

gvpraxis (dfv Mediengruppe)

Interview mit Stefan Lehmann vom Netzwerk Profitreffen Schulverpflegung

Themen: Ernährungsgerechtigkeit und Nachhaltigkeit bei der Gemeinschaftsverpflegung

Frankfurt, 14. November 2023

Stefan Lehmann, Mitgründer und Geschäftsführer von Lehmanns Gastronomie in Bonn, erläutert im exklusiven *gvpraxis*-Interview, wie gesunde Ernährung für alle funktionieren könnte.

Stefan Lehmann hat mit seinem Vater Günter Lehmann vor bald 20 Jahren das Catering-Unternehmen Lehmanns Gastronomie GmbH in Bonn gegründet. Schwerpunkt waren anfangs Seniorenheime, schnell spezialisierten sie sich jedoch auf Kitas und Schulen. 2022 erwirtschafteten sie mit 197 Verträgen (200 insgesamt) 13,2 Mio. Euro Jahresumsatz.

Vater und Sohn sind Initiatoren des Netzwerks Profitreffen Schulverpflegung, Träger und Mitorganisator des ersten bundesweiten Netzwerktreffens deutscher Schul- und Kitacaterer im Mai in Heidelberg.

Herr Lehmann, gesunde Ernährung für alle, lautet die Parole aus dem Bundesernährungsministerium. Kann das gehen zu einem Preis, der Caterern wie Eltern passt?

Stefan Lehmann: Seitdem es die Kita- und Schulverpflegung gibt, wird über Preise diskutiert und gestritten. Was aber ein wirklich angemessener Preis ist, der auch von allen Eltern akzeptiert werden kann, lässt sich pauschal nicht sagen – und den wird es wohl auch nie geben.

Die Abgabepreise liegen im Köln-Bonner-Raum immer noch um 3,20 Euro brutto, ungeachtet des gerade geltenden Mehrwertsteuersatzes. Diese Entlohnung macht es schwierig in allen Bereichen Qualität auf den Teller zu bringen, gerade bei den jetzigen Preissteigerungen und -entwicklungen. Auch rechtliche Vorgaben, Neuanschaffungen und andere nicht vorhersehbare Kosten wie Energiekosten-Explosionen

Deutscher Fachverlag GmbH
dfv Communications
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Telefon +49 69 7595-2051
Telefax +49 69 7595-2055

presse@dfv.de
www.dfv.de

innerhalb einer Vertragslaufzeit müssen an die Kunden weitergegeben werden können.

Caterer mit Engagement und Qualifikationen in der Kita- und Schulverpflegung erwarten für ihre Leistungen eine faire und angepasste Bezahlung, die vernünftige Erträge ermöglicht. Zukünftig sollten die Preise abhängig von politischen und wirtschaftlichen Entwicklungen angepasst werden können, zum Beispiel durch Preisstaffelungen in Ausschreibungen.

Dazu könnte der Bund kurzfristig zumindest beschließen, den niedrigeren Mehrwertsteuersatz bei sieben Prozent für die Kita- und Schulverpflegung dauerhaft festzulegen. Damit wäre uns allen sehr geholfen. Aber selbst dafür müssen wir kämpfen.

Theoretisch sind doch Schulcaterer eine Art Monopolisten in Grundschulen und Kitas, könnten also einen angemessenen Preis errechnen?

Kostenstudien, wie die der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Anm.d.Red.: KuPS-Studie), lassen viele Fragen offen. Die Angebotslandschaft in Deutschland ist viel zu heterogen: Elternvereine, Bäcker, Metzger, Altenheime, Imbissbuden, Krankenhäuser, das Restaurant nebenan oder eben professionelle Anbieter wie in unserem Netzwerk. Es gibt keine Verpflichtung oder ein Zertifikat, das benötigt wird, um für Kinder Essen kochen zu dürfen. Es gibt auch keine deutschlandweite Kontrollinstanz, die prüft, ob das gelieferte Essen in Kitas und Schulen kindgerecht und gesund ist. Viele professionelle Caterer sind nach dem DGE-Qualitätsstandard zertifiziert. Aber viele orientieren sich auch nur daran.

Wenn in den Ausschreibungen Kriterien für die Ernährung der Kinder genannt werden, müssen diese überprüft werden. Ansonsten bleibt es bei Lippenbekenntnissen. Wer prüft denn, ob das, was zugesagt wurde, auch eingehalten und geliefert wird? Soweit ich weiß, ist das bisher nur in Berlin und im Saarland der Fall, aber in keinem anderen Bundesland.

Die Ausschreibungen der Schulträger geben doch einen konkreten Rahmen vor, oder nicht?

Sofern nicht alle Ausschreibungen identische und damit vergleichbare Kriterien haben, damit unterschiedliche Leistungen abgefordert werden, kann es keine vergleichbaren Preise geben.

Und: Ein Speiseangebot, das alle Kriterien erfüllt, hat seinen Preis. In Deutschland ist die Bereitschaft gering, in eine vernünftige Verpflegung der Kinder zu investieren. Gute Lebensmittel gibt es aber nicht zum

Null-Tarif. Es wird häufig kommuniziert, dass bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen mehr Wert auf die Qualität und Dienstleistungspakete gelegt wird. Die Praxis zeigt aber ganz deutlich, dass oft der Dienstleister mit dem günstigeren Angebot auch den Auftrag bekommt.

Sind denn nicht zumindest die Essenszahlen stabil für die Preiskalkulation?

Bei der Anzahl der Menüs gibt es Schwankungen. In der Regel werden in Kitas und Grundschulen ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Menü angeboten. Größere Caterer bieten mehr Vielfalt und Auswahl, was eine höhere Akzeptanz des Essens bewirkt, sich aber auch im Preis widerspiegelt. Die Qualität auf dem Teller wird sehr stark bestimmt von den eingekauften Lebensmitteln. Hochwertige Lebensmittel sind im Einkauf einfach teurer. Dann hängt es auch davon ab, ob Sie Einrichtungen in wirtschaftlich und sozial besseren Bezirken oder aber in sogenannten Brennpunkten beliefern.

Ausschreibungen der Träger legen fest, was neben den zu liefernden Essen an sonstigen Leistungen vor allem im Bereich der weiterführenden Schulen noch zu erbringen ist. Das reicht von Bildungskonzepten über die Reinigung der Mensa, Neuanschaffung kaputter Teller oder die Ergänzung der Küche mit technischen Geräten. Die Kommunen versuchen auf diese Weise, Kosten und Leistungen aus ihrem Bereich still und leise auf die Caterer abzuwälzen.

Das Bundesernährungsministerium (BMEL) hat nun konkrete Vorstellungen, wie auch Kita- und Schulcaterer zur Ernährungs- und implizit auch zur Gesundheitswende beitragen sollen. Was halten Sie davon?

Die endgültige Strategie soll ja Ende 2023 erst verabschiedet werden. Wir begrüßen, dass Kinder und Jugendlichen in den Fokus gerückt werden. Auch viele Inhalte unterstützen wir, wie die gesunde Ernährung für Kinder mit mehr vegetarischen Gerichten, für die Lehmanns und das Profitreffen sich schon seit Jahren stark machen. Auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

Allerdings fühlen wir uns seitens der Politik nicht mitgenommen. Es sind inzwischen viele Veranstaltungen und Diskussionsrunden zur Entwicklung der Ernährungsstrategie gelaufen. Laut BMEL wurden über 700 Personen einbezogen und befragt. Wir und wie wir aus unseren Netzwerken wissen, wurden die Praktiker und Umsetzer der Vorgaben nicht in die Entwicklung einbezogen.

Warum spricht das BMEL nicht zunächst mit den Caterern für den Kita- und Schulbereich, die seit vielen Jahren Erfahrungen in der Umsetzung

von Kita- und Schulverpflegung haben und täglich Rückmeldungen bekommen? Lehmanns hat sich im Jahr 2006 auf den Bereich spezialisiert und damit 18 Jahre Wissen angehäuft. Ähnlich lange arbeiten die Mitglieder im Profitreffen in den Bereichen. Wir kennen die Erwartungshaltungen von Trägern, Eltern und Kindern. Wir sind diejenigen, die täglich den Einkauf der Lebensmittel organisieren, das Essen zubereiten und ausliefern und den Kontakt zum Kunden pflegen. Dabei bekommen wir immer die aktuellen Entwicklungen im Lebensmittelsektor, im Energiebereich und in der Entwicklung von Preisen mit. Wir sehen auch, was die Kinder essen und was an Speiseresten anfällt.

Sie sind mit den BMEL-Zielen d'accord. Gilt das auch für Ihre jungen Gäste?

Für die Empfehlungen aus der Wissenschaft fehlt weitestgehend die Akzeptanz bei Kindern, Eltern und Trägern. Oft fehlt das Verständnis, dass Vollkornprodukte, Fettfische oder stark zuckerreduzierte Desserts, eingeplant werden sollen, die die Kinder nicht essen. Selbstverständlich können wir diese Forderungen umsetzen.

Die Frage ist aber doch: Wie bekommen wir die vielen unterschiedlichen Forderungen nach gesundem Essen und Nachhaltigkeit und das zu einem für allen passenden Preis unter einen Hut? Und zwar so, dass die Kinder und Jugendlichen das Essen gerne essen und damit automatisch die Speisereste sinken. Das sind sicherlich nicht die Aufgaben der Caterer. Und allein auf die Kreativität der Caterer in der Umsetzung theoretischer Forderungen zu verweisen, reicht nicht. Diese Frage sehen wir bisher mit der Ernährungsstrategie nicht beantwortet. Bedenken Sie doch mal, wie viele Jahre wir schon von einer dringend benötigten Reduktion des Fleischkonsums sprechen.

Haben Sie einen Vorschlag, um das Dilemma Praxis hier, Theorie dort aufzulösen?

Unsere Erfahrungen sollten ernst genommen und Änderungswünsche, die auf jahrelangen Rückmeldungen aus der Praxis beruhen, berücksichtigt werden. Um die Nährstoffbedarfe der Kinder zu decken, muss das Essen auch von den Kindern gegessen werden. Umgesetzte Ernährungsempfehlungen auf dem Papier bzw. den Speiseplänen helfen niemandem. Welche Kinder essen denn Hering oder Makrele in der Kita oder der Grundschule? Es gilt schon seit Jahren die Lücke zu schließen zwischen Nährstoffempfehlungen und dem, was Kinder wirklich essen bzw. was Eltern, Träger und Erzieher sich unter einer gesunden Ernährung für die Kinder vorstellen. Bisher fehlen die

konkreten Aussagen mit Vorgaben wer, was, wie bis wann erledigen soll und wo das Geld dafür herkommt.

Kontakt dfv:

dfv Communications

Telefon +49 69 7595-2054

presse@dfv.de

www.dfv.de

gvpraxis ist eine monatliche Publikation für den Markt der Gemeinschaftsgastronomie und bietet einen umfassenden Überblick der Teilmärkte Business, Care und Education – auch über die Grenzen Deutschlands hinaus. Als fachliche Highlights gelten eigene Marktanalysen, Fallstudien, internationale Reports und zukunftsorientierte Trendthemen wie Gesundheit, Nachhaltigkeit und Regionalität. Das Leitmedium ist Organ der Mitglieder im Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie e.V. und fördert mit hochkarätigen Veranstaltungen die Profilierung der gesamten Branche.

*Die **dfv Mediengruppe** gehört zu den größten konzernunabhängigen Business-Medienhäusern in Europa. Sie steht für höchste Qualität und Unabhängigkeit in der B2B-Kommunikation und vernetzt mit ihren Angeboten ganze Wirtschaftszweige. So bereitet sie den Weg für beruflichen Erfolg – weil Wissen weiterbringt. Mit über 100 Fachpublikationen begleitet sie insgesamt 17 wichtige Wirtschaftsbereiche und bietet damit eine einzigartige publizistische Bandbreite. Der Hauptsitz der dfv Mediengruppe ist in Frankfurt am Main. Über Tochter- und Beteiligungsunternehmen ist sie an zwölf weiteren Standorten im In- und Ausland vertreten. 2022 erzielte die dfv Mediengruppe einen Umsatz von 133,6 Millionen Euro. www.dfv.de*