

3. Protokoll der Speiseplankommission am 09.02.2017 von 16:30 bis 18 Uhr

Gesprächsleitung und Protokoll: Ulrich Prinzing

Schüler: David Totzauer FAB 11a, Julian Flock PMT 11b, Niklas PMT 11b, Peschel PMT 11b, Denis Meinzenbach PMT 11b, Robin Schnatz FAB 11a

Vertreter der Küche: Herr Fischer (Küchenleiter)

Leitung Schülerwohnheim Lindau (B): Herr Reinecke-Liebel

Top 1 Begrüßung

Herr Prinzing begrüßt die Teilnehmer und benennt die Themen dieser Sitzung. Es geht um die Kritikpunkte und Fortschritte von der vorletzten Speiseplankommission vom 28.11.2016

Top 2 Bestandsaufnahme

Herr Fischer erkundigt sich nach dem aktuellen Stand. Umgesetzt wurde die bessere Kennzeichnung der Lebensmittel. Des Weiteren wurde das weniger süße Abendessengetränk von den Schülern positiv aufgenommen. Die Soßen sind teilweise geschmacklich besser geworden. Verantwortlich für die Verbesserung ist Herr Renz (Herr Renz wurde als ausgebildeter Koch zur Krankheitsvertretung vorübergehend im Schülerwohnheim eingesetzt). Hier wurden durch diese Fachkraft neue Ideen in der Lebensmittelzubereitung eingebracht. Herr Fischer wird nach der Abberufung von Herrn Renz darauf achten, dass die Umsetzung der aufgewerteten Soßen beibehalten wird.

Top 3 Cevapcici/Lebensmittelverarbeitung/Qualität

Herr Fischer nimmt Bezug auf die weiteren Kritikpunkte. Er erklärt, dass Fett ein Geschmacksträger ist. Es ist nicht unüblich – und trägt zur geschmacklichen Qualität bei, dass die Soße mit Bratensaft von den Cevapcici ergänzt wird.

Dass die Nudeln überkocht sind, kann im Einzelfall sicherlich vorkommen. Herr Fischer benennt das generelle Problem dieser Kantine. Ursprünglich wurde diese für 90 Schüler ausgelegt. Mittlerweile werden unter der Woche bis zu 360 Essen ausgegeben. Einzelne Produkte müssen deshalb bereits 45min vor der eigentlichen Essensausgabe fertig sein. Die Warmhaltezeit bei gleichbleibender Qualität ist deshalb für das Küchenpersonal eine große Herausforderung. Je nach dem was mittags angeboten wird, ist das Zwei-Schicht-System (12.00 Uhr und 12.45 Uhr) von Vor- oder Nachteil für die Essenszubereitung.

Dass die Geflügelspieße innen noch roh gewesen sein sollen ist nicht nachvollziehbar. Sie werden in der Krankenhauskantine vorgegart. Das würde heißen, dass nicht nur drei oder vier Schülern aus der Speiseplankommission Magenbeschwerden bekommen haben, sondern auch etliche – durch ihre Krankheit ohnehin anfälligere Patienten – aus dem Krankenhaus Krankheitssymptome vom rohen Geflügelfleischverzehr zeigen würden. Warum nur Schüler der Speiseplankommission Magenprobleme hatten – und sich kein anderer Schüler diesbezüglich gemeldet hatte, lässt Spielraum für Spekulationen.

Herr Prinzing ergänzt, dass unabhängig von Wahrheitsgehalt dieser Beschwerde, auf jeden Fall beim Verdacht von Krankheitsanzeichen die im Zusammenhang mit Lebensmitteln stehen könnten, unmittelbar das verantwortliche Küchenpersonal und das Betreuersteam zu informieren ist.

Die teilweise zu bemängelnde Fleischqualität (Massentierhaltung) ist ein generelles gesellschaftliches Problem. Es findet ein langsames Umdenken in der Bevölkerung statt. Demzufolge werden auch nur entsprechend langsam die Voraussetzungen für ein anderes Lebensmittelangebot geschaffen. Eine weitgehende Umstellung auf Bioprodukte ist z.Z. allein schon aus finanziellen Gründen nicht möglich. Unabhängig davon sind Bioprodukte nicht immer in gleichbleibender Qualität, Menge und einen um Wochen vorher festgelegten Zeitpunkt lieferbar. Das CJD ist aus dem eigenen Anspruch heraus bei solchen Themen gerne in der Vorreiterrolle. Wenn irgendwo die Möglichkeit gesehen wird, zu vertretbaren Konditionen ökologischer vorzugehen, wird dies sicherlich umgesetzt.

Top 4 Personal

Beim Thema teilweise „unfreundliches Personal“ wurde eine Versachlichung angestrebt. Es stellte sich heraus, dass fast alle genannten Beispiele durchaus mit der unvermeidbaren Hektik um die Mittagessenszeit zu erklären sind. Unabhängig davon belässt es Herr Fischer vorerst bei einem allgemeinen Hinweis bezüglich Freundlichkeit an seine Mitarbeiter. Eventuelle Einzelgespräche mit Mitarbeitern sind noch nicht angedacht. Diese Option wird erst gezogen bei fortlaufenden, negativen und nicht nachvollziehbaren Umgangsformen. Angemerkt wurde von Herrn Fischer und Herrn Prinzing auch, dass das benehmen einzelner Schüler bei der Essensausgabe eine große Herausforderung für das Personal sein kann.

Top 5 Kummerkasten Speiseplankommission

Im letzten Schulblock wurden für die Speiseplankommission mehrere Einwurf Zettel ausgefüllt. Der damalige Kritikpunkt der mangelnden Umsetzung wurde dadurch entkräftet, dass z.B. die angemahnte Kopfbedeckung aus hygienischen Gründen in der Essensausgabe nicht vorgeschrieben ist. Die Brötchenqualität ist durch die Anlieferung zur morgendlichen Zeit durch den Bäcker gewährleistet. Das ein „Semmel“ im Tagesverlauf trockener wird, lässt sich nicht verhindern. Es stellte sich auch heraus, dass Frau Tatan sich beim Leeren des Kummerkastens der Themen angenommen hat und mit einzelnen sich beschwerenden Schülern bereits das Gespräch gesucht hat.

TOP 6 Portionsgröße

Eine Veränderung der Portionsgrößen wird nicht vorgenommen. Zu oft werden Schüler dabei beobachtet, dass Sie fast volle Teller auf den Geschirrwagen stellen. Es entspricht nicht unseren Vorstellungen von Nachhaltigkeit und einem verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln wenn wir solche Beobachtungen machen. Das „kleine Übel“ ist daher der Nachschlag.

TOP 7 dreckige Tassen

Herr Fischer und Herr Prinzing erklären den Spülablauf und die Funktionsweise der Industriespülmaschine. Sie muss in kürzester Zeit einen hohen Geschirrdurlauf haben. Dasselbe Tempo gilt für die eingespielten Arbeitsabläufe vom Küchenpersonal. Aus Zeitgründen kann sich der Mitarbeiter nicht jeder Tasse einzeln annehmen. Sollte beim raustragen des Tassen Tablets eine unreine Tasse auffallen, wird diese selbstverständlich aussortiert. Ein vom Spülen festgetrocknetes kleiner Lebensmittelrest stellt eher eine optische Beeinträchtigung als ein Hygieneproblem dar. Als schwerwiegender empfinden wir, dass einzelne Schüler ihre gebrauchte Tasse aus Bequemlichkeit zu den frischen Tassen stellen, anstatt diese zum Geschirrwagen zu bringen.

Top 8 Kommunikation

Ein (montags) zu spät ausgehängter Speiseplan ist die Ausnahme. Herr Reinecke-Liebel weist darauf hin, dass Wochen vorher der Speiseplan im Internet eingesehen werden kann: www.cid-bodensee-oberschwaben.de/jugendwohnen

Top 9 nächste Speiseplankommission

Die Einladung zur nächsten Speiseplankommission findet noch vor den Sommerferien 2017 statt. Im Zuge der Meinungsvielfalt wird ein Termin angesetzt, bei dem gewählte – aber bisher noch zu keiner Sitzung anwesende Speiseplankommissionsvertreter im Schülerwohnheim zugegen sind. Vorbehaltlich kann auch aus aktuellem Anlass oder auf mehrfachem Wunsch hin ein Austausch jederzeit terminiert werden.

Lindau, 9.3.17

Gez. Ulrich Prinzing, Pädagogischer Mitarbeiter, Schülerwohnheim Lindau (B)