

Frankfurter Allgemeine Rhein-Main

Aktuell Rhein-Main

Caterer

07.11.2011

Kampf um die Schulverpflegung

Caterer wollen sich Anteile an dem Zukunftsmarkt sichern. Die Schulträger sind bei der Vergabe an Kriterien gebunden.

Von MATTHIAS TRAUTSCH, FRANKFURT

Artikel

Die Elternbeirätin aus der Klasse 6a klingt geradezu verbittert. Das Essen in der künftigen Mensa der Ziehenschule werde schal schmecken, meint sie. Die Äußerung ist wörtlich, vor allem aber im übertragenen Sinn zu verstehen. Die Eltern bezweifeln nicht nur die Qualität der Mahlzeiten, die demnächst ein Großcaterer zubereiten soll, sondern sie sind vor allem erbost darüber, dass die Entscheidung für diesen Kantinen-Betreiber gegen den Willen der Schulgemeinde getroffen wurde.



© DREISEN, LINDA

Guten Appetit: Das Essen in der Frankfurter IGS Nordend kocht ein kleines Kantinen-Team, das sich in der Ausschreibung durchgesetzt hat.

In dem Gymnasium im Frankfurter Stadtteil Eschersheim ist seit fünf Jahren die „Internationale Schulkantine“ für die Verpflegung zuständig. Die Wirtin und ihr kleines Team kochen täglich 150 bis 200 Essen und achten dabei nicht nur auf einen hohen Anteil an Biokost, sondern auch auf ein persönliches Verhältnis zu den Schülern und Lehrern. Im vergangenen Schuljahr unterstützte das Team die Schüler dabei, ein Ernährungskonzept zu erarbeiten. Damals gingen alle Beteiligten davon aus, dass der Betreiber auch die Gastronomie in dem Erweiterungsgebäude übernimmt, das die Stadt für knapp 9 Millionen Euro gebaut hat.

Das Schulcatering gilt in Deutschland als Zukunftsmarkt

Inzwischen ist der Neubau bezogen, aber die Stadt hat die lange geplante Eröffnungsfeier ausfallen lassen. Schüler, Eltern und Lehrer hatten Proteste angekündigt, schon zuvor hatten sie im Stadtschulamt mehr als 1000 Unterschriften gegen die Vergabe der Gastronomie an die ASB Hessen Service GmbH abgegeben. Die Tochter des Arbeiter-Samariter-Bunds hatte sich im Ausschreibungsverfahren, das für eine Schulmensa in dieser Größenordnung nötig ist, gegen das bisherige Kantinen-Team durchgesetzt.

Das Schulcatering gilt in Deutschland als Zukunftsmarkt. Kein Wunder - wenn Kindertagesstätten massiv ausgebaut werden und Schulen ihren Unterricht in den Nachmittag hinein verlängern, muss in den Einrichtungen auch gegessen werden. Der Bund förderte den Bau von Kantinen mit der „Initiative Zukunft Bildung und Betreuung“, in der Finanzkrise kamen die Konjunkturpakete hinzu und auch die Kommunen als Schulträger investierten etliche Millionen.

Die Euphorie ist verflogen

Im Jahr 2008 verbuchten die im Schulcatering führenden Unternehmen noch ein Umsatzplus von zehn Prozent. Doch die Euphorie ist verflogen, wie die Fachzeitschrift „GV-Praxis“ berichtet: Im vergangenen Jahr wuchs der Branchenumsatz nur noch um zwei Prozent auf knapp 172 Millionen Euro. Marktführer Sodexo büßte sogar zwei Millionen Euro Umsatz ein.

Besser ist die Lage bei den regionalen, vergleichsweise kleinen Unternehmen, die ihren Umsatz im Schnitt um knapp acht Prozent steigerten. Zu ihnen gehört FPS-Catering aus Frankfurt. Der Mittelständler liefert jährlich rund 800.000 Essen in Schulen und Kindertagesstätten aus. Unter den 45 Einrichtungen, die alle im Rhein-Main-Gebiet liegen, sind etwa in Frankfurt die Anna-Schmidt-Schule und die Liebigschule und in Bad Homburg die Accadis International School.

„Unsere Kunden wollen keinen Konzern, sondern jemanden, der ehrlich kocht“

1978 habe FPS mit dem Schulcatering angefangen, sagt der geschäftsführende Gesellschafter Markus Spengler. Damals sei es darum gegangen, vorhandene Produktionskapazitäten auszulasten, heute lohne sich das Geschäft schon an sich. FPS wachse im Schulsegment jährlich um zehn Prozent. Allerdings wolle das Unternehmen sich nicht überregional ausdehnen. Das widerspräche dem Konzept, das auf Qualität, viel Biokost und lokale Erzeuger setze. „Unsere Kunden wollen keinen Konzern, sondern jemanden, der ehrlich kocht“, sagt Spengler.

Als Beispiel führt er den selbstgemachten Kartoffelbrei an. Die Kartoffeln kämen von den Nieder-Ramstädter Höfen im Odenwald, würden dort geschält und in Frankfurt-Fechenheim zubereitet. Allerdings habe dies auch seinen Preis: FPS sei 30 bis 40 Prozent teurer als die Wettbewerber. „Wir nehmen für ein Menü 3,10 Euro netto von den Schulen“, sagt Spengler. Für den Endpreis kämen noch die Umsatzsteuer und die Beiträge für Service und Kantinen-Investition hinzu.

Die Stadt hat ein Interesse daran, dass es nicht zu teuer wird

Die Catering-Branche sieht besonders im Privatschulmarkt noch Potential. Dort sei das Konzept wichtig, etwa Zutatenauswahl oder Zubereitungsmethoden. Bei der Belieferung staatlicher Schulen komme es hingegen stark auf den Preis an. In Frankfurt darf ein Schulessen bei der Ausgabe höchstens drei Euro kosten. Denn es ist gewünscht, dass möglichst viele Kinder, gerade jene aus Familien mit geringem Einkommen, das Essensangebot annehmen. Wenn die Eltern Sozialhilfe beziehen, müssen die Kinder sogar nur einen Euro zahlen. Die Differenz zum tatsächlichen Preis von durchschnittlich fünf Euro trägt die Stadt. Sie hat also ein Interesse daran, dass der Caterer nicht zu teuer ist.

Über den Zuschlag im Ausschreibungsverfahren entscheiden jedoch noch weitere Aspekte. Der Preis wird mit 30 Prozent, die Produktqualität mit 45 Prozent und das Service- und Qualitätsmanagement mit 25 Prozent gewertet. Die Qualitätsstandards sind streng; sie sehen unter anderem den Einsatz ökologischer und regionaler Produkte vor. Nicht verwendet werden dürfen gentechnisch veränderte Lebensmittel, Light-Produkte, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, synthetische Konservierungsstoffe sowie Formfleisch und Innereien.

„So eine Vergabe ist kein Wunschkonzert“

Die Eltern von der Ziehenschule müssten sich also darauf verlassen können, dass auch der neue Caterer gutes Essen zubereitet. Doch darüber, ob die Schüler ihr Essen in der Schulkantine und nicht doch an der benachbarten Döner-Bude kaufen, entscheiden viele Faktoren. Einer ist zweifellos, ob die Mensa zum Profil der Schule passt. In der IGS Nordend am Frankfurter Günthersburgpark gab es im vergangenen Schuljahr eine ähnliche Auseinandersetzung wie jetzt an der Ziehenschule. Auch in der Integrierten Gesamtschule wurde befürchtet, die beliebte Wirtin zu verlieren, weil der Neubau einer Mensa eine Ausschreibung erforderlich machte.

Im Fall der IGS Nordend setzte sich bei der Vergabe jedoch die Favoritin der Schulgemeinde durch. Wie Schulleiterin Konstanze Schneider sagt, kocht das bewährte Team seit den Herbstferien nicht mehr in der alten, sondern in der neuen Kantine. Dass es an der Ziehenschule doch noch zu einer solchen Lösung kommt, ist nicht in Sicht. Die Stadt sei an das Ausschreibungsergebnis gebunden, sagt ein Sprecher von

Bildungsdezernentin Jutta Ebeling (Die Grünen). „So eine Vergabe ist kein Wunschkonzert.“ Allerdings soll ausgelotet werden, ob das bisherige Mensa-Personal in die Arbeit des neuen Caterers eingebunden werden kann. Bis zu den Weihnachtsferien könnte solch ein Kompromiss gefunden werden. So lange darf das Team der „Internationalen Schulkantine“ noch kochen. Allerdings im Altbau - die neue, millionenteure Küche bleibt bis auf weiteres kalt.