

**Kundendienst
Heizung + Bad**
Friedrich
66663 Merzig
In der Pfingstweide 12
Tel. (0 68 61) 91 24 80 · Fax 7 59 84

**20 % Rabatt
auf alle Lampen**
LAMPEN KAISER
Dillingen, Friedrich-Ebert-Straße
Tel. 06831/73702

**KARWAT
Injektionstechnik**
DICHTET, ENTFEUCHTET, TROCKNET
WÄNDE & DECKEN & SOHLEN
"VERPRESST RISSE dauerhaft"
06897 - 952830
www.Rissverpressung.de
Rehgrabenstr. 1 · 66125 Saarbrücken

lifta - Treppenlifte
Beratung & Verkauf
06821-90 46 66 8
www.lifta.de

**saarlandweit
Manstein**
• Heizöl • Container • Kanal
06832/1313

GLAMALUX
GLASDUSCHEN IN PERFEKTION
Besuchen Sie unsere Ausstellung!
Glasmarkt Müller GmbH
In Dürrfeldslach 4a ■ Rehlingsen-Siersburg
Individuelle Planung, Montage & Wartung
06835 - 93976 www.glamalux.de

küchen-reeck
Einbauküchen
Einbaugeräte
und Zubehör
Nauwies 2, 66802 Überherrn
Telefon (06836) 1505
www.kuechen-reeck.de

Einbauküchen!
Planung • Montage
Kundendienst
Ca. 40 Ausstellungsküchen
KÜCHENSTUDIO
K.H. Schmitt
Saarwellingen · Lebacher Straße 9
www.kuechenstudio-khschmitt.de
Telefon 0 68 38 / 9 82 40

**Möbelfertigung
nach Ihren Wünschen**
06831 - 46 00 27, www.Theisen-ShopDesign.de
GT Theisen
Schreinerei + Geschäftseinrichtungen

SUSANNE WERDING
BECKINGEN • Talstr. 246 + 266
Tel.: (0 68 35) Möbel 2117 • Teppiche 2113
Ihr Wohn-Einrichtungsspezialist in Beckingen...
www.susanne-werding.de

Das Online-Branchenbuch
die sinnvolle Ergänzung!
www.blaue-branchen.de
TeleMedia
Saarbrücker Zeitung

Warmhalten oder Tiefkühlen?

SZ-Serie, Teil 4: Das passende Verpflegungssystem - Vor- und Nachteile

Tiefkühlkost, Mischküche oder Warmverpflegung? Die Auswahl des passenden Verpflegungssystems ist entscheidend. In der siebenteiligen Serie „Besser essen in der Schule“ stellt die Saarbrücker Zeitung Faktoren vor, mit denen die Schulverpflegung gelingen kann.

Von SZ-Redakteurin
Nicole Bastong

Kreis Saarlouis. Selbst kochen oder anliefern lassen, Tiefkühlkost oder Mischküche? Die Auswahl des Verpflegungssystems für eine Schule muss wohl überlegt sein. Schließlich geht es darum, langfristige Entscheidungen zu treffen, denn das System ist zum Beispiel Grundlage für die Küchenplanung. Und alle Konzepte haben ihre Vor- und Nachteile. Jede Schule muss das für sie passende System finden, abhängig zum Beispiel von der Größe der Schule, Ausstattung der Küche und der Essensmenge. Insgesamt unterscheidet man fünf Verpflegungssysteme:

Das **Frischkostsystem** kommt in der Gemeinschaftsverpflegung praktisch nicht vor. Dabei werden täglich in Eigenbewirtschaftung frische Lebensmittel verarbeitet, ohne vorgefertigte Komponenten, so genannte Convenience-Produkte (dazu zählen auch geputzter Salat oder Tiefkühlgemüse), zu verwenden. Dieses System braucht neben gutem Personal vor allem viel Platz.

Bei der **Mischküche** werden vor Ort weitestgehend frische Komponenten zusammen mit Convenience-Produkten zubereitet. Der Vorteil ist, dass ein sehr guter Nährstoffgehalt erreicht wird - wenn das Personal entsprechend qualifiziert ist. Diese hohen Anforderungen an das Personal sind gleichzeitig der Nachteil; außerdem sind mehr Hygienemaßnahmen zu beachten und die Küche braucht viel Platz.



Soll in der Schulküche selbst gekocht werden oder bringt ein Dienstleister das warme Essen? Jedes Verpflegungssystem hat Vor- und Nachteile, die Wahl hängt vom Bedarf der Schule ab. FOTO: SZ/ARCHIV

Beim **Tiefkühlsystem** Cook & freeze werden tiefgekühlte Speisen von einem professionellen Anbieter geliefert und vor Ort in speziellen Geräten aufgewärmt. Beim **Kühlkostsystem** Cook & chill werden die Speisen gekühlt, aber nicht tiefgekühlt. Der Vorteil bei beiden Kühlsystemen ist, dass nur wenige Arbeitsschritte und wenig Platz notwendig sind. Diese Systeme eignen sich deshalb gut, wenn zu verschiedenen Zeiten gegessen wird. Es kann ein sehr guter Nährstoffgehalt erzielt werden, wenn bestimmte Rahmenbedingungen eingehalten werden. Eine Ergänzung durch frische Komponenten ist aus ernährungsphysiologischer Sicht aber notwendig.

Der große Nachteil: Der hohe Energieaufwand von der Produktion bis zum Erwärmen ist ökologisch ungünstig. Die Kühlkette darf zu keinem Zeitpunkt unterbrochen werden,

das Essen geht über lange Transportwege und wird in der Regel nicht aus regionalen und saisonalen Zutaten hergestellt. Die Qualität hängt vom Hersteller ab.

Bei der **Warmverpflegung** werden die Speisen von einem Dienstleister in einer Zentral-

verpflegung im Saarland. Denn der Anlieferer fährt meist mehrere Einrichtungen an. Und vor Ort werden die Speisen dann oft noch bis zur Pause gewärmt. „Die Schulen sollten die Temperatur bei der Anlieferung kontrollieren“, rät der Ernährungswissenschaftler.

Mit Abstand am häufigsten ist im Saarland derzeit die Warmverpflegung: In einer Zentralküche hergestelltes Essen wird warm angeliefert. Der Anteil von Cook and chill/freeze ist noch gering, aber wachsend. Im Landkreis Saarlouis nutzt es bisher kaum jemand. „Hier gibt es viele ernährungskulturelle Vorbehalte“, erklärt Christoph Bier. Auch die Mischküche kommt relativ selten vor - obwohl es das ist, was sich die meisten wünschen, sagt Bier.

Noch kein Anbieter zertifiziert

Bisher ist auch noch kein saarländischer Speisenanbieter nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE zertifiziert. Zwei seien aber auf dem Weg dazu, bestätigt Bier. Auch Schulen können sich zertifizieren lassen, bislang hat das aber noch keine im Saarland getan. Der Experte Bier ist trotzdem zuversichtlich: „Der Markt wird sich in den nächsten Jahren professionalisieren.“

www. vernetzungsstelle-saarland.de

Besser essen in der Schule Teil 4: Verpflegungssysteme

küche gekocht, warm angeliefert und bis zur Essensausgabe warm gehalten. Auch hier ist wenig Platz in der Küche erforderlich, das Personal muss nicht hoch qualifiziert sein. Aber: Die langen Warmhaltezeiten beeinträchtigen Geschmack, Konsistenz und Farbe des Essens. Und die angelieferten Speisen bieten nur einen mittelmäßigen bis schlechten Nährstoffgehalt, abhängig von den Warmhaltezeiten. Mahlzeiten dürfen generell nicht länger als drei Stunden warm gehalten werden, Gemüse sogar nicht länger als eine Stunde.

Die Warmhaltetemperatur muss aus hygienischen Gründen mindestens 70 Grad betragen und sollte nicht über 80 Grad steigen, da sonst Geschmack und Nährstoffgehalt zu stark schwinden. Die Ausgabetemperatur muss 65 Grad betragen. Die Warmhaltezeit sei aber kaum kontrollierbar, bestätigt Christoph Bier, Leiter der Vernetzungsstelle Schul-



Tiefkühlkost muss mit frischen Waren ergänzt werden. FOTO: DPA

Umfassende Information schützt vor dem Scheitern

KSK und IHK zeigten Wege zur Existenzgründung auf

Saarlouis. Der Wunsch, sein eigener Chef zu sein, und eine gute Geschäftsidee sind die ersten Voraussetzungen für den Weg in die Selbstständigkeit. Nun kommen aber auch schwierige Fragen auf die Existenzgründer zu. Antworten auf solche Fragen gab es bei einer gemeinsamen Veranstaltung der Kreissparkasse Saarlouis (KSK) und der IHK Saarlouis in Saarlouis.

Stolpersteine beachten

Vor rund 100 Zuhörern zeigte der Unternehmensberater Uwe Schwan auf, wie die Existenzgründung erfolgreich auf den Weg gebracht werden kann und welche Stolpersteine es dabei zu beachten gilt.

Jörg Sperling von der Schmelzer Firma Sperling Solar stellte am Beispiel seines Unternehmens dar, wie man erfolgreich in die Selbstständigkeit startet.

„Rund ein Viertel aller Grün-

dungen sind nach spätestens drei Jahren wieder aus dem Markt ausgeschieden“. Darauf wies Günter Schönberger, Leiter des KSK-Gewerbekundencenters in Saarlouis, hin. „Analysieren Sie Ihren Markt, setzen sie sich klare Ziele und sorgen Sie für eine sichere Finanzierung ihres Vorhabens“, riet Unternehmensberater Schwan. Dazu gehöre auch, sich über seine fachmännische, kaufmännische und persönliche Qualifikation im Klaren zu sein.

Hilfe mit Rat und Tat

„Nur Mut, dann klappt's auch mit der Gründung“, lautet der aufmunternde Rat von Carl Jakob, Vizepräsident der IHK und in Saarlouis Geschäftsführer des Kaufhauses Pieper. Die IHK helfe mit Rat und Tat, wo immer dies nur möglich sei. red

www. www.saarland.ihk.de

Lebensqualität in Überherrn bewahren und ausbauen

Bernd Gillo (CDU) kandidiert bei Bürgermeisterwahl

Überherrn. Die Überherrner CDU hat Bernd Gillo (59), den langjährigen Geschäftsführer der Kommunalen Dienste Überherrn (KDÜ), für die Bürgermeisterwahl in Überherrn am 21. August als ihren Kandidaten nominiert. Gillo gehört dem CDU-Ortsverein seines Heimatortes Bisten an, wo er als Schriftführer Mitglied des Vorstandes ist.

Mit ihm glaubt die CDU eine Person mit gesellschaftlichem Engagement und wirtschaftlicher Erfahrung benannt zu haben. Die CDU ist sich sicher, dass Gillo seine frühere Tätigkeit im Bauamt der Gemeinde Überherrn sowie seine jetzige Funktion als Geschäftsführer der gemeindeeigenen Gesellschaft KDÜ zugute kommen werden.

Bernd Gillo will sich vor allem für die Bewahrung und den Ausbau der Lebensqualität in der Gemeinde Überherrn, für den Erhalt und die Schaffung neuer Ar-



Bernd Gillo FOTO: HEIKE THEOBALD

beitsplätze, für den Erhalt von sozialen Einrichtungen sowie für eine senioren-, familien- und jugendfreundliche Gemeinde, in der zudem auch das Vereinsleben gefördert wird, und in der man gut leben kann, einsetzen. Als eine große Herausforderung sieht er die Haushaltssanierung der Gemeinde. red

NACHRICHTEN

SCHWALBACH

15-Jähriger zu schnell mit dem Mofa-Roller

Während einer Streifenfahrt in der Hauptstraße in Schwalbach am Sonntagabend sind Polizeibeamte auf einen Mofa-Roller mit Sozius aufmerksam geworden, der mit deutlich überhöhter Geschwindigkeit unterwegs war, teilte die Polizei gestern mit. Nach einem erfolglosen Fluchtversuch wurde der Rollerfahrer mit seinem Fahrzeug kontrolliert, während der Sozius flüchtete. Der 15-Jährige gab an, dass sein Roller mindestens 70 Stundenkilometer fährt. Durch die von ihm vorgenommenen technischen Veränderungen verlor der Roller seine Betriebserlaubnis und wurde sichergestellt. Da der jugendliche Fahrer keine Fahrerlaubnis hat, muss er zusätzlich mit einer Anzeige rechnen. red

ENDSORF

Unter Alkoholeinfluss Kreisverkehr übersehen

Ein betrunkenere 31-jähriger Autofahrer hat am Sonntagmorgen in Endorf in der Provinzialstraße in Richtung Bous den Kreisverkehr übersehen. Er fuhr ungebremst gegen einen Findling, der in der Mitte des Kreisverkehrs stand. Durch die Kollision riss am Fahrzeug die Ölwanne auf, berichtete die Polizei gestern. Die Freiwillige Feuerwehr Endorf trug das verschmutzte Erdreich ab und entsorgte es. Dem Fahrer wurde eine Blutprobe entnommen, seinen Führerschein übergab er freiwillig der Polizei. red

BOUS

Senioren kommen nachmittags zusammen

Die ältere Generation von St. Peter Bous ist für den heutigen Mittwoch, 27. April, ab 14 Uhr eingeladen. Das gemütliche Beisammensein findet im Pfarrheim statt. rk

HÜLZWEILER

Kneippverein fährt wieder Rad

Der Kneippverein Hülzweiler lädt wieder mittwochs zum Fahrradfahren und freitags zum flotten Gehen ein. Die Leitung der Gruppen hat Monika Blug. Das Fahrradfahren beginnt am heutigen Mittwoch, 27. April, um acht Uhr am Haus für Kultur und Sport. Der Start zum flotten Gehen ist am Freitag um acht Uhr an der Tennishalle Schachen. rk

HÜLZWEILER

Gruppenleiter treffen sich im Pfadfinderheim

Zur Gruppenleiterrunde lädt die Deutsche Pfadfinderschaft St. Georg Hülzweiler für Mittwoch, 27. April, ein. Treffpunkt ist um 19.30 Uhr im Gerhard-Woll-Pfadfinderheim. rk

SCHWALBACH/GRIESBORN

Frauenunion spendet für soziale Zwecke

Die CDU-Frauenunion Schwalbach/Griesborn spendete 1500 Euro für soziale Zwecke. Je 500 Euro erhielten dabei der Verein „Herzkrankes Kind Homburg“, die Elterninitiative krebskranker Kinder im Saarland und die Tafel in Saarlouis. Das gespendete Geld stammt aus dem Erlös der Cafeteria beim Schwalbacher Weihnachtsmarkt. rk