände zur Mittagspause zu verlassen oder zu bleiben. Der Betreiber der Cafeteria sollte zudem ein offenes Ohr für die Wünsche der Schüler haben. Das gilt nicht nur für das Standardsortiment, etwa bei belegten Brötchen. Sondern gerade auch für Nebenleistungen, so genannte Smart Services, die möglicherweise wenig zum Umsatz, wohl aber stark zum Image beitragen könnten. Manche haben mittlerweile ein sogar gewisses Zeitschriften-Sortiment im Angebot.

Flexible und platzsparende Lösungen

Die Ausgabetechnik orientiert sich am Warensortiment. Bewährt haben sich eine kombinierte Kalt-Warmausgabe und eine Neutralstation. Im Rückbereich ist ein Aufbackofen empfehlenswert, dazu Maschinen für die Kaffee- und Teezubereitung. Die Art und die Kapazitäten der konkreten Techniken orientieren sich an der Anzahl der Gäste, dem voraussichtlichen Umsatz und dem Speisenangebot. Ob ein kleiner Heißluftdämpfer, ein kleiner Induktionsherd oder gesonderte Kühllagertechnik not-

wendig sind, das entscheidet auch die Anbindung an die Schulküche. Empfehlenswert ist hier stets, Cafeteria und Schulküche als eine räumliche Einheit zu planen, um Flächen und Techniken rationell zu nutzen. Ist die Cafeteria aus baulichen Gründen isoliert zu planen, kann die Möglichkeit einer zeitweisen Nutzung der Techniken für die Cafeteria ausgelotet werden. Die Wege zwischen Cafeteria und Schulküche entscheiden, ob und in welchem Umfang zusätzliche Kühllagerflächen sowie Kapazitäten zum Warmhalten bzw. Erwärmen in der Cafeteria vorzusehen sind.

Stolperfalle Hygiene in der Planung und Schulung beachten

Für die Annahme und Rücknahme von Flaschen aus dem Kaltgetränkessortiment ist aus hygienischen Gründen ein gesonderter Bereich in der Speisenausgabe vorzusehen. Denn Flaschen gelten stets als kontaminiert, so dass die Person, die Lebensmittel portioniert und ausgibt, den Flaschenbereich nicht übernehmen sollte. Ist nicht hinreichend Personal vorhanden, könnte das Kaltgetränkessortiment als SB-Bereich entweder in die Speisenausgabe oder als freistehendes Modul integriert werden. Da auch Kassieren und Ausgaben selten personell getrennt sind, das aber unter hygienischen Aspekten als bedenklich gilt, ist auch dieser Aspekt in der Planung zu berücksichtigen. Eine gute Lösung bietet sich etwa mit einem bargeldlosen Zahlungssystem an, verbunden mit einer hohen Hände- und Arbeitsplatzhygiene. Diese ist im Vorfeld gerade auch für den Cafeteria-Bereich zu trainieren. Zudem sind Arbeitsplätze gemäß der Vorschriften mit Handwaschbecken auszustatten, ebenso ist den Arbeitsflächen, wo Schneidbretter – in der Regel ein zentraler Bakterienumschlagplatz – eingesetzt werden, besondere Bedeutung in der Planung zu widmen. Eine leicht zu säubernde Arbeitsfläche, deutlich getrennt von Flächen, an denen portioniert wird, sowie ein gewisser Vorrat an sauberen Schneidbrettern, die für eine Nachproduktion eingesetzt werden, sind zu beachten.

Ein weiterer wesentlicher Aspekt: Gerade im Cafeteria-Bereich neigen ungelernete Kräfte dazu, bei Ansturm der Schüler direkt das Lebensmittel anzufassen. Hier gilt es, durch Schulungen und dem Bereitstellen entsprechender Greifwerkzeuge direkt an der Ausgabe den direkten Kontakt des Personals mit den Lebensmitteln auf ein Minimum zu reduzieren. Ist die Cafeteria räumlich von der Schulküche getrennt, sind möglicherweise eigene sanitäre Anlagen vorzusehen.

Fazit: Schneller, professioneller Service, ein frisches Angebot, ein auf die Wünsche der Schüler abgestimmtes Sortiment, alles zu akzeptablen Preisen, das sind die grundlegenden Bausteine für eine wirtschaftlich-erfolgreiche Cafeteria. Eine durchdachte Planung im Vorfeld schafft dafür die notwendigen Rahmenbedingungen.

Peter Adam-Luketic, www.vtechnik.de