

Besser essen in der Schule

Mitteilung: Hochschule Fulda

Erstmals präsentiert ein Online-Portal zertifizierte Produkte für gute Schulverpflegung / www.whatsEAT.de hilft bei Auswahl der Gerichte und stellt hohe Qualität der Lebensmittel sicher

Erstmals bietet ein Online-Portal eine Übersicht über hochwertige Convenience-Produkte für die Schulverpflegung. whatsEAT.de listet alle Produkte, die mit dem gleichlautenden, unabhängigen Markenzeichen ausgezeichnet wurden. Sie alle garantieren eine hohe Ernährungsqualität, sind in den Schulen leicht zuzubereiten und wurden von Schülerinnen und Schülern verkostet und bewertet. Um die Gesundheit und das natürliche Geschmacksempfinden der Heranwachsenden zu schützen, schließt das Markenzeichen die Verwendung zahlreicher Zusatzstoffe aus – auch solche, die nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Basis für gute Schulverpflegung bundesweit

Entwickelt hat das Markenzeichen whatsEAT das wissenschaftliche Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK) der Hochschule Fulda. Es stellt auf diesem Wege seine wissenschaftlichen Erkenntnisse aus zwei großen vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Forschungsprojekten der Öffentlichkeit zur Verfügung. Das ZCMK führt auch die unabhängige Zertifizierung durch und vergibt das Markenzeichen. Ziel ist, durch ein breites zertifiziertes Produktportfolio bundesweit die Basis für eine gute Schulverpflegung zu schaffen und Caterer wie Mensabetreiber dabei zu unterstützen, die richtigen Lebensmittel für ihren Speiseplan auszuwählen.

Auswahl für einen Sechs-Wochen-Speiseplan

Über 30 Produkte von neun Herstellern sind bereits zertifiziert und über das Online-Portal abrufbar – inklusive Nährwertangaben sowie Hinweisen und Empfehlungen zur Einbindung der jeweiligen Lebensmittel in den Speiseplan. Vom vollwertigen Gericht über Nachspeisen bis hin zu Produkten der Zwischenverpflegung reicht das Sortiment. Überwiegend handelt es sich um Tiefkühlprodukte, aber auch Cook&Chill sowie frische Produkte sind verfügbar. „Convenience-Produkte gewährleisten eine hohe Produktsicherheit und gelingen leicht“, erläutert Prof. Dr. Stephanie Hagspihl, Leiterin des ZCMK. „Dadurch können auch Schulen, die häufig ohne Fachpersonal in der Verpflegung auskommen müssen, eine hohe Essensqualität ermöglichen.“

Das Angebot an Produkten soll weiter ausgebaut werden, um einen vollständigen Sechs-Wochen-Speiseplan mit zwei Menülinien und Nachspeisen aus whatsEAT-Produkten be-

stücken zu können. In jeweils zwei Testzyklen pro Jahr können insgesamt bis zu 20 Produkte zertifiziert werden. Die Unternehmen melden ihre Produkte für das Verfahren an.

Hohe Produktqualität und leichte Verarbeitung garantiert

Drei Teststufen muss jedes Lebensmittel durchlaufen. Das ZCMK prüft zunächst die Produktqualität: Energiegehalt, Nährstoffverteilung pro Portion, zielgruppensensible Inhaltsstoffe, Salzgehalt, verwendete Zusatzstoffe, Fett- sowie Kohlenhydratqualität. In einer internen, sensorischen Analyse wird außerdem die Genussqualität anhand von Geruch, Geschmack, Aussehen und Mundgefühl untersucht. Allergenkennzeichnung und die Herkunftsangabe der Rohstoffe fließen ebenso in die Bewertung ein.

Die Anforderungen des whatsEAT-Markenzeichens gehen dabei über die Kennzeichnungsstandards hinaus. „Wir lehnen viele Lebensmittel ab, weil sie unsere Anforderungen an die Qualität nicht erfüllen, etwa weil große Mengen an zugesetztem Zucker enthalten sind“, sagt Prof. Hagspihl. Die Verwendung von kritischen Lebensmittelzusatzstoffen schließt ein Produkt von der Zertifizierung aus. Die ersten Hersteller würden daraufhin ihre Rezepturen überdenken. Das sei ein erfreulicher und wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer höheren Qualität in der Schulverpflegung.

Damit die Lebensmittel in den Schulen gut verarbeitet werden können und die Zubereitung gelingt, gehört zum Zertifizierungsverfahren auch ein Tauglichkeitstest in der Küchenpraxis. Kriterien hierfür sind beispielsweise die angegebenen Portionsgrößen, vor allem aber die Zubereitungshinweise. Fehlen solche, schlägt das negativ zu Buche.

Schülerinnen und Schüler testen jedes Produkt

Doch nicht alles, was qualitativ hochwertig und gut zuzubereiten ist, schmeckt den Schülerinnen und Schülern. Wesentlicher Bestandteil der whatsEAT-Zertifizierung ist daher die Verkostung und Bewertung der Produkte durch die Zielgruppe. „Das ist auch der Grund, warum wir keine Hersteller zertifizieren, sondern immer das einzelne Produkt bewerten“, erklärt Prof. Hagspihl. Für die Schülerakzeptanztests wird das Testprodukt in den regulären Speiseplan von Partnerschulen eingebunden. Mindestens 100 Schülerinnen und Schüler müssen die Produkte für die Zertifizierung verkosten. Wer das Testprodukt in der Mensa wählt, kann dieses anschließend über einen Fragebogen bewerten. Die Befragung wird von der Hochschule Fulda begleitet und ausgewertet. Schneidet das Produkt auch hier positiv ab, erhält es für drei Jahre das Markenzeichen whatsEAT und ist im Online-Portal abrufbar.

Zum Online-Portal: <http://whatseat.de>

*PM v. 26.02.2018
Dr. Antje Mohr
Pressestelle
Hochschule Fulda
www.hs-fulda.de
Quelle: www.idw-online.de*