



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Schule + Essen = Note

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Besser essen.  Mehr bewegen.
KINDERLEICHT

Geleitwort



Liebe Leserinnen und Leser,

gutes und qualitativ hochwertiges Essen ist eine wunderbare Voraussetzung für gute Laune und Zufriedenheit. Leider ist gutes Essen im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit. Dabei ist die Schule ein ganz besonderer Ort für die Ernährung. Denn hier kann man sowohl das Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln erlernen als auch das Erlebnis eines gemeinsamen Essens mit Freunden erfahren.

Die Kindheit hat entscheidenden Einfluss auf das Ernährungs- und Bewegungsverhalten und damit auf das Körpergewicht und den Gesundheitszustand im künftigen Leben. Die Schulverpflegung kann und muss einen Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder leisten. Besonders Erfolg versprechend ist es, wenn sich die gesundheitsfördernde Ernährung nicht nur in den Speiseplänen, sondern auch in Lern- und Trainingseinheiten im Unterricht wieder findet. Kinder wollen begeistert werden. Deshalb ist es wichtig, die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit mit viel Geschmack, Abwechslung und allen Sinnen zu vermitteln. Idealerweise ergänzen sich Familie und Schule darin, die Lust auf ein gemeinsames Essen in Gemeinschaft zu wecken und zu fördern.

Wir wollen allen Kindern ausgewogenes, vollwertiges Essen schmackhaft machen. Deshalb haben wir die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beauftragt, Schulen bei der Ausgestaltung der Verpflegung zu unterstützen. Hauptziel des Projektes ist die Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Um das zu erreichen, hat die DGE in Kooperation mit den Bundesländern wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet, die wir Ihnen hiermit bereitstellen. Diese Qualitätsstandards wollen wir bundesweit bekannt machen und Hilfe bei der Umsetzung bieten.

Gemeinsam wollen wir eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung definieren, um dadurch die Ernährungsgewohnheiten und die Gesundheit unserer Kinder und Jugendlichen nachhaltig positiv zu beeinflussen. Wann kommt Ihr Kind nach Hause mit dem Satz: „Schule – schmeckt mir!“?

Horst Seehofer

Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

mit den vorliegenden ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung macht die DGE den entscheidenden Schritt zur Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Verantwortliche und Entscheidungsträger finden hier aktive Unterstützung, das Verpflegungsangebot in der Schule optimal zu gestalten.

Mit der Umsetzung dieser Standards leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und damit auch der späteren Erwachsenen. Und nicht nur das: Eine gute Schulverpflegung bringt zahlreiche Wettbewerbsvorteile – nutzen Sie diese Chance für Ihre Schule!

Verpflegungsqualität ist nicht nur Basis für Lern- und Leistungsfähigkeit, sondern auch Teil der Ernährungs- und Gesundheitsbildung. Qualitativ hochwertiges Essen kann von den Schülerinnen und Schülern noch besser wahrgenommen, akzeptiert und geschätzt werden, wenn durch schulische Ernährungsbildung die entsprechenden Grundlagen geschaffen oder weiterentwickelt und Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt werden. Vor diesem Hintergrund widmen sich die von dem DGE-Arbeitskreis Schule – Ernährung – Bildung erarbeiteten einleitenden Kapitel der Qualitätsstandards zunächst den pädagogischen und kulturellen Rahmenbedingungen und deren Bedeutung für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept. Weitere grundlegende, die Schulorganisation betreffende Rahmenbedingungen werden in Kapitel 4 dargelegt.

Im Mittelpunkt der Qualitätsstandards steht das Kapitel 5 mit der Gestaltung der Verpflegung. Darin werden konkrete Anforderungen an eine ausgewogene Mittagsverpflegung und den Einsatz sowie die Qualität der Lebensmittel gestellt. Die Qualitätsstandards beantworten darüber hinaus zahlreiche praktische Fragen und geben Ihnen Orientierungsmöglichkeiten zu den im Kontext der Schulverpflegung auftretenden Problemen. Sie liefern Hilfestellungen für die Umsetzung in die Praxis sowie Verknüpfungen mit zahlreichen Informationsangeboten.

Damit Sie die Qualität der Verpflegung überprüfen können, stehen Ihnen mit dieser Broschüre entsprechende Checklisten zur Qualitätssicherung bereit. Die Anwendung der Checkliste zur Überprüfung des Speisenplans wurde mit freundlicher Unterstützung der Berliner Vernetzungsstelle Schulverpflegung e. V. als Mitherausgeber der „Berliner Qualitätskriterien“ in einem vierwöchigen Praxistest evaluiert.

Für individuelle Fragen rund um die Verpflegung in der Schule steht Ihnen unser Team des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ mit seinem Internetangebot unter www.schuleplusessen.de zur Verfügung. Es dient gleichzeitig als Schnittstelle zur Vernetzung aller, die im Bereich Schulverpflegung tätig sind oder tätig werden.

Dr. Helmut Oberritter

Geschäftsführer

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Inhalt

1	Hintergrund und Zielsetzung	6
2	Pädagogische Rahmenbedingungen	7
2.1	Bedeutung der Ernährung im Lebensraum Schule	7
2.2	Schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung: Ziele, Standards, Kerncurricula und Kompetenzen	8
2.3	Schulentwicklung: Programm und Profil – Stellenwert von Verpflegung im Selbstverständnis der Schule	9
2.4	Zusammenhang von Schule, Gesundheit und Bildung – Verpflegungskonzepte und Qualitätssicherung	9
2.5	Akzeptanz in der Schule	9
3	Kulturelle Rahmenbedingungen	10
4	Schulorganisatorische Rahmenbedingungen	11
4.1	Teilnahme am schulischen Mittagessen	11
4.2	Essatmosphäre und Schulklima	11
	Essenszeit	11
	Gestaltung des Essensraums	11
5	Gestaltung der Schulverpflegung	12
5.1	Grundprinzip	12
5.2	Anforderungen an die Mittagsverpflegung	12
	Stufe 1: Mindeststandards auf Basis des optimierten Einsatzes bestimmter Lebensmittel	12
	Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung	12
	Nachhaltigkeit, Umweltschonung	15
	Speisenplangestaltung	15
	Zubereitung und Warmhaltezeit	16
	Sensorische Qualität	16
	Hygienemanagement	16
	Stufe 2: Verpflegungsangebot auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr	17
	Musterspeisenpläne	18

5.3	Anforderungen an die Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Automaten)	18
	Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Zwischenverpflegung	18
5.4	Getränkeversorgung	20
5.5	Bewirtschaftungssysteme	20
	Fremdbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch einen Pächter bzw. Caterer)	20
	Eigenbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch Schule oder Mensaverein)	20
5.6	Verpflegungssysteme	21
5.7	Bestell- und Abrechnungssysteme	22
5.8	Essensausgabesysteme	22
5.9	Personal	22
5.10	Leistungsverzeichnis	23
5.11	Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung von Schülerinnen und Schülern	23
	Hygiene in Schulküchen	23
	Kennzeichnungsverordnungen	24
5.12	Sponsoring	25
	Prinzip des Sponsorings	25
	Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule	25
6	Qualitätssicherung	26
6.1	Schnittstellenmanagement	26
6.2	Checklisten zur Überprüfung der Qualität	26
7	Anhang	27
7.1	Praktische Hilfe für den Einsatz von Bio-Produkten	27
7.2	Hilfreiche Adressen und Medien	28
7.3	Aktivitäten und Angebote der DGE-Sektionen	29
7.4	Checkliste Stufe 1 (Speisenplan)	32
7.5	Checkliste Stufe 2 (Nährstoffe)	34

1

Hintergrund und Zielsetzung



Essen in Schulen – eine Chance für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und soziales Miteinander

Kinder wachsen in einer Lebenswelt auf, die große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Traditionell von der Familie übernommene Aufgaben werden dabei immer häufiger zu Aufgaben der Schulen. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum der Kinder.

„Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem (...) die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle.“¹

Die Herausbildung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen sind Elemente der guten „gesunden“ Schule und integraler Bestandteil ihres Bildungs- und Erziehungsauftrags. Ernährung in der Schule hat eine zentrale Bedeutung für die Gestaltung des „Lebensraumes Schule“. Hier kann Essen als eine der Kulturtechniken geübt werden. Ernährung hat darüber hinaus Einfluss auf

- Gesundheit und Ernährungssozialisation,
- Konzentrations- und Lernfähigkeit sowie schulische Leistungen,
- individuelles Sozialverhalten und soziale Gemeinschaft innerhalb der Schule sowie
- das Schulklima.

Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Eine vollwertige Ernährung ist damit eine der zentralen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung. Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und „Fürsorgepflicht“.

Die vorliegenden Standards helfen dabei, eine gleich bleibende Qualität der Schulverpflegung zu erreichen bzw. zu sichern. Sie richten sich an Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft sowie der Eltern, Schulvereine und Caterer.

Die gesetzten Qualitätsstandards sind als Ziele für eine optimale Schulverpflegung zu sehen. Den unterschiedlichen Ausgangssituationen in den Ländern bzw. in einzelnen Schulen entsprechend können sie auch stufenweise angestrebt werden.

¹ Kommission der Europäischen Gemeinschaften: WEISSBUCH Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa. Brüssel 2007, S. 9

2.1 Bedeutung der Ernährung im Lebensraum Schule

— Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

Die Qualitätssicherung von Schulverpflegung hat einen hohen Stellenwert für die Herausbildung von Ernährungskompetenzen. Was und wie tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei, die das Ernährungshandeln und -verhalten leiten. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

Ernährung in der Schule trägt damit auch zur Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie zur Werteerziehung bei. Schulen können dies mit entsprechenden Angeboten steuern und damit nicht nur eine pädagogische, sondern auch eine gesundheitspolitische Aufgabe wahrnehmen.

— Kinder lernen besser und bringen bessere Leistungen

Ausgewogen ernährte Kinder lernen besser. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Versorgung können die Leistungen von Schülerinnen und Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine ausgewogene Nährstoffzufuhr notwendig ist.²

— Förderung der sozialen Beziehungen zwischen Lehrenden, Kindern und Jugendlichen

Das gemeinsame Essen von Lehrenden und Lernenden bietet eine andere, zwanglosere Gelegenheit zur Kommunikation als der Unterricht und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Schulen, die sich bezogen auf die gemeinsame Schulverpflegung von Lehrenden und Lernenden „auf



den Weg gemacht haben“, berichten von besseren Beziehungen zwischen Lehrkräften und Schülerinnen und Schülern. Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülerinnen und Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser Schulessen“). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern bzw. Anbietern und Essensteilnehmerinnen bzw. Essensteilnehmern verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebotes.

— Kriterien schulischer Ernährungsbildung

Schulen sind ideale Settings, Kinder, Jugendliche, Lehrkräfte und Eltern in ihrem Gesundheitshandeln zu erreichen. Europaweit formuliert das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungsbildung³:

² vgl. I. Heindl: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. Institut für Qualitätssicherung an Schulen Schleswig-Holstein, Kiel 2007; B. Kaiser, M. Kersting: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus 2001

(Heft 1), S. 5–13; W. Loch: Stufen kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: W. Loch (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Essen: Verlag Neue Deutsche Schule 1983, S. 47–59

³ modifiziert nach R. Dixey et al.: Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

- Für jede Schülerin und jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.
- Qualitätsstandards und die Sicherstellung ihrer Umsetzung sind Voraussetzungen eines optimalen Verpflegungsangebotes als Vorbild für nachhaltige Ernährungs- und Verbraucherbildung.
- Lust und Freude beim Essen bilden einen zentralen Fokus.
- Die Essatmosphäre trägt zu einem guten Schulklima bei.
- Das Lebensmittelangebot sollte ausschließlich die Wahl zwischen Produkten ermöglichen, die die Gesundheit fördern.
- Eltern und außerschulische Unterstützungssysteme (zum Beispiel Sportvereine) sind einzubeziehen.
- Ausdrücklich ist dafür Sorge zu tragen, dass Hunger und Nahrungsmangel die Lernerfolge der Kinder nicht beeinträchtigen. Die Teilnahme am schulischen Verpflegungsangebot muss unabhängig vom sozioökonomischen Hintergrund für jede Schülerin und jeden Schüler gewährleistet sein.
- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, so dass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.

2.2 Schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung: Ziele, Standards, Kerncurricula und Kompetenzen

Die Bildungsdiskussion der vergangenen Jahre (PISA-Folgediskussion) hat auch an deutschen Schulen zu veränderten Leitideen und Leitbildern geführt, die sich in den pädagogischen Konzeptionen und Programmen der einzelnen Schulen widerspiegeln. Die sich insgesamt verändernde Schulland-



schaft wird eine Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen berücksichtigen müssen, die an der Qualität von aktuellen Bildungszielen, Standards, Kerncurricula und Kompetenzmodellen interessiert und orientiert ist. Die Ergebnisse des länderübergreifenden, interdisziplinären Projekts **REVIS** (Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein), als gesundheitsorientierte Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen⁴, legen einen entsprechenden Referenzrahmen vor. Für eine Qualitätssicherung von Standards der Ernährungs- und Verbraucherbildung ist vor diesem Hintergrund zu prüfen,

- inwieweit Qualifizierungsbedarf für Lehrerinnen und Lehrer besteht, zum Beispiel für Koordinierungsaufgaben der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB),
- welche Lehrerinnen und Lehrer für Kerncurricula und Querschnittsaufgaben der EVB zusätzlich zu schulen sind,
- welche Medien und Materialien für den Einsatz im Unterricht geeignet sind, inwieweit Materialien mit Firmenbezug oder Produktbezug verwendet werden dürfen (vgl. Schulgesetzgebung der Bundesländer zu Werbung in der Schule).

Die Einrichtung von Werkstatträumen (Küchen) zur Ernährungs- und Verbraucherbildung bietet den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, wesentliche Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung sollte Teil der Ernährungsbildung werden. Hierbei sind immer auch die Aspekte der Hygiene zu berücksichtigen (s. „Hygiene in Schulküchen“, S. 23).

⁴ www.evb-online.de; vgl. H. Hesecker (Hrsg.): Neue Aspekte der Ernährungsbildung. Umschau Zeitschriftenverlag, Frankfurt 2005

2.3 Schulentwicklung: Programm und Profil – Stellenwert von Verpflegung im Selbstverständnis der Schule

Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Für die wachsende Anzahl von Ganztagschulen⁵ in Deutschland stellt sich die Qualität der Verpflegungskonzepte und -systeme als neue Herausforderung dar. Profilbildende Auswirkungen einer guten Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprogramms erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteile, weil

- in der Alltagswelt Schule Essen, Ernährung und Gesundheit nicht nur gelehrt, sondern auch gelebt werden,
- das Kerngeschäft in Schulen, die Lehr- bzw. Lernprozesse, bereichert wird durch fachliche und interdisziplinäre Anregungen und Kooperationen,
- die Kommunikation innerhalb der Schulgemeinde gefördert wird, denn Ernährung und Essen selbst sind Mittel zur und Gegenstand von Kommunikation,
- das soziale Leben in der Schule sich verändert durch die Art der Beteiligung von verschiedenen Akteuren,
- insgesamt eine stärkere Identifikation aller Beteiligten mit der eigenen Schule erreicht wird und damit ein Schulklima von wertschätzender Kommunikation, in dem sich besser leben und lernen lässt,
- gelebte Esskultur nicht allein auf das Verhalten des einzelnen Menschen ausgerichtet ist, sie beeinflusst Schülerinnen und Schüler über gemeinschaftlich veränderte Verhältnisse.

2.4 Zusammenhang von Schule, Gesundheit und Bildung – Verpflegungskonzepte und Qualitätssicherung

Als Ergebnisse der Bildungsdiskussion entstehen bundesweit Qualitätssicherungskonzepte und -instrumente, die bislang nur unzureichend den Zusammenhang von Gesundheit, Ernäh-

rung und Bildung abbilden.⁶ Mit den vorliegenden DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und den darauf bezogenen Checklisten zur Qualitätssicherung erhalten Schulträger und Schulen Kriterien zur Beauftragung und Bewertung ihres Verpflegungsangebotes, die ein Referenzrahmen für schulinternes Qualitätsmanagement sein können.

Die Qualitätssicherung gestaltet sich einfacher, wenn kommunale Netzwerke gebildet werden, die die unterschiedlichen Akteure Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, Schülervertretungen, Eltern und Anbieter von Verpflegung an einen Tisch bringen. Koordinierungsstellen auf Landesebene könnten diesen Prozess maßgeblich unterstützen.

Schulen sollten festlegen, wer intern die Verantwortung für die Verpflegung trägt, das heißt, wer Ansprechpartner für alle an der Verpflegung Beteiligten ist und die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots koordiniert (s. „Schnittstellenmanagement“, S. 26).

2.5 Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebotes in das Schulleben setzt die Akzeptanz bei den Zielgruppen (allen Mitgliedern der Schule) und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Sinnvoll ist es, alle Beteiligten in die Gestaltung einzubeziehen. Den Lehrkräften sollte dabei deutlich werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülerinnen und Schülern beschreiten können. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung geklärt sein. Ein mögliches Instrument zur Feststellung der Zufriedenheit mit dem Speisenangebot ist die regelmäßige Befragung von Schülerinnen und Schülern. Ergebnisse müssen transparent gemacht werden und in die Optimierung einfließen. Als sinnvoll hat sich erwiesen, diesen Prozess begleiten zu lassen.

Freundliches, hilfsbereites und pädagogisch erfahrenes Personal in der Essensausgabe fördert die Akzeptanz.

⁵ Informationen zur Entwicklung von Ganztagschulen bzw. Schulen mit Ganztagsangebot in allen Bundesländern s. www.ganztagschulen.org
> Das Programm > Umsetzung in den Ländern

⁶ Beispielhafte Projekte: IQES – Instrumente für die Qualitätsentwicklung und Evaluation in Schulen (www.iqesonline.net), REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (www.evb-online.de), SEIS – Selbstevaluation in Schulen (www.das-macht-schule.de), Audit Gesunde Schule in Sachsen-Anhalt (www.lvg-lsa.de), „Schule und Gesundheit“ in Hessen (www.schuleundgesundheit.hessen.de)



Essen ist immer auch Teil der Identität der Kinder und Jugendlichen und vermittelt Geborgenheit und Sicherheit. Die Präferenzen beim Essen sind zwar stark kulturell geformt, aber sie sind über Gewohnheiten auch wandelbar. Schulverpflegung muss dieses beachten. Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) sollten nicht unnötig gefördert werden. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten aber

- die Vorlieben und Abneigungen der Kinder und Jugendlichen beachtet werden (Schulen sollten anderes Essen bekommen als Senioreneinrichtungen und Krankenhäuser),
- im Sinne einer Essozialisation geschmackliche „Übergänge“ ermöglicht werden, dies betrifft zum Beispiel
 - Vollkornmehl, das bei bestimmten Gerichten mit niedriger ausgemahlenem Mehl (zum Beispiel Type 550) gemischt werden kann,
 - die Kombination von vertrauten, bekannten Lebensmitteln mit weniger Vertrautem wie fremden (neuen) Gemüsesorten,
 - Angebote von einzelnen, klar zu unterscheidenden Komponenten, aus denen die Essenden ihre Zusammensetzung selbst wählen können,
 - die Möglichkeit nachzuwürzen bzw. selbst zu würzen und die eigene Gewürzrichtung zu bestimmen,
- je nach kulturellem Hintergrund der Mitglieder der Schule auch regelmäßig Gerichte aus unterschiedlichen Esskulturen angeboten werden (nicht nur als einmalige, multi-kulturelle Aktion, sondern als sinnvoller Bestandteil der Regelverpflegung zum Beispiel in Form von Bulgur als Kohlenhydratträger). Das Vermeiden tabuisierter Lebensmittel (wie Schweinefleisch) schafft allein noch keine kulturelle Akzeptanz.

Um diese Übergänge sensibel und zugleich gesundheitsfördernd zu gestalten, ist eine entsprechende Qualitätssicherung bei den Anbietern von Verpflegung ebenso notwendig wie die Einbindung von Eltern aus unterschiedlichen Kulturkreisen und die kontinuierliche Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern.

4.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung ist die regelmäßige Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Dies bedeutet, dass jede Schülerin und jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilnehmen zu können, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen Hintergrund.

4.2 Essatmosphäre und Schulklima

Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Faktoren, die die Essatmosphäre mitbestimmen, sind

- die zur Verfügung stehende Essenszeit,
- die Essensausgabe und das Ausgabepersonal (s. „Essensausgabesysteme“ und „Personal“, S. 22) sowie
- der Essensraum, die Raumausstattung und die Tischeindeckung.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion) und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülerinnen und Schülern aufzubauen.

Essenszeit

Den Schülerinnen und Schülern muss für das Essen genügend Zeit zur Verfügung gestellt werden. Zu kurze Pausen und Hektik können dazu beitragen, dass sie nicht an der Verpflegung teilnehmen. Mit folgenden Maßnahmen ist dem vorzubeugen:

- Für die Mittagspause (Essensausgabe, Einnahme der Mahlzeit, Abräumen) sind mindestens 60 Minuten einzuplanen.
- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa zur Verfügung steht (pro Essensteilnehmerin bzw. Essensteilnehmer insgesamt 1,4 bis 1,7 m²) sind versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten einzuplanen.
- Für Bewegungspausen sind gesonderte Zeiten vorzusehen.
- Bei der Planung der stufenspezifischen Pausenzeiten ist die Anbindung an den Öffentlichen Personennahverkehr (ÖPNV) zu berücksichtigen.



Gestaltung des Essensraumes

Zur Ausgabe und zum Verzehr der Speisen muss ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen. Die Schülerinnen und Schüler sollen sich in der Mittagspause entspannen und Freude am Essen haben. Bei der Gestaltung des Essensraumes sind daher folgende Aspekte zu beachten:

- Der Essensraum muss hell sein,
- er muss ein freundliches, ansprechendes Ambiente haben und
- zur Reduzierung der Geräuschkulisse sind lärm-dämmende Materialien zu verwenden.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung des Essensraumes sowie der Mahlzeitenatmosphäre⁷ einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Empfohlen wird, insbesondere für die Oberstufe einen eigenen Bereich bzw. einen eigenen Raum bereitzustellen.

⁷ Beispielsweise bieten einige Schulen Hintergrundmusik oder Schulnachrichten und -unterhaltungsprogramme an.

5

Gestaltung der Schulverpflegung



5.1 Grundprinzip

Die Schulverpflegung ist generell so zu gestalten, dass eine gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl realisiert werden kann. Das heißt, in der Schule werden ausschließlich gesundheitsförderliche Alternativen zur Auswahl angeboten („healthy choices“⁸). Dieses Prinzip gilt sowohl für die Mittagsverpflegung als auch für die Zwischenverpflegung.

5.2 Anforderungen an die Mittagsverpflegung

Jede Ganztagschule steht in der Pflicht, eine Mittagsmahlzeit anzubieten.⁹ Die folgenden ernährungsphysiologischen Standards für die Mittagsverpflegung können in 2 Stufen umgesetzt werden. Sie geben jeder Schule die Möglichkeit, die Verpflegungsqualität schrittweise zu steigern und an die Anforderungen einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen und vollwertigen Ernährung anzupassen. Stufe 1 beinhaltet die Art und Menge der eingesetzten Lebensmittel, Stufe 2 beinhaltet die nährstoffbasierten Standards.

Stufe 1: Mindeststandards auf Basis des optimierten Einsatzes bestimmter Lebensmittel

Eine warme Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs. Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht sowie ein tägliches Angebot an Rohkost beinhalten. Ein Obst-Dessert (zum Beispiel frisches Obst, Obstsalat aus überwiegend frischen Früchten), das gegebenenfalls auch als Zwischenmahlzeit am Nachmittag eingenommen werden kann, steht täglich zur Verfügung. Idealerweise wird das Angebot durch eine Salatbar ergänzt.

Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung

Die Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgt auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen.¹⁰ Gleichzeitig werden Aspekte der Nachhaltigkeit und Umweltschonung berücksichtigt. In folgender Tabelle sind die entsprechenden Angaben zur Verwendung und Qualität der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung dargestellt.

⁸ Young I. (Hrsg.): The report of the European forum on eating at school – making healthy choices. Europarat, Straßburg 2004

⁹ Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, www.ganztagsschulen.org/_downloads/GTS-Bericht-2002.pdf

¹⁰ D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und die darauf basierenden Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl

Tabelle: Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Verwendungsangaben/Produktqualität
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkwasser muss zu jeder Mittagsmahlzeit frei verfügbar und leicht zugänglich sein • weiterhin können zur Mittagsmahlzeit angeboten werden: <ul style="list-style-type: none"> – Tafel-/Quell-/Mineralwasser – Fruchtsaftchorlen (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser) – ungesüßte Kräuter- und Früchtetees
Getreide	<ul style="list-style-type: none"> • grundsätzlich werden Vollkorngetreideprodukte im Angebot integriert; 50 % des Brotes wird in Form von Vollkornbrot angeboten; Einsatz von Mehl ab Mehltyp 550 bei der Herstellung von Teig, z.B. für Pizza • Reis (parboiled), bevorzugt Vollkornreis • Teigwaren bevorzugt aus Hartweizengrieß und Vollkorn
Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln: frisch, z.B. als Salzkartoffeln (ungeschwefelt) oder Pellkartoffeln • hochverarbeitete Produkte wie Pommes frites und Kroketten werden max. 1-mal pro Woche angeboten
Obst und Gemüse (Basis 5 am Tag ¹¹)	<ul style="list-style-type: none"> • regionale und saisonale Produkte sind zu bevorzugen¹² • frisches Stückobst ist immer frei verfügbar¹³ • täglich Gemüse als Rohkost (in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet) • zusätzlich mind. 3-mal pro Woche gegartes Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) • das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten, z.B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten, ist zu berücksichtigen¹⁴ • Nüsse und Samen, z.B. als Topping für Salate, sind im Angebot
Milch und Milchprodukte (außer Butter und Sahne)	<ul style="list-style-type: none"> • Milch wird mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % angeboten bzw. verarbeitet • Joghurt wird als Naturjoghurt oder als Fruchtjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % eingesetzt bzw. angeboten • Speisen und Getränke auf Joghurtbasis werden ebenfalls mit Joghurt zubereitet, der einen Fettgehalt von max. 1,5 % aufweist • Quark mit max. 20 % Fett i. Tr. • Hart- bzw. Schnittkäse mit max. 45 % Fett i. Tr.



¹¹ 5 am Tag-Kampagne s. www.5amtag.de

¹² Saisonkalender s. www.schuleplusessen.de > Essen rund ums Jahr > Saisonkalender

¹³ Für die Beschaffung von frischem Obst bieten sich Kooperation mit örtlichen Anbietern an.

¹⁴ Für Informationen zur Warenkunde s. [aid infodienst: www.waswiessen.de/abisz/huelsenfruechte.php](http://aid.infodienst.de)

Lebensmittelgruppe	Verwendungsangaben/Produktqualität
Fleisch, Fleischzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> • ausschließlich Muskelfleisch, kein Formfleisch¹⁵ • Fleischsorten abwechseln, magere Fleischteile auswählen (Rind, z. B. Hüfte oder Oberschale, Schwein, z. B. Nuss oder Oberschale) • verarbeitete Fleischprodukte wie Wurst und andere Wurstwaren sowie Paniertes (z. B. Nuggets) sind fettreicher als Fleisch und werden max. 1-mal pro Woche angeboten
Seefisch	<ul style="list-style-type: none"> • kein Fisch aus überfischten Beständen¹⁶
Fette/Öle	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl ist als Standardöl in der Speisenzubereitung einzusetzen: für Salate Rapsöl verwenden; auch zum Backen, Braten, Kurzbraten ist raffiniertes Rapsöl sehr gut, zum Frittieren (160–170°C) gut geeignet¹⁷ • daneben ist die Verwendung von Soja- und Olivenöl möglich • max. 2 frittierte Produkte pro Woche, dies gilt auch für Fisch; Frittierfett mindestens 1-mal pro Woche wechseln
Gewürze, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • mit frischen Kräutern würzen und garnieren¹⁸ • Salz sparsam verwenden; jodiertes Salz einsetzen; die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist¹⁹, wird empfohlen • auf Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen ist zu verzichten²⁰
Bio-Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • es wird empfohlen, dass mind. 10% des Wareneinsatzes²¹ auf Lebensmittel aus biologischer Erzeugung entfallen^{22, 23}

¹⁵ Formfleisch: aus kleineren Fleischresten durch mehrstündiges Erwärmen oder Pressen zusammengefügtes Fleischstück, das in der Konsistenz dem Fleisch ähnlich ist.

¹⁶ Ein anerkanntes Zertifikat für Meeresprodukte aus bestandserhaltender, umweltschonender Fischerei ist das MSC-Logo. Für weitere Informationen s. www.msc.org. Als praktische Entscheidungshilfe gibt der WWF (World Wide Fund For Nature), gefördert durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU), eine Checkliste zum Fischkauf, den WWF-Fischführer, heraus: s. www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/WWF_Fischfuehrer_2006_lowres.pdf

¹⁷ Im Vergleich zur Verwendung von gehärtetem Pflanzenfett ist das Aroma des Frittiergutes besser und es ist auf Grund des Fehlens von trans-Fettsäuren im frischen Öl gesünder (B. Matthäus, L. Brühl: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungsumschau Nr. 3, März 2005: B9 – B12).

¹⁸ Kräuter-Warenkunde s. <http://kraeuter.aid.de>

¹⁹ Die Ausnahmegenehmigung für den Einsatz von fluoridiertem Jodsalz muss formlos unter Angabe des Produktes sowie des Fluoridgehaltes im Trinkwasser beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL; www.bvl.bund.de) beantragt werden.

²⁰ Kinder brauchen zur Entfaltung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das an die Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und

Hörerlebnissen heranführt. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen ihr sensorisches Gedächtnis. Durch Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, wie er durch Geschmacksverstärker (z. B. Glutamat) und Aromastoffe (v. a. künstliche) erzeugt wird, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen und ein Essverhalten geprägt werden, bei dem industriell gefertigte Produkte gegenüber natürlichen bevorzugt werden.

²¹ Die Zahl „10%“ bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte am gesamten Wareneinkauf für die Mittagsverpflegung in der jeweiligen Einrichtung. Liegt der Gesamtwareneinsatz beispielsweise bei 1 000 Euro, sollten davon mindestens 100 Euro für Bio-Ware ausgegeben werden. Eine praktische Hilfe für den Einsatz von Bio-Produkten befindet sich in Anhang 7.1, S. 27.

²² Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder!“ Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität (s. www.oekolandbau.de bzw. www.biokannjeder.de).

²³ Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss der Essensanbieter durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle zertifiziert sein. Leitfaden für Großküchen bezüglich der wichtigsten Maßnahmen zur Bio-Kontrolle gemäß der EG-Öko-Verordnung s. ÖGS – Roehl, Erhart & Dr. Strassner GbR (Hrsg.): Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat. Frankfurt a. M. 2005. www.oegs.de

Nachhaltigkeit, Umweltschonung

Der Einsatz von regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Produkten wird empfohlen.

Grundsätzlich sind Mehrportionengebinde zu verwenden. Der Einsatz von Aluminium-Einzelportionsgebinden ist hinsichtlich des hohen Müllaufkommens und auf Grund der angestrebten Vermittlung von Esskultur zu vermeiden. Auf Kleinstgebinde (einzelverpackte Lebensmittel wie zum Beispiel Fertigdesserts, Getränke im 0,2l-Tetra-Pack) wird im Rahmen der Mittagsverpflegung verzichtet. Getränke in Dosen werden nicht verkauft bzw. ausgegeben. Mehrwegverpackungen sowie wiederverwertbare Verpackungsmaterialien werden bevorzugt.

Speisenplangestaltung

Bei der Speisenplanung sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Wie häufig bestimmte Lebensmittel(gruppen) in einem Speisenplan für die Mittagsverpflegung im Zeitraum von

10 Essenstagen einzusetzen sind, zeigt die Tabelle „Checkliste für die Erstellung und Beurteilung eines Speisenplanes“.

- Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.
- Ethische und religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen. Beispielsweise muss bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden.
- Täglich ist ein fleischloses Gericht anzubieten (allein oder als Alternative zum Angebot eines Fleischgerichtes), das ebenfalls den genannten Kriterien entsprechen muss.
- Kindern bzw. Jugendlichen mit Allergien bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl (zum Beispiel Laktoseintoleranz, Allergie auf Hühner-eiweiß) muss die Teilnahme am Essen möglich sein. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, aber auch durch die Möglichkeit, Komponenten separat zu wählen oder (falls nicht anders möglich) von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen zu verzehren²⁴, erfolgen.

Tabelle: Checkliste für die Erstellung und Beurteilung eines Speisenplanes. Angegeben sind die Häufigkeiten von Speisen in einem Zeitraum von 2 Wochen (10 Essenstage)[Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund 2006]

Täglich:		
„Sättigendes“	<ul style="list-style-type: none"> 4-mal Kartoffeln (z. B. pur, Püree, im Eintopf) 2-mal Vollkornreis (z. B. pur, Risotto, im Eintopf) 2-mal Vollkornnudeln (z. B. pur, als Auflauf) 	<ul style="list-style-type: none"> 1-mal Hülsenfrüchte (z. B. im Eintopf) 1-mal freie Wahl
Gemüse/Rohkost	<ul style="list-style-type: none"> 4-mal Rohkost* 	<ul style="list-style-type: none"> 6-mal freie Wahl
außerdem:		
3–4-mal Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> 2-mal separat (z. B. Schnitzel, Hähnchenschenkel) 	<ul style="list-style-type: none"> 2-mal in Soße (z. B. Hacksoße, Gulasch, Eintopf)
1–2-mal Seefisch	<ul style="list-style-type: none"> evtl. 1-mal fettreich (z. B. Heringsstippe, Lachs) 	
Ei oder süßes Hauptgericht	<ul style="list-style-type: none"> 1-mal (z. B. Ei in Soße, Rührei, Omelett) 1-mal (z. B. Apfel-Quark-Auflauf, Milchreis) 	
3–5-mal vegetarisches Gericht	<ul style="list-style-type: none"> „Sättigendes“ und Gemüse (z. B. Getreide-Gemüse-Pfanne, Kartoffel-Gemüse-Auflauf, Risotto mit Quarkdipp, Spagetti mit Gemüse-Bolognese) 	

* Über diese optimIX-Empfehlung hinausgehend sehen die vorliegenden Qualitätsstandards ein **tägliches Angebot an Gemüse als Rohkost sowie an Obst** (zum Beispiel frisches Stückobst als Dessert oder als Zwischenmahlzeit am Nachmittag) vor (vgl. Tabelle S. 13).

²⁴ Das von zu Hause mitgebrachte Essen muss kühl gelagert werden.



© Foto: Maria Rebermann

- Die sprachliche Gestaltung des Speisenplans ist klar und einfach. Nicht übliche bzw. nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären, ebenso wie klassische Garnituren, zum Beispiel „Jäger Art“ (mit Pilzen in Rahmsauce).
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan eindeutig ausgewiesen sein.
- Wünsche der Tischgäste sind zu berücksichtigen, Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in die Speisenplanung einzubeziehen. Regelmäßige (mindestens einmal pro Schuljahr) Befragungen der Schülerschaft anhand standardisierter Fragebögen sind durchzuführen.
- Die Jahreszeit ist zu berücksichtigen, die Speisekomponenten sind der Saison anzupassen.
- Gerichte aus der Region und Gerichte aus den Herkunftsländern der Schülerinnen und Schüler sind zu berücksichtigen (s. „Kulturelle Rahmenbedingungen“, S. 10).

● Zubereitung und Warmhaltezeit

Mit folgenden Maßnahmen im Rahmen der Zubereitung und des Warmhaltens der Speisen wird die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen positiv beeinflusst:

- Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten (zum Beispiel Fett abschöpfen).
- Frittieren als Garmethode ist auf maximal 2 Produkte pro Woche zu beschränken.
- Für die Zubereitung von Gemüse sind die Garmethoden Dünsten und Dämpfen, als Gargeräte der Steamer und der Heißluftdämpfer zu verwenden. Gemüse ist immer al dente anzubieten.
- Die Warmhaltezeit²⁵ zubereiteter Speisen ist zu minimieren, idealerweise auf 30 Minuten. Eine Warmhaltezeit von über 3 Stunden ist inakzeptabel. Für gegartes Gemüse und

kurzgebratene Komponenten beträgt die Warmhaltezeit maximal 2 Stunden. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine auf Grund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen.

- Eine chargenweise Produktion ist durchzuführen, um längere Warmhaltezeiten zu vermeiden. Nach Möglichkeit sollte die Produktion bzw. Anlieferung an versetzte Pausenzeiten angepasst werden.
- Warme Speisen sind mit einer Temperatur von mindestens 65 °C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7 °C auszugeben.
- Abläufe für die Herstellung (zum Beispiel in Form von Rezepturen und Arbeitsanweisungen) und die Ausgabe (zum Beispiel in Form von Kellenplänen) der Speisen sind festzulegen und zu dokumentieren.

● Sensorische Qualität

Sinnliche Wahrnehmungen entscheiden über die Akzeptanz des Essens und beeinflussen das Ernährungsverhalten nachhaltig. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei ist auf folgende Kriterien zu achten:

- Aussehen (zum Beispiel Garnitur, arttypische Farben erhalten, Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller)
- Geruch und Geschmack (zum Beispiel arttypischen Geschmack bzw. Geruch der Komponenten erhalten, abwechslungsreich mit Kräutern würzen, wenig Jodsalz)
- Konsistenz (zum Beispiel Textur von Gemüse al dente, Texturerhaltung von Kurzgebratenem, Paniertem, Frittiertem)

● Hygienemanagement

Ohne ein umfassendes Hygienemanagement ist Schulverpflegung undenkbar. Hierzu gehören die Einführung eines HACCP²⁶-Konzepts und die Einhaltung von Richtlinien zur guten Hygienepraxis. Die grundlegenden Vorgaben und Gesetze im Bereich der Lebensmittelhygiene sind im Kapitel „Hygiene in Schulküchen“ (S. 23) zu finden.

²⁵ Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an die letzte Essensteilnehmerin bzw. den letzten Essensteilnehmer.

²⁶ HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) ermöglicht einen Risikoanalyse und die Beherrschung der kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln.

Tabelle: Richtwerte für Energie, Portionsgröße und Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit nach optimiX. Angaben in Klammern beziehen sich auf eine 5-Tage-Woche [Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund 2006]

Energie/Portionsgröße	Primarstufe ²⁹	Sekundarstufe ³⁰
Energie pro Mittagsmahlzeit	480 kcal	750 kcal
Portionsgröße/Tag (ohne Getränk)	480 g	750 g
Lebensmittelgruppen	g	
Getränke ³¹	250 (1250)	350 (1750)
Kartoffeln/Nudeln/Reis (gekart)	220 (1100)	330 (1650)
Hülsenfrüchte (gekart)	11 (55)	20 (100)
Gemüse, Rohkost*	150 (750)	200 (1000)
Fleisch	30 (150)	45 (225)
Fisch	75 g/Woche	100 g/Woche
Fette (z. B. zum Braten, in Soße, Salat)	10 (50)	15 (75)
Eier (1 Ei = 55 g)	10 (50)	15 (75)
Brot/Getreideflocken (z. B. zur Suppe)	8 (40)	14 (70)
Obst (als Zutat)	8 (45)	14 (70)
Milch/-produkte (z. B. in Soße, Auflauf)	11 (55)	20 (100)
Süßes (z. B. in süßen Hauptspeisen)	8 (40)	13 (65)
Sonstiges, z. B. Mehl	11 (55)	20 (100)

* Rohkostmengen können um ein Drittel geringer sein

Stufe 2: Mittagsverpflegungsangebot auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

Die nährstoffbasierten Standards ergeben sich aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr²⁷ der entsprechenden Altersgruppe. Diese Standards (s. Anhang 7.5, S. 34) legen fest, wie viel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, ausgewählte Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Mittagsmahlzeit liefern soll. Dabei sind für die Mittagsmahlzeit ca. 25 % der Tageszufuhr an Energie veranschlagt. Der Beitrag der Mittagsmahlzeit zur Zufuhr der meisten Nährstoffe, vor allem der Vitamine, ist höher als 25 %. Ein Speisenplan muss dementsprechend so gestaltet sein, dass er im Wochendurchschnitt die Standardwerte für Energie, Ballaststoffe und die ausgewählten Nährstoffe erfüllt.

Mit der Umsetzung des auf den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr basierenden Konzepts der optimierten Mischkost (optimiX) des Dortmunder Forschungsinstitutes für Kinderernährung²⁸ werden die nährstoffbasierten Standards erreicht. Dazu sind die vorgegebenen Richtwerte für die Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit nach optimiX einzuhalten. Die Anhaltswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, auf einen Tag, die in Klammern angegebenen Zahlen beziehen sich auf einen Durchschnittswert für eine 5-Tage-Woche.

²⁷ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt a. M. 2000

²⁸ Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund 2006

²⁹ Referenzgruppe: 7–9-jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

³⁰ Referenzgruppe: männliche 13–14-jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

³¹ Die Angabe entspricht ml.

Die Rezepturen eines Wochenspeisenplans müssen im Durchschnitt die oben genannten Richtwerte erfüllen und sind bei der Speisenzubereitung einzuhalten.

Um das Erreichen der Stufe 2 und damit die Sicherung der Nährstoffzufuhr überprüfen zu können, müssen Nährwertberechnungen der Rezepturen durchgeführt werden.

● **Musterspeisenpläne**

Wie eine den Standards entsprechende Mittagsverpflegung aussehen kann, ist aus den nährstoffoptimierten Wochenspeisenplänen für Grundschulen und weiterführende Schulen im Internet unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik „Essen rund ums Jahr“ ersichtlich.

5.3 Anforderungen an die Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Automaten)

Ergänzend zum Mittagessen werden in der Ganztagschule auch das zweite Frühstück (Schulfrühstück) und eine Zwischenverpflegung am Nachmittag eingenommen. Diese beiden Zwischenverpflegungen sind immer im Zusammenhang mit der Mittagsmahlzeit und der Verteilung sowie dem Umfang der sonstigen Mahlzeiten zu betrachten.

Die Wahl der Lebensmittel für die Zwischenverpflegung ist von besonderer Bedeutung, da mit dem Angebot geeigneter Lebensmittel ein wichtiger Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs der Schülerinnen und Schüler geleistet sowie eine überschüssige Energiezufuhr vermieden werden kann.

Das Angebot für die Zwischenverpflegung darf keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen. Der Schulkiosk sollte in der Mittagszeit geschlossen sein. Sofern noch keine warme Mittagsverpflegung angeboten wird, kann der Schulkiosk mittags geöffnet sein und zum Beispiel herzhafte Speisen wie Vollkornpizza oder Vollkornnudelauflauf mit viel Gemüse, Nudelsalat mit frischem Gemüse und Essig-Öl-Dressing sowie Vollkornwaffeln anbieten.

■ **Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Zwischenverpflegung**

Die Standards für Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot sind aus folgender Tabelle ersichtlich. Die Attraktivität und Akzeptanz des Angebots können durch eine ansprechende Darbietungsform, zum Beispiel Vollkornbrote in Ecken schneiden, und eine entsprechende Preisgestaltung gesteigert werden.

Tabelle: Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • s. „Getränkeversorgung“, S. 20
Brot, Brötchen und andere süße und pikante Backwaren, Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • mind. 50 % werden in Form von Vollkornprodukten angeboten • belegte Vollkornbrote/-brötchen/-toasts werden angeboten • Müsli (z. B. zuckerfreie Müslimischungen mit Getreideflocken, Sesam, Leinsamen, gehackten Nüssen), am besten mit Obst, ist ins Angebot zu integrieren
Obst und Gemüse (Basis 5 am Tag ¹¹)	<ul style="list-style-type: none"> • regionale und saisonale Produkte sind zu bevorzugen¹² • frisches Stückobst muss immer verfügbar sein¹³, außerdem z.B. Früchtespieße, Obstsalat • tägliches Angebot an Gemüse als Rohkost (z.B. in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. mit Quarkdipp oder als Belag, Salate)



Milch und Milchprodukte³² (außer Butter und Sahne)	<ul style="list-style-type: none"> • Milch wird ausschließlich mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % angeboten bzw. verarbeitet • Joghurt wird als Naturjoghurt oder als Fruchtjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % eingesetzt bzw. angeboten • Speisen (z. B. Salatdressing) und Getränke auf Joghurtbasis werden ausschließlich mit Joghurt zubereitet, der einen Fettgehalt von max. 1,5 % aufweist • Quark mit max. 20% Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) • Hart-/Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) mit max. 45 % Fett i. Tr. • Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen werden nicht eingesetzt
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> • ausschließlich Muskelfleisch, kein Formfleisch¹⁵ • als Belag werden magerer Schinken, Geflügelaufschnitt und Bratenaufschnitt bevorzugt
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • als Belag; kein Fisch aus überfischten Beständen¹⁶
Fette/Öle	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl ist als Standardöl (z.B. für Salatdressings) einzusetzen, daneben ist die Verwendung von Soja- und Olivenöl möglich (s. Tabelle S. 13-14) • als Streichfette Butter, Margarine oder Streichrahm dünn auf das Brot/Brötchen streichen; alternativ kann anstelle von Streichfett auch Quark, Frischkäse oder vegetarischer Brotaufstrich verwendet werden • Mayonnaise wird nicht eingesetzt
Gewürze, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • mit frischen Kräutern würzen und garnieren¹⁸ • Salz sparsam verwenden; jodiertes Salz einsetzen; die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist¹⁹, wird empfohlen • auf Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen ist zu verzichten²⁰
Süßigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • werden nicht angeboten
pikante Snacks	<ul style="list-style-type: none"> • werden ausschließlich als Nüsse oder Samen (z. B. Sonnenblumenkerne) ohne Salz und Zucker angeboten

Um Müll zu vermeiden bzw. zu reduzieren, können essbare Schälchen verwendet werden. Grundsätzlich sollte Mehrweggeschirr verwendet werden. Weitere Aspekte zum Thema

„Nachhaltigkeit und Umweltschonung“ sind im entsprechenden Kapitel auf S. 15 zu finden.

³² Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten. Mit dem EU-Schulmilchprogramm wird für jede Schülerin bzw. jeden Schüler pro Schultag eine bestimmte Beihilfe für Milch (1,5 und 3,5 % Fett), Milchwischgetränke oder Naturjoghurt (1,5 und 3,5 % Fett) zur Verfügung gestellt. Die rechtliche Grundlage dieses Schulmilchprogramms ist

die Verordnung (EG) NR. 2707/2000 der Europäischen Kommission und die deutsche Verordnung vom 20. Juli 2001. Für weitere Informationen s. www.cma.de/content/unterrichtsmaterial/schulmilch-eu-schulmilchprogramm.php



5.4 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Getränke³³ dienen zum Durstlöschchen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs. Das beste Getränk ist Wasser, als Trinkwasser aus der Leitung oder als Mineralwasser. Wasser ist den Schülerinnen und Schülern während des Schulalltags immer zur Verfügung zu stellen, dies gilt auch für die Zeit während des Unterrichts.³⁴ Die Wasserversorgung kann zum Beispiel durch Trinkwasserspender oder die Installation von Brunnen erfolgen, die regelmäßig gewartet werden bzw. auf ihren Keimgehalt zu kontrollieren sind.

Die einzigen weiterhin verfügbaren Getränke sind

- Tafel-/Quellwasser,
- Fruchtsaftchorlen (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser),
- ungesüßte Kräuter- und Früchtetees,
- schwarzer Tee und Kaffee (erst ab der Oberstufe).

³³ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen bzw. pflanzlichen Lebensmittel (s. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, aid infodienst (Hrsg.): Fachinformationen – Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Bonn, 2. Auflage 2006).

5.5 Bewirtschaftungssysteme

Die Art der Bewirtschaftung hängt von den individuellen Bedingungen an den Schulen und von den Schulträgern ab. Prinzipiell wird zwischen Eigen- oder Fremdbewirtschaftung unterschieden. Für beide Varianten müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Für die Leitung des Verpflegungsbetriebs wird Fachpersonal eingesetzt.
- Hilfskräfte sind für ihren Arbeitsbereich geschult.
- Die Ausstattung wird dem angestrebten Verpflegungssystem und der Anzahl der Essensteilnehmenden gerecht.

– Fremdbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch einen Pächter bzw. Caterer)

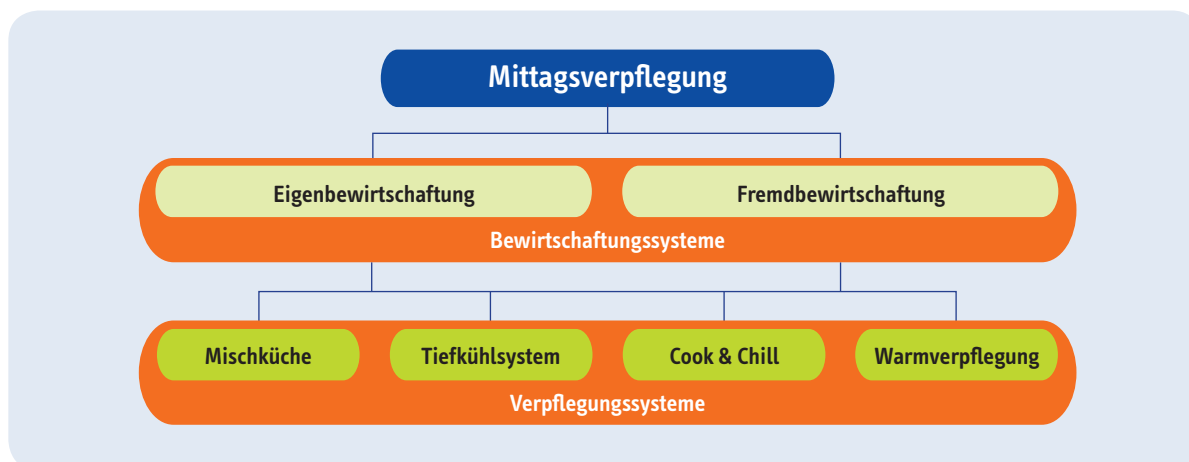
Mittels Ausschreibungsverfahren des Schulträgers bewerben sich Anbieter um den Verpflegungsbetrieb der Schule. Der Schulträger stellt die Qualitätsanforderungen, die im Leistungsverzeichnis (s. „Leistungsverzeichnis“, S. 23) ausgewiesen werden. Je detaillierter die Anforderungen sind, desto einfacher ist ein Vergleich der diversen Angebote möglich. Die Infrastruktur wird meist durch den Träger vorgegeben; teilweise kann sie aber auch mit dem Anbieter abgestimmt werden.

– Eigenbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch Schule oder Mensaverein)

Hierbei betreiben die Schulen die Mensa oder gründen zusammen mit den Elternvertretern einen Mensaverein, der in der Regel aus einem Förderverein resultiert. Der Verein stellt die Qualitätsanforderungen an die Schule. Auch hier gelten als wichtige Voraussetzungen ein detaillierter Leistungskatalog und die Anstellung von Fachpersonal (s. „Personal“, S. 22).

³⁴ Eine Initiative zur Verbesserung der Flüssigkeitsversorgung von Kindern und Jugendlichen ist „Trinken im Unterricht“ vom aid infodienst und der Informationszentrale deutsches Mineralwasser (IDM), s. www.trinken-im-unterricht.de. Eine weitere, vom BMELV unterstützte, Aktion ist „Trinkfit – mach mit!“, s. www.trinkfit-mach-mit.de.

Abbildung: Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme in der Schulverpflegung



5.6 Verpflegungssysteme³⁵

Das Verpflegungssystem charakterisiert die Art und Weise der Produktion und die Bereitstellung von Speisen. Für die Praxis werden vier Verpflegungssysteme unterschieden, mit denen grundsätzlich eine gute Verpflegungsqualität unter Berücksichtigung der vorliegenden Standards zu erzielen ist. Jedes System stellt unterschiedliche Anforderungen an eine hochwertige Verpflegungsqualität.

Mischküche³⁶: Zubereitung der Speisen vor Ort. Dafür erfolgt der Einsatz von frischen Produkten sowie von Produkten mit unterschiedlich hohem Conveniencegrad. Der Conveniencegrad ergibt sich im Einzelfall aus der vorhandenen Infrastruktur, die in jedem Fall den Anforderungen einer Großküche entsprechen muss. Die Leitung der Schulküche muss eine entsprechende fachliche Qualifikation (s. „Personal“, S. 22) aufweisen, um die effektive Ablauforganisation zu gewährleisten.

Tiefkühlsystem: ausschließliche oder überwiegende Verwendung von angelieferten, tiefgekühlten Speisen, die von einem professionellen Anbieter stammen.

Cook & Chill: ausschließliche oder überwiegende Verwendung von angelieferten, gekühlten Speisen, die von einem professionellen Anbieter, einem anderen Verpflegungsbetrieb oder einer Zentralküche stammen.

Warmverpflegung: ausschließliche oder überwiegende Verwendung von warm angelieferten Speisen aus einem anderen Verpflegungsbetrieb oder einer Zentralküche.



³⁵ Weiterführende Informationen im DGE/aid-Ringordner „Essen und Trinken in Schulen“. Darüber hinaus sind Informationsmaterialien zum Thema Verpflegungssysteme sowie das aid Special „Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen“ über den aid-Medienshop erhältlich (s. Anhang 7.2, S. 29).

³⁶ Das ursprüngliche Frischkostsystem, bei dem alle Speisen – ohne die Verwendung von schon vorgefertigten Komponenten (zum Beispiel geputzter und geschnittener Salat, tiefgekühltes Gemüse, geschälte Kartoffeln) – vor Ort frisch zubereitet werden, findet man in der Praxis heute nicht mehr. Üblich ist stattdessen die so genannte Mischküche.

5.7 Bestell- und Abrechnungssysteme

Es gibt verschiedene Bestellsysteme (zum Beispiel wöchentlich) und Abrechnungssysteme (zum Beispiel mit Chipkarten, monatliche Abbuchung), die unterschiedlich miteinander kombinierbar sind.

- **Abosystem:** die Eltern abonnieren das Essen für ihr Kind für einen festgelegten Zeitraum (zum Beispiel monatlich oder halbjährlich) im Voraus. Dies bietet dem Anbieter eine große Planungssicherheit und unterstützt die regelmäßige Teilnahme.
- **Essensmarkensystem:** der Verkauf von Essensmarken, die von den Schülerinnen und Schülern an einem Stempelautomaten entwertet werden. Mit dem Abstempeln der Marken bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wird automatisch das Mittagessen bestellt.
- **Kartensystem/Guthabekarte:** die Eltern zahlen einen vorher festgelegten Betrag, der auf einer Gutschriften- oder Geldkarte gespeichert ist. Die Schülerinnen und Schüler müssen ihr Essen wie beim Essensmarkensystem bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wählen. Die Kosten werden vom gespeicherten Betrag abgezogen.
- **Wertmarkensystem:** die Schülerinnen und Schüler erwerben Wertmarken, mit denen sie das Essen zahlen und die gegebenenfalls auch als Zahlungsmittel in der Cafeteria eingesetzt werden können.
- **Magnetkartenbestellsystem:** mit einer personalisierten Magnetkarte bestellen die Schülerinnen und Schüler das Essen über ein Bestellterminal in der Schule oder über das Internet und erhalten es an der Ausgabestelle. Die Abrechnung erfolgt bargeldlos.



³⁷ Dazu gehören die Qualifikationen Köchin/Koch, Hauswirtschaftsleiterin und -leiter, Oecotrophologin/Oecotrophologe, Diätassistentin und -assistent.

5.8 Essensausgabesysteme

Die Essensausgabe kann auf verschiedene Arten erfolgen. Es wird zwischen folgenden Ausgabesystemen unterschieden:

- Tischgemeinschaft (Mehrportionenausgabe in Schüsseln und auf Platten, die auf den Tischen verteilt werden)
- Cafeteria (Tablettsystem über eine Ausgabentheke, an der die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet werden)
- Free-Flow-System (Schülerinnen und Schüler stellen die Speisenkomponenten an verschiedenen Ausgabeeinheiten selbst zusammen; die Speisen sind in der Regel nach der üblichen Menüfolge Vorspeise und Salat, Hauptgericht, Nachspeise und Getränke angeordnet)

Das Ausgabesystem Tischgemeinschaft eignet sich für alle Schulformen. Cafeteria und Free-Flow-System eignen sich lediglich ab der Sekundarstufe.

5.9 Personal

Leitung des Verpflegungsbereichs: Für die Leitung des Verpflegungsbetriebs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung³⁷. Die regelmäßige Teilnahme an entsprechenden Weiterbildungsmaßnahmen³⁸ ist zwingend erforderlich.

Küchenpersonal: Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.

Ausgabepersonal: Voraussetzung für ihren Einsatz ist eine Schulung im Bereich Lebensmittelhygiene und im Bereich des Infektionsschutzgesetzes. Wenn das Ausgabepersonal zudem für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die Prozessabläufe geschult werden. Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals sollte auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick geachtet werden.

³⁸ Ein Anbieter von Weiterbildungsmaßnahmen ist die DGE. Weitere Anbieter sind zum Beispiel VDD (Berufsverband der Diätassistenten), VDO_E (Verband der Oecotrophologen), IHK (Industrie- und Handelskammer), VKD (Verband der Köche Deutschlands) sowie Berufsverbände hauswirtschaftlicher Berufe.

5.10 Leistungsverzeichnis

Unabhängig vom Bewirtschaftungssystem muss in jedem Fall ein Leistungsverzeichnis erstellt werden, das Art und Umfang der Verpflegungsqualität festlegt. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.

In einem Leistungsverzeichnis muss enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vierwochenspeisenpläne, aus denen der Einsatz von Lebensmitteln nach den Qualitätsstandards (Stufe 1) hervorgeht
- bei Umsetzung der Stufe 2 der Qualitätsstandards: die Vorlage nährstoffoptimierter Rezepte auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Erklärung des Anbieters zur freiwilligen Selbstauskunft bzgl. der Überprüfung der Einhaltung der Qualitätsstandards
- Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards
- Zubereitungsarten
- das gewählte Verpflegungssystem
- das gewählte Ausgabesystem
- Logistik (z. B. Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen)
- Art der Bestellung und Abrechnung
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur (z. B. Art und Leistung der vorhandenen Geräte)
- Ansprechpartner
- allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Einsatz von qualifiziertem Personal
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird
- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als 6 Monate sein sollte

In einem Leistungsverzeichnis kann enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind
- Überprüfungsart bzgl. der Einhaltung der Qualitätsstandards
- ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate zum Beispiel nach DIN EN ISO 9000ff.
- ggf. das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle



5.11 Rechtliche Rahmenbedingungen³⁹ für die Verpflegung von Schülerinnen und Schülern

Hygiene in Schulküchen

Eine wesentliche Voraussetzung für die Herstellung sicherer Speisen und Getränke ist die Kenntnis grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis⁴⁰. Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten europaweit Verordnungen, die einen einheitlichen Hygienestandard sicherstellen sollen. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften wird auf Landesebene durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert. Die Vorschriften gelten immer, wenn Speisen an Dritte abgegeben werden. Werden Lebensmittel im Rahmen von pädagogischen Maßnahmen (Unterricht, Projekte) von Schülerinnen und Schülern für den Verzehr innerhalb der Gruppe hergestellt, so sollten auch hier stets die Anforderungen der einschlägigen Verordnungen zugrunde gelegt werden. Auf diese Weise lernen Schülerinnen und Schüler auch den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

³⁹ Für Hinweise zu rechtlichen Rahmenbedingungen nach Bundesländern und zu Empfehlungen, Aktivitäten sowie der Finanzierung des Schulesens in den Ländern s. www.schuleplusessen.de > Informationen

⁴⁰ Medien und Hinweise zur Umsetzung der hygienischen Anforderungen in die Praxis: Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen 2006; DGE: www.schuleplusessen.de > Informationen > Gesetze und Hygiene

Folgende rechtliche Vorgaben müssen beachtet und angewendet werden:

- das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**
- die **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene**
- die **Nationale Durchführungsverordnung** zur Verordnung (EG) 852/2004
- das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
- das **Produkthaftungsgesetz**

In diesem Rahmen müssen unter anderem folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- die **Umsetzung der Leitlinien zur guten Hygienepraxis**
- die **Anwendung einschlägiger DIN Normen** (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygiene-schulung)
- die **Implementierung eines HACCP-Konzepts**
- die **regelmäßige Mitarbeiterschulung**

■ Kennzeichnungsverordnungen

● Zusatzstoffe

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung bzw. für Schulumensanstellungen gelten die Bestimmungen der Zusatzstoffzulassungsverordnung. Damit sind auf Speiseplänen oder einem gesonderten Aushang die eingesetzten Zusatzstoffe kenntlich zu machen⁴¹. Die Deklaration gilt auch für Zusatzstoffe, die in eingekauften Zutaten enthalten sind. Die Ausnahme bilden Zusatzstoffe, die ihre Wirkung bei der Zubereitung verlieren.

● Nährwerte

Eine Pflicht zur Kennzeichnung von Nährstoffen besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nicht. Werden die Nährstoffe ausgewiesen, muss dies laut Nährwertkennzeichnungsverordnung wie folgt gestaltet werden:

1. Einzelnen aufzuführen sind die Gehalte an

- Energie,
- Eiweiß,
- Fett und
- Kohlenhydraten.

2. Zusätzlich gekennzeichnet werden kann der Gehalt an

- Zucker,
- gesättigten Fettsäuren,
- Ballaststoffen und
- Natrium.

Dabei darf keiner der genannten Nährstoffe fehlen.

3. Sofern die bisher genannten Bestimmungen eingehalten werden, können weiterhin Angaben erfolgen über den Gehalt an

- Stärke,
- mehrwertigem Alkohol,
- einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren,
- Cholesterol,
- Mineralstoffen und
- Vitaminen.

● Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter von Schulverpflegung kennzeichnungspflichtige gentechnisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis „gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem hergestellt“ auf der Speisekarte oder am Buffet gekennzeichnet werden.⁴²

⁴¹ Weitere Informationen sowie eine Liste relevanter Zusatzstoffe und deren Kenntlichmachung sind im Internet unter www.schuleplusessen.de > Informationen > Gesetze und Hygiene > Kennzeichnungspflicht zugänglich.

⁴² Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, s. auch <http://europa.eu/scadplus/leg/de/lvb/l21154.htm>. Nach Auffas-

sung der Europäischen Kommission (Bericht an den Rat und das Europäische Parlament über die Durchführung dieser Verordnung vom 25.10.2006) sind verarbeitete oder zubereitete gentechnisch veränderte Lebensmittel, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung konsumiert werden, von dieser Kennzeichnungsvorschrift ausgenommen; diese Aussage ist jedoch nicht verbindlich und wird von den in Deutschland für das Lebensmittelrecht zustän-



5.12 Sponsoring

Prinzip des Sponsorings

Sponsoring ist ein Vertragsverhältnis, das auf dem Prinzip von Leistung und Gegenleistung beruht. Vereinfacht ausgedrückt besteht Sponsoring aus dem Prinzip Förderung der Schule gegen Imagewerbung in der Öffentlichkeit. Die Gegenleistung des Gesponserten wird in entsprechender Weise festgelegt und dient der Marktkommunikation, somit dem Image des Förderers. Klar davon zu unterscheiden ist die kommerzielle Produktwerbung (zum Beispiel klassische Plakatwerbung): Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schülerinnen und Schüler sollen aber in der Schule lernen, verständig und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird, kurzum: Die Schule muss Werbekompetenz vermitteln.

digen Behörden nicht geteilt. Auf Grund dieser Rechtslage und im Sinne der Unterrichtung und des Schutzes des Verbrauchers, der eine sachkundige Wahl treffen können muss, ist der Einsatz gentechnisch veränderter Lebensmittel immer zu kennzeichnen.

⁴³ Hilfestellung und weiterführende Literatur: Stiftung Verbraucherinstitut in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Weiterbildung des

Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring ist heute ein Instrument, mit dem sich Schulen durch (Sponsoring-)Partnerschaften – das heißt mit Unterstützung von Unternehmen und außerschulischen Partnern – weiterentwickeln können. Auf Grund der drastischen Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte sind alle Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.

Gleichzeitig aber haben auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe von heute und als potenzielle Käufer von morgen entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule können eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings bzw. einer Werbemaßnahme in der Schule müssen vorab geklärt werden, wenn sich eine Schule um außerschulische Partner bemüht. Eine außerschulische Partnerschaft darf nicht mit kommerzieller Werbung einhergehen. Durch die Öffnung von Schulen entstehen Verantwortungspartnerschaften, die einen Beitrag zum Gleichgewicht zwischen Fachinhalten und Anwendungsbezug sowie zwischen Lebenswirklichkeit und theoretischem Wissen leisten können.

Es ist somit unerlässlich, die geschilderten kritischen Aspekte vor dem Eingehen einer Partnerschaft der Schule mit einem außerschulischen Partner zu berücksichtigen.⁴³

Landes NRW (Hrsg.): Schulsponsoring heute: Möglichkeiten und Grenzen für die Öffnung von Schule. Praxisbeispiele, Richtlinien, juristische und steuerliche Hinweise, Umsetzungstipps. Berlin 2001. Internet: www.verbraucherbildung.de/projekt01/media/pdf/Schulsponsoring.pdf; Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. BWV Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin 2006

6

Qualitätssicherung



6.1 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule muss es eine Verpflegungsbeauftragte bzw. einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie vermittelt zwischen den Schnittstellen Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen zum Beispiel folgende Personen bzw. Personenkreise in Frage:

- Eine Lehrkraft, die über die nötigen Grundkenntnisse (zum Beispiel auf Grund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium) verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.
- Eine externe Person, zum Beispiel Oecotrophologin bzw. Oecotrophologe, Diätassistentin oder -assistent, Hauswirtschaftsleiterin oder -leiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder anderen Organisationen entsprechend honoriert werden.
- Eine Kommission mit Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.

6.2 Checklisten zur Überprüfung der Qualität

Die Überprüfung der Einhaltung der Qualitätsstandards durch den Auftraggeber (zum Beispiel Schule, Schulträger, Kommune) bzw. eine externe Person muss sichergestellt werden. Verwendet werden können die im Anhang ab S. 32 bereitgestellten Checklisten.

Die Person, die die Überprüfung durchführt, muss im Vorfeld eine Einführung zur Handhabung der Checklisten erhalten. Sollten im Rahmen der Überprüfung Fragen oder Probleme auftreten, steht das Team des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ als zentraler Ansprechpartner zur Verfügung.

Die Qualitätsüberprüfung mittels der Checklisten hilft den Schulen, die einzelnen Stufen einzuhalten und die Maßnahmen auf eine einfache Art und Weise zu evaluieren. Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards legt der Auftraggeber selbst fest.

7.1 Praktische Hilfe für den Einsatz von Bio-Produkten

Anmerkungen zur Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau

Für die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft sind prinzipiell drei Varianten möglich:

1. Einzelne Lebensmittel, z.B. Kartoffeln oder Rindfleisch, werden ausschließlich in ökologischer Qualität eingekauft.
2. Es werden Bio-Speisenkomponenten, z.B. als Gemüse- oder Kartoffelbeilage, angeboten.
3. Es werden vollständige Bio-Speisen, z.B. Kartoffel-Gemüse-Auflauf, angeboten.

Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind in der Regel teurer als konventionell erzeugte Lebensmittel. Es gibt aber eine Reihe von Möglichkeiten, die höheren Kosten zu kompensieren, z.B.:

- Regelmäßig Bio-Produkte einkaufen. Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume.
- Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen. Größere Abnahmemengen verringern den Preis.
- Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand (zu konventioneller Ware) kaufen. Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände.
- Sonderangebote nutzen. Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an.

Beispielberechnung zum Bio-Anteil am Wareneinsatz (WE)⁴⁴

Beispiel 1: Kartoffel-Linsen-Eintopf

= 100 % Bio-Anteil = 0,47 Euro bzw.
79 % Mehrkosten pro Portion

Beispiel 2: Kartoffel-Linsen-Eintopf (Linsen in Bio)

= 27 % Bio-Anteil am WE (Linsen) = 0,08 Euro
bzw. 14 % Mehrkosten pro Portion

Tabelle: Beispiel 1 – Preis bei einem Bio-Anteil von 100 %

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 100 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/ Einheit	Preis gesamt	Preis/ Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	kg	1,30	10,40	2,35	18,80
Kartoffeln	0,120	12,00	kg	0,48	5,76	1,10	13,20
Porree	0,050	5,00	kg	1,70	8,50	3,44	17,20
Möhren	0,030	3,00	kg	0,79	2,37	1,48	4,44
Zwiebeln	0,020	2,00	kg	0,92	1,84	1,61	2,88
Rapsöl	0,010	1,00	l	3,32	3,65	6,19	6,81
Brötchen	1	100,00	St.	0,25	25,00	0,40	40,00
Gewürze					3,00		5,00
WE gesamt:					60,52		108,33
WE Portion:					0,61		1,08

⁴⁴ Preise: Stand 2003 (die Aktualisierung ist für 2008 vorgesehen)

Tabelle: Beispiel 2 – Preis bei einem Bio-Anteil von 27 %

				Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 100 Portionen	Einheit	Preis/ Einheit	Preis gesamt	Preis/ Einheit	Preis gesamt
Linsen getr.	0,080	8,00	kg	1,30	10,40	2,35	18,80
Kartoffeln	0,120	12,00	kg	0,48	5,76	0,48	5,76
Porree	0,050	5,00	kg	1,70	8,50	1,70	8,50
Möhren	0,030	3,00	kg	0,79	2,37	0,79	2,37
Zwiebeln	0,020	2,00	kg	0,92	1,84	0,92	1,84
Rapsöl	0,010	1,00	l	3,32	3,65	3,32	3,65
Brötchen	1	100,00	St.	0,25	25,00	0,25	25,00
Gewürze					3,00		3,00
			WE gesamt:		60,52		68,92
			WE Portion:		0,61		0,69

7.2 Hilfreiche Adressen und Medien

Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellt keine Wertung dar. Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.schuleplusessen.de in den Rubriken „Linksammlung“ und „Service“ zu finden.

● Adressen

aid infodienst

Verbraucherschutz · Ernährung · Landwirtschaft e. V.

Friedrich-Ebert-Straße 3

53177 Bonn

Telefon: 0228 8499-0

Telefax: 0228 8499-177

E-Mail: aid@aid.de

Internet: www.aid.de

www.was-wir-essen.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Projekt „Schule + Essen = Note 1“

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Telefon: 0228 3776-860

Telefax: 0228 3776-800

E-Mail: schuleplusessen@dge.de

Internet: www.dge.de

www.schuleplusessen.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung e. V., Dortmund (FKE)

Heinstück 11

44225 Dortmund

Telefon: 0231 792210-0

E-Mail: fke@fke-do.de

Internet: www.fke-do.de

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. - vzbv

„Pillbox“ - Markgrafenstraße 66
10969 Berlin
Telefon: 030 25800-0
Telefax: 030 25800-218
E-Mail: info@vzbv.de
Internet: www.vzbv.de
www.verbraucherzentralen.de

Medien

Essen und Trinken in Schulen

Der 190-seitige DGE/aid-Ringordner beschreibt die Grundzüge einer vollwertigen Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen, informiert über eine optimale Zwischen- und Mittagsverpflegung und die Integration der Verpflegung in den Schulalltag. Er erläutert verschiedene Verpflegungssysteme und wichtige Gesetze und Verordnungen. Rezepte, Medien und Beispielschulen runden das Informationsangebot ab.

Bezugsquelle für diesen Ordner und weitere DGE-Medien zum Thema vollwertige Ernährung ist der DGE Medienservice:

DGE MedienService

Birkenmaarstraße 8
53340 Meckenheim
Telefon: 0228 90926-26
(montags bis freitags 9 bis 13 Uhr)
Telefax: 0228 90926-10
E-Mail: info@DGE-MedienService.de
Internet: www.dge-medienservice.de/

Esspedition Schule

Ernährungsbildung als zentraler Bestandteil der Gesundheitsförderung ist notwendiger denn je. Neben den Elternhäusern können die Schulen entscheidend dazu beitragen. Hier setzt der aid-Ringordner Esspedition Schule an.

Der Ordner sowie weitere Materialien sowohl für den Unterricht in Schulen als auch für die Küchenpraxis sind im aid-MedienShop erhältlich:

aid-MedienShop

aid-Vertrieb DVG
Birkenmaarstraße 8
53340 Meckenheim
Telefon: 02225 926146
02225 926176
Telefax: 02225 926118
E-Mail: bestellung@aid.de
Internet: www.aid.de/shop/

Rezepte für das Mittagessen in Schulen

In dem Ordner „Rezepte für das Mittagessen in Schulen“ des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE) finden sich neben zahlreichen praktisch erprobten Rezepten für das Mittagessen auch beispielhafte Wochenspeisenpläne für die Mittagsmahlzeiten und für den ganzen Tag. Außerdem enthält der Ordner die Broschüre „Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen“. Tipps rund um das Mittagessen in Schulen runden den Ordner ab – alles selbstverständlich optimiX-tauglich.

Der Ordner sowie weitere Medien des FKE sind über folgende Adresse zu beziehen:

FKE Broschürenvertrieb

Baumschulenweg 1
59348 Lüdinghausen
Telefon: 0180 5798183
E-Mail: info@fke-shop.de
Internet: www.fke-shop.de/

7.3 Aktivitäten und Angebote der DGE-Sektionen

Folgende Tabelle gibt einen Überblick über Aktivitäten und Angebote der DGE-Sektionen im Setting Schule. Diese werden zum Teil unter Mitwirkung verschiedener Kooperationspartner gestaltet. Nähere Informationen erhalten Sie bei der jeweiligen Sektion.⁴⁵

⁴⁵ Adressen und weitere Informationen zu den Sektionen finden sich auch im Internet: www.dge.de > Sektionen

Tabelle: Aktivitäten und Angebote der DGE-Sektionen im Setting Schule

Sektion	Angebote/Aktivitäten
<p>Baden-Württemberg DGE e. V. Tel.: 07181 45862 E-Mail: dge-bawue@essen-mit-genuss.de</p>	<p>Tagungen</p>
<p>Hessen DGE e. V. Tel.: 06172 959810 E-Mail: dgehessen@arcor.de</p>	<p>Workshops, z. B. „Pausenverpflegung: Gesund und doch praktikabel?!“, „Mahlzeit! Schule“</p>
<p>Mecklenburg-Vorpommern Tel.: 0385 5213455 E-Mail: S.Gladasch@dge-mv.de</p>	<p>Tagungen, Seminare, Workshops, Foren Projekte wie „Gesundheitsziele für Kinder und Jugendliche in M-V“, „Brot Dosenaktion“ und „Schülerkalender“ Landesaktionsplan</p>
<p>Niedersachsen Tel.: 0511 3802466 E-Mail: DGE.Niedersachsen@t-online.de</p>	<p>(Fach-)Tagungen, Seminare und Medien, z. B. „Essen und Trinken in Kitas und Schulen“, „Was Schule bewegt?!“, „Arme Schule?!“ und Projekte, z. B. „Wir frühstücken“, „Tag der Zahngesundheit“, „Adipositasprävention in der Grundschule“ (KINDERLEICHT Region Hannover), „Beratung und Informationen für Schulen“ Projekt und Broschüre „Wer richtig isst, ist besser drauf“ Arbeitskreis Oldenburger Gesamtschulen</p>
<p>Sachsen Tel.: 0341 7111290 E-Mail: b.wegener-dge.sachsen@t-online.de</p>	<p>Tagungen, Seminare Projekte, z. B. „Ernährungserziehung Sachsen“, „Ein optimaler Bewegungs- und Ernährungsstart für die Schulkarriere – optiSTART“, „Gemeinsam schmausen in den Pausen“, „www.sachsen-geniessen-milch.de“, „www.sachsen-geniessen-fleisch.de“ Arbeitskreis Ernährungsberatung (AKEB), Arbeitsgruppe des Beirates der Sektion Sachsen der DGE e. V., Sächsische Informationsstelle für Gemeinschaftsverpflegung (SIGV)</p>
<p>Schleswig-Holstein Tel.: 0431 62706 E-Mail: nissen.dge@gmx.de</p>	<p>Projekte, z. B. „OptiKids – Kinderleicht“ mit verschiedenen Teilprojekten wie „Das bewegte Kind“ und „OptiKids – Kinderleicht Frühwarnsystem“ sowie „QuiG“ (Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung; in Planung)</p>
<p>Thüringen Tel.: 03641 949749 E-Mail: b9mawi@uni-jena.de</p>	<p>Seminare und Projekte, z. B. „fit mobil“, „Gesundes Frühstück“, „Der junge Gourmet“, „Milchparty“, „Genussfamilie“ Arbeitskreis „Ernährungserziehung“ Projektleitung „Studentische Ernährungsprojekte – STEP“</p>

Themen/Inhalte	Zielgruppen
verschiedene Themen	Lehrkräfte aller Schulen
ernährungsphysiologische Grundlagen, optimale Verpflegung mit Lösungsvorschlägen für die Praxis, Hygiene, Verpflegungssysteme	Verantwortliche für die Verpflegung
aktuelle Themen im Bereich Ernährung Förderung eines gesunderhaltenden Ernährungsverhaltens, Rezeptwettbewerb inkl. Prämierung; Einrichtung einer interministeriellen Arbeitsgruppe „Gesundheitliche Prävention“	Kinder und Jugendliche, Eltern sowie alle mit der Schulverpflegung befassten Personen
Gesundheits-, Ernährungsbildung, Alltagskompetenz, Allianzen bilden für Ernährung und Bewegung, Zahngesundheit, Schulverpflegung optimal und attraktiv gestalten, Verpflegungskonzepte aus der Praxis für die Praxis, gemeinsames Schulfrühstück, Primärprävention der Adipositas Wettbewerb inkl. Prämierung der besten Schulcafeterien und -mensen im Sekundarbereich Ernährungserziehung und Schulverpflegung	Kinder und Jugendliche sowie Eltern, insbesondere auch mit Migrationshintergrund, Schulträger, -leiter/innen, Lehrkräfte, Sport-, Sozialpädagogen, Sportvereine, Multiplikatoren, Fachkräfte aus dem Gesundheits- und Sozialbereich, Verpflegungseinrichtungen, Eltern- und Schülervvertretungen
Mittagsverpflegung in Kita und Schule; neue Medien im Bereich Ernährung, Vorstellung von Lehrpaketen Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens, Implementierung eines Schulfrühstücks, Online-Wettbewerbe, digitale Materialien (Foliensätze, Internetauftritte und Lehrpakete) Initiierung und Steuerung von Aktivitäten zur Verbesserung der Akzeptanz und des Angebots im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, v. a. der Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen	Kinder und Jugendliche, Eltern, Entscheidungsträger, Lehrkräfte, Mitarbeiter/innen der Gemeinschaftsverpflegung, Multiplikatoren
Früherkennung und Prävention gesundheitlicher Risiken; Beratung von Schulen	Multiplikatoren, Öffentlichkeit; Verantwortliche in Schulen, Erzieher/innen und Lehrkräfte
Theorie und Praxis zur vollwertigen Ernährung; aktuelle Themen und Probleme Heranwachsender im Kontext der Ernährung; Projekttag; Klassenwettbewerb; praktische Speisenzubereitung und kulinarische Erlebnisse (Food Literacy) Präventionsangebote (Aktionstage, Veranstaltungen und Maßnahmenförderung)	Kinder und Jugendliche sowie Eltern, Ärzte, Gesundheitsberater/innen der Städte und Kreise, Erzieher/innen, Schulträger, Caterer

7.4 Checkliste Stufe 1 (Speisenplan)

Überprüfung der Angaben auf dem Speisenplan sowie der Gegebenheiten vor Ort. Der Prüfzeitraum beträgt, sofern nicht anders angegeben, 4 Wochen. Die Checklisten sowie Vorlagen zum Dokumentieren der einzelnen Überprüfungen sind im Internet unter www.schuleplusessen.de zu finden.

Kriterium	Menükomponente laut Speisenplan	erreicht	teilweise erreicht	nicht erreicht	Kommentar
1	Kartoffeln ⁴⁶	<input type="checkbox"/> mind. 8 x	<input type="checkbox"/> 6 – 7 x	<input type="checkbox"/> 0 – 5 x	
2	Frittierte Kartoffelprodukte	<input type="checkbox"/> max. 4 x	<input type="checkbox"/> 5 x	<input type="checkbox"/> > 5 x	
3	Vollkornreis	<input type="checkbox"/> mind. 4 x	<input type="checkbox"/> 2 – 3 x	<input type="checkbox"/> < 2 x	
4	Vollkornnudeln	<input type="checkbox"/> mind. 4 x	<input type="checkbox"/> 2 – 3 x	<input type="checkbox"/> < 2 x	
5	Hülsenfrüchte ⁴⁷	<input type="checkbox"/> mind. 2 x	<input type="checkbox"/> 1 x	<input type="checkbox"/> 0 x	
6	Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
7	Gemüse als Rohkost wird täglich angeboten	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
8	Gegartes Gemüse (frisch oder tiefgekühlt)	<input type="checkbox"/> mind. 12 x	<input type="checkbox"/> 10 – 11 x	<input type="checkbox"/> < 10 x	
9	Fleisch ⁴⁸	<input type="checkbox"/> 6 – 8 x	<input type="checkbox"/> 9 x	<input type="checkbox"/> > 9 x	
10	davon verarbeitete Fleischprodukte wie z. B. Wurstwaren und Paniertes (z. B. Nuggets)	<input type="checkbox"/> max. 4 x	<input type="checkbox"/> 5 x	<input type="checkbox"/> > 5 x	
11	Beim Angebot von Schweinefleisch wird immer eine alternative Fleischsorte angeboten	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
12	Seefisch ⁴⁹	<input type="checkbox"/> 3 – 4 x	<input type="checkbox"/> 2 x	<input type="checkbox"/> 0 x	
13	Ei ⁵⁰	<input type="checkbox"/> 0 – 2 x	<input type="checkbox"/> 3 x	<input type="checkbox"/> > 3	
14	Süßes Hauptgericht ⁵¹	<input type="checkbox"/> 0 – 2 x	<input type="checkbox"/> 3 x	<input type="checkbox"/> > 3	
15	Ein vegetarisches Hauptgericht (kein süßes Gericht) wird täglich angeboten	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
16	Ein Obst-Dessert ⁵² ist immer verfügbar	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	

⁴⁶ Kartoffeln: pur (z. B. Salz-, Pellkartoffel), als Püree, im Eintopf

⁴⁷ Hülsenfrüchte: z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen, Soja bzw. Tofu, Kichererbsen

⁴⁸ Fleisch: z. B. Schnitzel, Hähnchenschenkel, Hacksoße, Gulasch, Eintopf

⁴⁹ Seefisch: z. B. Heilbutt, Hering, Kabeljau, Lachs, Makrele, Rotbarsch, Sardine, Schellfisch, Seelachs, Sprotte, Thunfisch

⁵⁰ Ei: z. B. Ei in Soße, Rührei, Omelett

⁵¹ Süßes Hauptgericht: z. B. Milchreis, Apfel-Quark-Auflauf

⁵² Obst-Dessert: z. B. frisches Stückobst, Obstsalat aus überwiegend frischen Früchten, Fruchtsaft; kann gegebenenfalls auch als Zwischenmahlzeit am Nachmittag eingenommen werden

Kriterium	Getränke	erreicht	teilweise erreicht	nicht erreicht	Kommentar
17	Trink- und/oder Mineralwasser ist immer verfügbar	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
18	Die einzigen weiterhin verfügbaren Getränke sind: <ul style="list-style-type: none"> • Tafel-/Quellwasser • Fruchtsaftschorlen • ungesüßte Kräuter- und Früchtetees • Schwarzer Tee und Kaffee (erst ab der Oberstufe) 	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
Kriterium	Speisenplangestaltung	erreicht	teilweise erreicht	nicht erreicht	Kommentar
19	Wiederholung (Wdh.) eines Menüs bzw. einer Hauptkomponente	<input type="checkbox"/> keine Wdh.	<input type="checkbox"/> 1 – 2 Wdh.	<input type="checkbox"/> > 2 Wdh.	
20	Garnituren und Fantasienamen sind erklärt	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
21	Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart sind benannt	<input type="checkbox"/> ja	–	<input type="checkbox"/> nein	
22	Speisenplan stimmt mit dem Angebot vor Ort überein (in 4 Wochen wird 6-mal geprüft)	<input type="checkbox"/> 6 x	<input type="checkbox"/> 4 – 5 x	<input type="checkbox"/> < 4 x	
Kriterium	Warmhaltezeit ⁵³	erreicht	teilweise erreicht	nicht erreicht	Kommentar
23	Gemüse- und kurz gebratene Komponenten (10 Überprüfungen⁵⁴ in 4 Wochen)	<input type="checkbox"/> max. 120 Min.	–	<input type="checkbox"/> > 120 Min.	
24	Übrige Komponenten (10 Überprüfungen in 4 Wochen)	<input type="checkbox"/> max. 180 Min.	–	<input type="checkbox"/> > 180 Min.	
Kriterium	Ausgabetemperatur ⁵⁵	erreicht	teilweise erreicht	nicht erreicht	Kommentar
25	Warme Speisen	<input type="checkbox"/> mind. 65° C	–	<input type="checkbox"/> < 65° C	
26	Kalte Speisen	<input type="checkbox"/> max. 7° C	–	<input type="checkbox"/> > 7° C	

Die Überprüfung ist bestanden, wenn

- mindestens 16 der Kriterien „erreicht“ werden und
- maximal 10 Kriterien „teilweise erreicht“ werden und

- maximal 4 Kriterien „nicht erreicht“ werden und
- dabei die Kriterien 7, 11, 15, 16, 17, 23, 24, 25 und 26 immer „erreicht“ sind.

⁵³ Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an die letzte Essensteilnehmerin bzw. den letzten Essensteilnehmer.

⁵⁴ Bei Eigenbewirtschaftung muss die Küchenleitung die entsprechenden Nachweise erbringen, bei Fremdbewirtschaftung ist der Pächter bzw. Caterer dafür verantwortlich.

⁵⁵ Das Ausgabepersonal muss die Temperatur prüfen und dokumentieren.

7.5 Checkliste Stufe 2 (Nährstoffe)

Überprüfung der altersgemäßen Gehalte an Energie, Ballaststoffen und Nährstoffen in der Mittagsmahlzeit. Ein Speiseplan muss so gestaltet sein, dass er im Durchschnitt einer

Woche alle angegebenen Standardwerte für Energie, Ballaststoffe und die ausgewählten Nährstoffe (Angaben pro Tag) erfüllt.

Checkliste für die Primarstufe⁵⁶

	Standardwerte	erreicht	
		ja	nein
Energie (kcal)	443 – 520	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohlenhydrate (g)	mind. 49	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fett (g)	17 – 23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eiweiß (g)	17 – 29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ballaststoffe (g)	mind. 8,3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin E (mg)	mind. 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin B1 (mg)	mind. 0,36	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin C (mg)	mind. 44	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Folat (µg)	mind. 78	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calcium (mg)	mind. 139	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magnesium (mg)	mind. 93	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eisen (mg)	mind. 3,8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checkliste für die Sekundarstufe⁵⁷

	Standardwerte	erreicht	
		ja	nein
Energie (kcal)	691 – 811	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohlenhydrate (g)	mind. 77	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fett (g)	28 – 38	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eiweiß (g)	28 – 46	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ballaststoffe (g)	mind. 13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin E (mg)	mind. 4,8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin B1 (mg)	mind. 0,58	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitamin C (mg)	mind. 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Folat (µg)	mind. 123	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calcium (mg)	mind. 220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magnesium (mg)	mind. 146	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eisen (mg)	mind. 6,1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

⁵⁶ Referenzgruppe: 7 – 9-Jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

⁵⁷ Referenzgruppe: männl. 13 – 14-Jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

Impressum

Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Internet: www.dge.de

gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Konzeption, Text und Redaktion:

DGE, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung, Projekt „Schule + Essen = Note 1“:

Dr. Margit Bölts, Kathrin Bausch, Angela Bechthold,

Dr. Elke Liesen, Holger Pfefferle in Zusammenarbeit

mit Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

DGE-Arbeitskreis Schule - Ernährung - Bildung:

Prof. Dr. Ines Heindl (Leitung), Dagmar von Cramm, Peter

Gnielczyk, Prof. Dr. Helmut Heseke, Prof. Dr. Barbara

Methfessel, Elisabeth Müller-Heck, Dr. Helmut Oberritter,

Holger Pfefferle, Dr. Christel Rademacher, Prof. Dr. Kirsten

Schlegel-Matthies, Sabine Schulz-Greve in Zusammenarbeit

mit dem Referat Fachmedien und Sektionskoordination

in Abstimmung mit den Referentinnen und Referenten der

zuständigen Länderministerien

Gestaltung:

Grafik Design Erdmann, Bonn · www.GDE.de

Bestellung:

Die vorliegende Broschüre ist
gegen eine Versandkostenpauschale
beim DGE MedienService zu bestellen:

Telefon: 0228 90926-26

Telefax: 0228 90926-10

E-Mail: info@DGE-MedienService.de

Internet: www.dge-medien-service.de

Informationen und kostenloser Download der Broschüre:
www.schuleplusessen.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

© DGE Bonn, 1. Auflage 2007



www.schuleplussessen.de

„Schule + Essen = Note 1“
ein Projekt der Kampagne

Kinderleicht
Mehr essen. Mehr bewegen.
KINDERLEICHT

des Bundesministeriums für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
Tel.: 0228 3776-600 · Fax: 0228 3776-800