

„Wir müssen uns der Kritik stellen“

Tobias Löffler, Geschäftsführer des in der Kritik stehenden Caterers GEG Gastro Service, über die aktuelle Debatte, die Herausforderungen in der Schulverpflegung und den Weg zu nachhaltigen Lösungen.



Tobias Löffler,
Geschäftsführer des
Caterers GEG
Gastro Service.

© GEG GASTRO-SERVICE

Wie bewerten Sie die jüngsten Vorwürfe bezüglich der Portionsgrößen und der Qualität der Schulverpflegung? Die Kritik hat uns nachdenklich gemacht. Wir nehmen solche Vorwürfe sehr ernst und verstehen, dass das Thema Schulsessen viele Emotionen weckt. Es geht schließlich um das Wohl von Kindern, und als Caterer tragen wir eine große Verantwortung. Dennoch war die Art der Kritik für uns überraschend, da wir die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) strikt einhalten und regelmäßigen, unangekündigten Kontrollen unterliegen. Wir sind immer bereit, uns der Diskussion zu stellen, und haben die Situation an der Musterschule sofort intern geprüft. Unser Ziel ist es, für alle Betei-

ligten Lösungen zu finden, die im Interesse der Kinder sind. Fehler können passieren – das gestehen wir uns ein –, aber wir setzen alles daran, sie zu minimieren und aus der Kritik zu lernen.

Können Sie konkret erklären, wie der Vertrag mit der Frankfurter Musterschule ausgestaltet ist? Auftraggeber ist die Stadt Frankfurt. Der Vertrag verpflichtet uns, die gesamte Verpflegung zu übernehmen – von der Produktion über die Lieferung bis zur Ausgabe vor Ort. Eltern oder ungelernetes Personal sind in diesem Prozess nicht involviert. Unsere Mitarbeiter sind geschult und verantwortlich für die Einhaltung aller Vorgaben. Dazu gehört unter anderem, dass die DGE-Standards für die Schulverpflegung strikt umgesetzt werden. Diese Stan-

dards regeln alles bis ins Detail: So darf es maximal einmal pro Woche Fleisch und einmal Fisch geben, der Rest der Hauptgerichte muss vegetarisch sein. Dabei sind die Portionsgrößen genau festgelegt – bei Grundschulern beträgt die Fleischportion beispielsweise maximal 50 bis 60 Gramm. Zusätzlich bieten wir immer einen kostenlosen Nachschlag von Sättigungsbeilagen an, wie es die Vorgaben vorsehen. Auch ein Beilagensalat gehört häufig dazu, selbst wenn dies nicht verpflichtend ist. Wir möchten, dass unsere kleinen Gäste ein rundes und ausgewogenes Menü auf dem Teller haben.

Wie läuft die interne Prüfung? Wir praktizieren ein umfangreiches Qualitätsmanagement, das über die vertraglichen Anforderungen hinausgeht.

Zum Beispiel werden alle Speisen dokumentiert und regelmäßig von externen Stellen geprüft. Zudem führen wir interne Audits durch, bei denen unsere Betriebsleiter die Einhaltung der Vorgaben kontrollieren. Das gibt uns die Möglichkeit, proaktiv auf Herausforderungen zu reagieren.

Wie viele Schulen beliefern Sie eigentlich? Wir beliefern jeden Tag über 43 Schulen in Frankfurt – pünktlich und in einwandfreiem Zustand. Wenn es bei Lieferanten Probleme gibt, greifen wir auf ein Backup-System zurück, das wir mit langjährigen Partnern wie der Einkaufsgenossenschaft HGK entwickelt haben. So können wir auch kurzfristig auf Störungen reagieren.

Wie reagieren Sie auf die Forderung der Eltern nach einer Kündigung des Vertrags? Solche Forderungen sind bedauerlich, aber sie sind Teil des Prozesses. Wir stehen in engem Austausch mit der Schule und dem Stadtschulamt, um Missstände aufzuklären und mögliche Lösungen zu erarbeiten. Der nächste Schritt ist ein runder Tisch, an dem alle Beteiligten gemeinsam überlegen, welche Maßnahmen sinnvoll sind. Oft können Missverständnisse durch Dialog und gezielte Anpassungen geklärt werden. Sollte es dennoch zu einer Vertragsbeendigung kommen, akzeptieren wir das natürlich. Uns ist wichtig, sachlich und lösungsorientiert zu bleiben.

Schulessen wird oft auf den Elternanteil reduziert. Können Sie die tatsächlichen Kosten eines Schulsessens aufschlüsseln? Der Elternanteil – oft 3 Euro – bildet nur einen Teil der Kosten. Es gibt eine Zuzahlung der Stadt Frankfurt, die vertraglich festgelegt ist, aber aus Vertraulichkeitsgründen darf ich keine Details nennen.

Was ich sagen kann: Die kolportierten 10 Euro als Gesamtpreis sind nicht korrekt. Die tatsächlichen Kosten hängen von vielen Faktoren ab, darunter Wareneinsatz, Energie, Personal und Logistik. Ein Beispiel: Wir müssen auch in Schulen marktübliche Energiekosten tragen, und in manchen Fällen melden wir den Strom sogar selbst an. Zudem ist der Bio-Anteil von 30 Prozent bei uns Pflicht, und 100 Prozent des eingesetzten Fleisches müssen Bio-Qualität haben. Das bringt zusätzliche Kosten mit sich. Der Eindruck,

wir würden zu günstig einkaufen oder Energie kostenlos beziehen, ist schlichtweg falsch.

Mit wem arbeiten Sie zusammen? Die Nachhaltigkeitsziele sind für uns kein Lippenbekenntnis. Deswegen setzen wir verstärkt auf Produkte von regionalen Erzeugern aus dem Rhein-Main-Gebiet. Unser Hauptlieferant, ein Familienbetrieb aus Bruchköbel, arbeitet eng mit lokalen Landwirten zusammen.

Wie beeinflussen steigende Kosten Ihre Kalkulation? Die wirtschaftliche Entwicklung der letzten Jahre hat uns alle getroffen. Die Lebensmittelpreise sind 2023 um mehr als 12 Prozent gestiegen, und die Energiekosten sowie der Mindestlohn haben ebenfalls deutlich zugenommen. Als Caterer müssen wir langfristig kalkulieren, da unsere Verträge über mehrere Jahre laufen. Wir können die Preise nicht kurzfristig anpassen, daher planen wir mit größter Sorgfalt. Wichtig ist, dass wir weiterhin die DGE-Standards erfüllen und gleichzeitig wirtschaftlich tragfähig bleiben.

Welche Maßnahmen könnten von der Politik kommen, um Caterer zu entlasten? Es gibt verschiedene Ansätze. Eine stärkere Förderung regionaler und biologischer Produkte wäre ein guter Schritt. Auch die Bürokratie könnte reduziert werden. Aktuell dürfen in unseren Küchen nur ausgebildete Köche arbeiten, was angesichts des Fachkräftemangels in der Branche zusätzlich erschwert wird. Hinzu kommt, dass die Anerkennung von Berufsausbildungen aus dem Ausland oftmals trotz langjähriger Berufserfahrung schwierig ist. Zudem sollten die Subventionsmodelle überdacht werden, um die Qualität der Schulverpflegung langfristig zu sichern.

Wie könnte eine nachhaltige Lösung für bessere Schulverpflegung aussehen? Nachhaltigkeit und Qualität müssen Hand in Hand gehen. Das bedeutet: mehr regionale Lieferketten, ein höherer Bio-Anteil und ein besseres Zusammenspiel aller Beteiligten. Es braucht klare Standards und faire Rahmenbedingungen, die Caterern die Umsetzung erleichtern. Gleichzeitig muss allen bewusst sein, dass Qualität ihren Preis hat. Hier könnten El-

tern, Schulen und Politik noch enger zusammenarbeiten, um das Bewusstsein dafür zu stärken.

Wie planen Sie, Vertrauen bei Schulen und Eltern wiederherzustellen? Transparenz ist der Schlüssel. Wir dokumentieren jetzt systematisch die von uns ausgegebenen Speisen und schulen unser Personal weiter. Zudem sind wir im ständigen Austausch mit dem Stadtschulamt und den Schulen. Wir möchten, dass Eltern wissen: Wenn es Probleme gibt, können sie sich direkt an uns wenden. Unser Ziel ist es, gemeinsam Lösungen zu finden, die allen zugutekommen.

Was macht Sie optimistisch für die Zukunft? Die Diskussion hat gezeigt, wie wichtig das Thema Schulverpflegung ist. Wir sehen die Kritik als Chance, besser zu werden. „Schulverpflegung ist die Königsdisziplin“, sage ich immer, denn es geht um Kinder, die sensibelste Zielgruppe. Wir wollen mit Engagement und Herzblut weiterhin an einer nachhaltigen und hochwertigen Versorgung arbeiten. Letztlich sitzen wir alle im selben Boot: Eltern, Schulen, Caterer und Politik. Wenn wir es schaffen, an einem Strang zu ziehen, können wir die Schulverpflegung auf ein neues Level heben.

Was würden Sie sich wünschen? Ich würde mir wünschen, dass wir uns stärker auf die Qualität konzentrieren und weniger auf formale Vorgaben wie die Ausbildung eines Mitarbeiters.

Wichtig ist, dass die Menschen hinter dem Schulsessen mit Leidenschaft und Kompetenz arbeiten – und das

„Wir wollen gemeinsam Lösungen finden.“

tun viele, unabhängig von ihrer formalen Qualifikation. Zudem wäre es großartig, wenn die Politik den Dialog mit uns Caterern verstärken würde. Wir haben viele Ideen und die Bereitschaft, gemeinsam Lösungen zu finden. Wir müssen die Debatte nutzen, um sachlich über die Zukunft der Schulverpflegung zu sprechen. Es geht nicht darum, Schuldige zu finden, sondern darum, zusammen Lösungen zu entwickeln. Wenn wir das schaffen, können wir etwas Großes bewirken – für die Kinder, die Eltern und die Schulen.

INTERVIEW: CHRISTIAN FUNK