

Aus dem Vorstand

Liebe Leser,

Zeitungsberichte über das Schulfrühstück an Münchner Grundschulen haben bei vielen Beteiligten für Verunsicherung gesorgt. In einer Pressemeldung der Stadt München wurde sogar von einer Einstellung des Frühstücks gesprochen. Hintergrund seien „offene Haftungs- und Hygienefragen“. Inzwischen hat sich bei den Münchner Frühstücksanbietern die Aufregung etwas gelegt.

Zu den geplanten Maßnahmen seines Bildungsreferats erklärte der Münchner Oberbürgermeister Dieter Reiter gegenüber der *Süddeutschen Zeitung*: „Das lasse ich nicht zu.“ Daraufhin hat sein Bildungsreferat eine „unkomplizierte und rasche Lösung für die weitere Küchennutzung durch Frühstücksdienste“ gefunden und ihre „Einstellungspläne“ fallen gelassen.

Obwohl brotZeit e.V. als größter Anbieter auf Grund seines vorbildlichen Qualitätssicherungssystem ausdrücklich von der „geplanten Frühstückseinstellung“ ausgenommen war, benutzen die Medien unser prominentes Vorstandsmitglied Uschi Glas als Aufhänger für ihre Berichte. Mit dieser Sonderausgabe von *brotZeit aktuell* wollen wir gleichwohl die bei uns seit geraumer Zeit geltenden Regeln für ein sicheres brotZeit-Frühstück aufzeigen. Unser Dank geht an alle, die bereits seit zehn Jahren zu einem reibungslosen Ablauf beitragen.

Herzlichst, Ihr brotZeit-Vorstand

Wie brotZeit Qualität und Hygiene sichert

brotZeit e.V. hat für die am Schulfrühstück teilnehmenden Schule ein Qualitätssicherungssystem ausgearbeitet. Es beruht auf dem für Lebensmittelunternehmen vorgegebenen HACCP (=Hazard Analysis and Critical Control Point)-Konzept. Das System können die Schulen verwenden und auf ihre Gegebenheiten anpassen. Es beschreibt auch die von brotZeit e.V. als fördernde und namensgebende Organisation geforderten Mindestanforderungen an die Schulen in ihrer Rolle als Lebensmittelunternehmer.

Da die Schule die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung des Frühstücks und eine einwandfreie Hygiene trägt, obliegt es auch ihr, Maßnahmen mit strengeren Anforderungen zu belegen, als es die brotZeit-Standards möglicherweise vorgeben. Eine Aufweichung der Standards toleriert brotZeit e.V. allerdings nicht.

Sind die brotZeit-Frühstückshelfer „Gast“ in einer durch einen Caterer betriebenen Schulküche, so gelten für sie die relevanten Qualitätssicherungsmaßnahmen wie Reinigungspläne und Eigenkontrollmaßnahmen des Caterers. In diesem Fall ist auch auf eine getrennte Lagerung der Lebensmittel zu achten. Um Sinn und Angemessenheit der Regelungen nicht zu verlassen, müssen hier regelmäßig Gespräche zwischen den Beteiligten stattfinden.

Im Rahmen des brotZeit-Frühstücks richten die Helfer nicht nur ein für die Kinder reichhaltiges und ansprechendes Buffet an. Sie fungieren auch als wichtige Bezugspersonen für die Schüler. Ihre Rolle ergibt sich dabei nicht aus einem Erziehungsauftrag oder einer Aufsichtsfunktion, sondern begründet sich in ihrer persönlichen Autorität und ihrem verantwortungsvollen Umgang mit den Kindern. Die Schüler werden zu allgemeinen Anstandsregeln und respektvollem Umgang untereinander angehalten. Ferner unterstützen die Ehrenamtlichen die Kinder in ihren persönlichen Fähigkeiten: positives Verhalten wird gelobt und unerwünschtes Verhalten deutlich angesprochen.

Am brotZeit-Frühstück nehmen Kinder mit unterschiedlicher sozialer, ethnischer und kultureller Herkunft teil. Unsere Frühstückshelfer begegnen allen Kindern gleichermaßen mit Respekt und Wertschätzung. Sie achten darauf, dass Einzelne nicht gezielt ausgegrenzt oder gar gemobbt werden oder auch umgekehrt, dass sich nicht geschlossene Gruppen systematisch absondern. Die Frühstückshelfer versuchen durch Hinterfragen und Zureden zu erreichen, dass sich alle Schüler in der Frühstücksguppe wohlfühlen. Stellen sie fest, dass die Kinder nicht unmittelbar erreicht werden können, sind sie angehalten, sich mit ihren brotZeit-Kolleginnen und -Kollegen auszutauschen oder auch frühzeitig die Verantwortlichen der Schule anzusprechen.

Die Sprache des brotZeit-Frühstücks ist deutsch. Kinder mit geringen Deutschkenntnissen werden unterstützt und motiviert, deutsch zu sprechen. Wir betrachten die gemeinsame Sprache als wichtiges Element für eine erfolgreiche Integration, zu der wir mit unseren Projekten unseren Beitrag leisten.



brotZeit-Gründerin Uschi Glas mit Frühstückshelferinnen

Punkt für Punkt: So funktioniert das brotZeit-Qualitätsmanagement

Die Risikoanalyse

Wie jedes Qualitätsmanagementsystem zielt auch jenes von brotZeit darauf, die Qualität von Prozessen und Produkten zu sichern und so die angestrebte Qualität zu erreichen. Dazu ist es essentiell, alle widrigen Effekte zu kennen und auszuschalten. Im Lebensmittelbereich hat sich das HACCP-Konzept etabliert. Es ermittelt und analysiert die Gefahren, die sich ergeben und dadurch die Verbraucher gefährden könnten. Es legt Maßnahmen fest, die die Risiken beseitigen oder so weit wie möglich minimieren. Mit Hilfe von objektiven, möglichst auch messbaren Kontrollpunkten wird der Erfolg der Maßnahmen überwacht.

Das Eigenkontrollsystem

Eine Konsequenz des HACCP-Konzeptes ist der Aufbau eines Eigenkontrollsystems: Die durchgeführten Maßnahmen werden nachprüfbar dokumentiert – wie beispielweise die abgelesene Temperatur von Kühlgeräten. Die Unterlagen müssen eindeutig zeigen, wer die Messung vorgenommen hat. Ein Prinzip im Qualitätsmanagement lautet: „Was nicht belegt werden kann, gilt als nicht gemacht.“ Daher ist es wesentlich, regelmäßig und unabhängig die Einhaltung der Vorgaben zu überprüfen. Bei brotZeit erfolgt dies durch Qualitätspaten, die jede Schule zweimal im Schuljahr besuchen und mit Hilfe einer Checkliste alle Elemente des QMS durchgehen. Sie erstellen anschließend ein Protokoll, welches die Verantwortlichen der Schule und bei brotZeit erhalten. Darin sind eventuelle Abweichungen und die ggf. vereinbarten Abstellmaßnahmen festgehalten.

Die Dokumente

brotZeit hat sogenannte Vorgabedokumente erstellt. Sie beschreiben die wichtigsten Prozesse, Maßnahmen und Sollwerte an den Kontrollpunkten. Wir nennen diese Dokumente „Standards“. Sie werden zentral verwaltet und allen am Frühstück Beteiligten im „Roten Ordner“ ausgehändigt. Die Aufzeichnungen zu den durchgeführten Maßnahmen und Kontrollen werden dort ebenfalls abgelegt. Sie dienen sowohl den Verantwortlichen von Schule und brotZeit wie auch den Inspektoren der Lebensmittelaufsicht als Beleg dafür, dass die Prozesse beherrscht und die vorgesehenen Kontrollen durchgeführt werden. Sie unterliegen einer Aufbewahrungspflicht.

Die Schulung der Mitarbeiter

Jeder Mitarbeiter, muss in seinen Aufgaben zum QMS geschult sein. Der Gesetzgeber schreibt speziell für Beschäftigte im Lebensmittelbereich einige Schulungen vor. Das sind die Belehrung nach § 43 IfSG zum Verhalten beim Auftreten bestimmter Erkrankungen sowie die Hygienebelehrung nach § 4 LMHV. Alle Beschäftigten müssen dafür jeweils alle zwei Jahre eine Auffrischungsschulung erfahren. Die Schulungen müssen dokumentiert und der Aufsichtsbehörde bei Kontrollen vorgelegt werden.

Die Hygiene

Der Hygiene im Lebensmittelumfeld kommt eine besondere Bedeutung zu. Dabei geht es um drei Bereiche:

Personalhygiene:

Dazu zählen die persönliche Hygiene, vor allem Handhygiene und das Tragen einer angemessenen Bekleidung.

Produkthygiene:

Sie umfasst alle Maßnahmen vom Transport unter kontrollierten Bedingungen über die Wareneingangskontrolle bis hin zur sachgerechten Lagerung in der Schule. Es ist darauf zu achten, dass die Ware zum Zeitpunkt des Verbrauchs in Ordnung und auch nicht verfallen ist. Die Lebensmittel dürfen bei der Ausgabe keinen schädlichen Einflüssen z.B. durch Verunreinigungen oder unhygienischer Darbietung ausgesetzt sein.

Betriebshygiene:

Sie sieht vor, dass die Räume und Geräte, mit denen die Lebensmittel in Berührung kommen bzw. in denen sie gelagert und prozessiert werden, ordentlich gereinigt und ggf. desinfiziert und dass die Räume frei von Nagern und Insekten sind. Außerdem müssen die Abfälle so beseitigt werden, dass davon keine Gefahr ausgeht.

Der Versicherungsschutz

Unfallversicherung:

Ehrenamtlich Tätige in öffentlich-rechtlichen Einrichtungen wie die brotZeit-Helfer sind in der gesetzlichen Unfallversicherung pflichtversichert. Zuständig sind die betreffenden Gemeindeunfallversicherungsverbände des jeweiligen Bundeslandes.

Haftpflichtversicherung:

In der Regel sind Frühstückshelfer über die Haftpflichtversicherung des Schulträgers versichert. Der Schutz ist je nach Bundesland unterschiedlich. Es empfiehlt sich eine entsprechende Anfrage beim Schulträger.



Frühstückshelfer bei der Arbeit

brotZeit • aktuell

Herausgeber: brotZeit e.V.

vertreten durch den Vorstand

Redaktion: Frank Hauke,
Dr. Lambert Six, Peter Struzyna

Grafik: Brig Struzyna, GRAFIK & DESIGN

Kontakt: brotZeit e.V. Geschäftsstelle

Redaktion brotZeit aktuell

Baierbrunner Straße 25 - 81379 München

Telefon: 089/125093560

redaktion@brotzeitfuerkinder.com

Spenden unter:

DONNER & REUSCHEL

IBAN: DE29 2003 0300 0227 7700 00

SWIFT BIC: CHDBDEHHXXX