

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung





DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Inhalt

Grußwort	6
Vorwort	7
1 Hintergründe und Ziele	8
1.1 Hintergründe	8
1.2 Ziele	11
1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards	11
2 Gestaltung der Verpflegung	12
2.1 Getränkeversorgung	12
2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung	13
2.3 Mittagsverpflegung	15
2.3.1 Lebensmittelauswahl	16
2.3.2 Speisenplanung	17
2.4 Speisenherstellung	20
2.4.1 Zubereitung	20
2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen	20
2.4.3 Sensorik	21
2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung	21
3 Rahmenbedingungen in Schulen	23
3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen	23
3.2 Essenszeit	23
3.3 Raumgestaltung	24
3.4 Pädagogische Aspekte	24
4 Rahmenbedingungen für die Verpflegung	29
4.1 Rechtliche Bestimmungen	29
4.1.1 Hygiene	31
4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung	32
4.2 Personalqualifikation	34
4.3 Schnittstellenmanagement	35

5	Nachhaltigkeit	36
5.1	Gesundheit	37
5.2	Ökologie	37
5.3	Gesellschaft	38
5.4	Wirtschaftlichkeit	38
6	Zertifizierung	39
6.1	Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung	39
6.2	Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung	40
6.3	Zusammenarbeit mit Caterern	40
6.4	Kriterien zur Eigenkontrolle	41
6.5	Ablauf	45
7	Weiterführende Informationen	46
7.1	Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage) ...	46
7.2	Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen	48
7.3	Leistungsverzeichnis	49
7.4	Sponsoring	50
	Adressen	51
	Impressum	53

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort



Julia Klöckner, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schule ist ein idealer Ort, um Kinder und Jugendliche an eine ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise heranzuführen. Denn hier erreichen wir sie zu 100 Prozent. Und immer mehr Schülerinnen und Schüler besuchen Ganztagschulen in Deutschland. Mir ist wichtig, dass wir das nutzen. Dazu gehört, dass mittags etwas Gesundes auf den Tisch kommt. Dazu gehört aber auch, dass wir Ernährungskompetenzen vermitteln.

Gesund essen, das heißt, ausgewogen und abwechslungsreich zu essen. Wie das konkret umzusetzen ist, also wie oft Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch auf dem Teller liegen sollte, darüber ist sich die Wissenschaft einig.

Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Dieser Standard ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Mit dem DGE-Qualitätsstandard machen wir es leicht, für ausgewogene Mahlzeiten in den Mensen und Cafeterien unserer Schulen zu sorgen!

So ist eine ausgewogene Ernährung kein Hexenwerk mehr und wir kommen unserem Ziel, einen gesundheitsfördernden Lebensstil bei unseren Kindern und Jugendlichen zu fördern, ein gutes Stück näher!

Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort



Dr. Kiran Virmani, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

was und wie von Schülern tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt langfristig zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei. Schulen können diesbezüglich mit entsprechenden Angeboten durchaus Einfluss nehmen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt auch stark von Erfahrungen im schulischen Bereich ab. Qualitativ hochwertiges Essen kann von Schülern besser wahrgenommen und geschätzt werden, wenn eine schulische Ernährungsbildung entsprechende Grundlagen schafft und weitere Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt.

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) den für die Schulverpflegung Verantwortlichen einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung an die Hand. Der Qualitätsstandard wurde von Experten der DGE, den Vertretern aller Länderministerien und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie mithilfe zahlreicher Personen aus Wissenschaft, Schule und Praxis erarbeitet.

Kernelemente des Qualitätsstandards sind Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, Häufigkeit der Verwendung sowie Speisenplanung und -herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot. Außerdem werden wichtige Aspekte wie die Getränkeversorgung, die Zwischenverpflegung oder die Ernährungsbildung thematisiert. Neu sind die Hinweise auf die Lebensmittelinformationsverordnung mit der Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen, sowie das Kapitel 5 zur Nachhaltigkeit.

Die DGE liefert Ihnen mit diesem Qualitätsstandard die Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots. Machen Sie aus Ihrer Schulmensa einen Ort, an dem gesundheitsfördernde und schmackhafte Lebensmittel in einer angenehmen Atmosphäre angeboten werden. Leisten Sie diesen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Sichtbar wird Ihr Engagement mit der Zertifizierung durch die DGE. Nutzen Sie die Chance und dokumentieren Sie öffentlichkeitswirksam: Unsere Schule erfüllt die Anforderungen der Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise der Schule + Essen = Note1-PREMIUM-Zertifizierung der DGE.

Diese Broschüre liefert Ihnen umfassende Informationen rund um die Schulverpflegung. Bei individuellen Fragen steht Ihnen das Team von „Schule + Essen = Note 1“ aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre

Dr. Kiran Virmani

Geschäftsführerin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

1

Hintergründe und Ziele



Der Schulalltag hat sich durch die Einführung der Schulform Ganztagschule und die Verkürzung der Schulzeit zur Erlangung des Abiturs auf acht Jahre (G8) für die Kinder und Jugendlichen, aber auch die Lehrkräfte erheblich gewandelt. Die Veränderungen im Schulalltag, die Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen sowie die sich daraus ergebenden Zielsetzungen für den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ sind Inhalte dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und als Bestandteil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden 2007 die ersten bundesweiten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ veröffentlicht. Ein

Expertengremium mit Vertretern aus Wissenschaft und Praxis sowie den Referenten der Länder hat diese gemeinsam mit dem Team von „Schule + Essen = Note 1“ erarbeitet. 2009 wurde die zweite, 2011 die dritte Auflage veröffentlicht. Der Fokus der dritten Auflage lag auf einer neuen Struktur. In der aktuellen Auflage wurden die Inhalte aktualisiert. Das Kapitel 4 wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und aktualisiert. Das Thema Nachhaltigkeit findet sich nun in einem eigenen Kapitel.

Wandel des Schulalltags

Kinder wachsen in einem Umfeld auf, das große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Oft bedingt durch die Berufstätigkeit beider Elternteile oder durch lange Anfahrtswege zur Schule in ländlichen Gebieten, wird die ganztägige Betreuung von Kindern und Jugendlichen immer häufiger zur Aufgabe der Schulen. Die OECD-Studie PISA löste zudem Diskussionen über die besten Rahmenbedingungen schulischen Lernens aus. Viele Wissenschaftler, Lehrkräfte, Eltern sowie Politiker sehen in Ganztagschulen dazu die Lösung. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Das spiegelt sich auch in der Statistik zur Entwicklung der Ganztagschulen wider. Die Anzahl der Verwaltungseinheiten zeigt einen stetigen Anstieg. Im Jahr 2005 waren 8.226, 2012 bereits 15.742 Verwaltungseinheiten verzeichnet. Dies entspricht einem Anstieg um rund 91 Prozent in einem Zeitraum von sieben Jahren. Vor allem Grundschulen wurden zu Ganztagschulen mit offener Form.¹

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2008 bis 2012. Berlin (2014); www.kmk.org/statistik/schule/statistische-veroeffentlichungen/allgemein-bildende-schulen-in-ganztagsform-in-den-laendern-in-der-bundesrepublik-deutschland.html (eingesehen am 02.05.2014)

Die Einführung des „G8-Abiturs“ an Gymnasien ging mit einer erheblichen Umstrukturierung einher. Der Lehrstoff, der statt in neun nun in acht Jahren erlernt werden muss, führte zur Einführung von Nachmittagsunterricht. Viele Schüler sind häufig bis 16:00 Uhr oder sogar 17:00 Uhr in der Schule.

Immer mehr Kinder besuchen immer früher Ganztageseinrichtungen. Dies beginnt meist mit dem Besuch des Kindergartens. Durch die ganztägige Betreuung nimmt der Einfluss von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Auch die Ernährungsbildung verlagert sich zunehmend von der Familie in die Schule. In vielen Familien werden Kenntnisse rund um die Speisenzubereitung nicht mehr selbstverständlich an die Kinder und Jugendlichen weitergegeben.

Die Verpflegung der Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im „Lebensraum Schule“. Dies zeigt auch der Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, in dem für Ganztagschulen gefordert wird, dass den Schülern eine Mittagsverpflegung an allen Tagen des Ganztagsbetriebs bereitgestellt werden muss.²



² Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2002 bis 2006. Bonn (2008); www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2004/GTS_2006.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Alle Schulen haben zudem einen Bildungs- und Erziehungsauftrag. Dazu gehören die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen.

Ungünstiges Ernährungsverhalten

Ein anderer wichtiger Aspekt für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ergibt sich aus dem Kinder- und Jugendgesundheits-survey – KiGGS. In Deutschland sind danach über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Übergewicht und Adipositas sowie Essstörungen korrelieren eng mit der sozialen Schicht: Je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Prävalenz.³

In der EsKiMo-Studie, der Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Gemüse und Obst, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren, und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Die Studie belegt ein ungünstiges Ernährungsverhalten, das vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beiträgt.⁴

³ Kurth B-M, Schaffrath Rosario A: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). Bundesgesundheitsblatt Nr. 50 (2007), 736-743

⁴ Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) – Forschungsbericht, Berlin (2007). Weitere Informationen unter: www.rki.de Suchbegriff EsKiMo (eingesehen am 29.07.2011)

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schulen zu berücksichtigen.

Einfluss der Ernährung auf die Konzentration und Leistungsfähigkeit in der Schule

Eine auf Kinder und Jugendliche abgestimmte Ernährung hat positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie Konzentrationsfähigkeit.⁵ Als Zwischenmahlzeiten eignen sich in diesem Zusammenhang Gemüse und Obst, Vollkorn- oder Milchprodukte.

Langfristig haben die Zusammensetzung und Menge der verzehrten Lebensmittel Einfluss auf die Prävention chronisch degenerativer Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten. Auch Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Somit kann eine bedarfsgerechte Ernährung das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten senken und einen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit leisten.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt daher zur Ausprägung eines gesundheitsfördernden Lebensstils:

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung,
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird,
- eine ansprechende Gestaltung des Speisensaals und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe,
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

⁵ Eissing G: Einfluss der Frühstücksgüte auf die mentale Leistung. Ernährung und Medizin 26 (2011), 22-27

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Schulen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dies betrifft die Verpflegung der Schüler in der Primarstufe ebenso wie die in der Sekundarstufe. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Hierzu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr⁶ und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung.



1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Zielgruppen sind Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft und der Eltern. Der Qualitätsstandard richtet sich in gleicher Weise an diejenigen, die die Verpflegung herstellen, umsetzen oder anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen.

⁶ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)



In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen⁷ Speisenangebots für die Schulverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffversorgung durch die Mittagsverpflegung enthalten.

Besonders Kinder und Jugendliche benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker,

kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole⁸ zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Soßen, Desserts. Formfleischerzeugnisse⁹ sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher sollten Schüler jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees.

Trinkwasser steht den Schülern während des Schulalltags immer kostenfrei zur Verfügung. Dies gilt auch für die Zeit des Unterrichts. Die Bereitstellung kann beispielsweise durch Trinkwasserspender, die Installation von Brunnen oder die Einrichtung von Trinkecken in den Klassenräumen erfolgen. Die Geräte sind regelmäßig zu warten und auf ihren Keimgehalt zu kontrollieren. Gemeinsam mit den Schülern sollten genaue Regeln erstellt werden, wann im Unterricht getrunken werden darf. Bewährt hat sich zum Beispiel, beim

⁷ Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

⁸ Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Maltitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blähungen.

⁹ Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Punkt 2.19, unter www.bmel.de, Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse“.

Frontalunterricht das Trinken nicht zu gestatten, wohl aber in Stillarbeitsphasen, während Gruppenarbeiten und Klassenarbeiten. Die Lehrkräfte können sich gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen auch auf Trinkpausen, zum Beispiel nach Abschluss eines schwierigen Gedankenganges, einigen.¹⁰

Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Schulen nicht angeboten.



2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr.

Das Frühstücksangebot zu Hause und das Angebot der Zwischenverpflegung in der Einrichtung sollten weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Der Schulkiosk sollte zur Mittagszeit geschlossen werden. Bleibt er geöffnet, werden zur Mittagszeit keine warmen Speisen angeboten. Das Kioskangebot darf keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Das gilt auch für das Angebot in Cafeterien oder Bistros.

In der Tabelle 1 sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert.

¹⁰ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Trinken in der Schule – Geeignete Durstlöcher in den Schulalltag integrieren. Bonn (2014)

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ¹¹ ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹¹ „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.“ DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

¹² Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag“ unter www.Samstag.de und der Saisonkalender unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes
Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Schulobst bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: www.bmel.de Suchbegriff „EU-Schulobst- und -gemüseprogramm“

¹³ Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: ec.europa.eu/agriculture/milk/school-milk-scheme/index_de.htm (eingesehen am 02.05.14)

¹⁴ Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn, 25. überarbeitete Auflage (2013)

¹⁵ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEInfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktivwerden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/
¹⁶ Streichfette werden sparsam verwendet.

¹⁷ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. Bonn, 2. Auflage (2015)

¹⁸ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für das Frühstück und die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Darüber hinaus gilt:

- Pikante Snacks werden nur als Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker angeboten (z. B. Sonnenblumenkerne).
- Süßigkeiten werden nicht angeboten.
- Die Lebensmittel oder Speisen, die der optimalen Lebensmittelauswahl entsprechen, sind im Gesamtangebot für die Zwischenverpflegung gekennzeichnet.

2.3 Mittagsverpflegung

In der Ganztagschule ist das Angebot einer Mittagsverpflegung verpflichtend.² Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung



mit Nährstoffen. Üblicherweise besteht es aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 0,2 Liter. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) festgelegt.

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	täglich Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	täglich	Gemügesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	täglich	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	täglich	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	täglich	Trink-, Mineralwasser

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln ¹⁹ , als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹⁹ Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen. Sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch in der Schulverpflegung, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.²⁰

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereifertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches²¹ Gericht ist täglich im Angebot.²²

²⁰ aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmitt zubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

²¹ In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

²² Rezepte für einen nährstoffoptimierten Vier-Wochenspeisenplan unter: www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/wochenspeisenpläne



- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.²³

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden die in Tabelle 5 aufgeführten Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

Angebot mehrerer Menülinien beziehungsweise Snackangebote

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) werden die in Tabelle 5 aufgeführten Kriterien erfüllt. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien beziehungsweise Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 5 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot einzuhalten.

²³ Für die Speisenplanung auf der Basis einer Woche (fünf Verpflegungstage) finden sich die Anforderungen in Kapitel 7.1, Tabelle 10

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Gleichzeitig müssen die in Tabelle 3 benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt werden. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.

Für die Einplanung von Wurst, frittierten/panierten Produkten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Gestaltung des Speisenplans

Anhand des Speisenplans wird über das Verpflegungsangebot in Schulen informiert. Bei der Gestaltung sind daher folgende Aspekte berücksichtigt:

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte²⁴ und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden²⁵ (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.

- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz²⁶ wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan²⁷) verwendet.

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit²⁸ gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

²⁴ Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005), B9-B12

²⁵ Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung.

²⁶ Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

²⁷ Weitere Informationen zum Portionieren mit Kellenplan unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung

²⁸ Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.



2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr⁶ leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert.



Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr²⁹ durch die Mittagsmahlzeit für Schüler der Primar- und der Sekundarstufe.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,4³⁰)

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ) ³¹	1660	2200
Energie (kcal) ³¹	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8 ³²
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

²⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung, Bonn (2015) und unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

³⁰ PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrundegelegt wird ein PAL von 1,4, der einer geringen körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte angepasst werden.

³¹ Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Jungen und Mädchen.
³² In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.



Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Eine positive Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten. Dabei spielen vor allem die Faktoren Essenszeit und Raumgestaltung eine wesentliche Rolle.

3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und religiösen Hintergrund. Jeder Teilnehmer findet in der Mensa einen Sitzplatz.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte beziehungsweise der Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion), und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülern aufzubauen. Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltensregeln, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken vermittelt werden. Im Rahmen der zu gewährenden Aufsichtspflicht sollte die Teilnahme an den Mahlzeiten als Arbeitszeit gewertet werden.

3.2 Essenszeit

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

- Es werden mindestens 60 Minuten Pausenzeit eingeplant, um für den Gang zur Mensa beziehungsweise zum Speiseraum, Hände waschen, Anstehen bei der Ausgabe des Essens, Suche eines freien Sitzplatzes möglichst im Freundeskreis, Einnahme des Mittagessens, Pflege sozialer Kontakte und Abräumen genügend Zeit zur Verfügung zu haben.



- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa³³ zur Verfügung steht, werden versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten berücksichtigt, die jeweils mit 60 Minuten angesetzt werden. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule einzuplanen.
- Für Bewegungspausen werden gesonderte Zeiten vorgesehen.

3.3 Raumgestaltung

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen wird ein gesonderter Raum zur Verfügung gestellt.³⁴ Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speisensaums werden folgende Aspekte beachtet:

- helle Räumlichkeit und angemessene Beleuchtung,
- freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Pflanzen, Bilder, Tischdekoration),
- gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen möglichst gering zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten und zu dämmen. Klare Kommunikationsregeln tragen dazu bei, den Geräuschpegel beim Essen zu senken.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schüler bei der Gestaltung des Speisensaums einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist nach Möglichkeit ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.



3.4 Pädagogische Aspekte

Die Schule als Ort des Lehrens, Lernens und Lebens versammelt Menschen unterschiedlichster Herkunft, persönlicher, familialer und kultureller Erfahrungen und Prägung. Der Umgang miteinander und die Qualität sowie Intensität der Beziehungen üben einen entscheidenden Einfluss auf das Lernklima aus. Eine Herausforderung für die Schulen besteht darin, die Organisation des gemeinsamen Essens und das tägliche Verpflegungsangebot in den pädagogischen Rahmen und damit auch in den Unterricht zu integrieren.

Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

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

³³ Pro Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m² pro Person eingeplant werden.

³⁴ Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

Ernährung in der Schule trägt damit zur Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie zur Werteerziehung bei. Schulen können dies mit entsprechenden Angeboten steuern und so nicht nur eine pädagogische, sondern auch eine gesundheitspolitische Aufgabe wahrnehmen. Der aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. hat für den Unterricht in Grundschulen und weiterführenden Schulen Medienpakete entwickelt. Mit dem aid-Ernährungsführerschein lernen Kinder, Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Für die fünften und sechsten Klassen wurden die „SchmExperten“ entwickelt. Kernstück der Unterrichtsreihe für gesundheits- und haushaltsbezogene Fächer ist die selbstständige Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer. Die Praxis ist verknüpft mit Themen wie Einkauf, Hygiene, Esskultur und Geschmacksbildung.³⁵

Europaweit formulierte das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) schon Ende der 1990er Jahre in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungsbildung. Unter anderem werden aufgeführt:

- Für jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.



- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, sodass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.³⁶

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können die Leistungen von Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine adäquate Nährstoffzufuhr notwendig ist.³⁷

³⁵ Weitere Informationen zum aid-Ernährungsführerschein und den SchmExperten unter: www.aid.de in der Rubrik Bildung + Schule

³⁶ Modifiziert nach Dixey R, Heindl I, Loureiro I et al.: Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

³⁷ Vgl. Heindl I: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: Institut für Qualitätssicherung an Schulen IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. IQSH, Kiel (2007), 38-48; Kaiser B, Kersting M: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus (1/2001), 5-13; Loch W: Stufen kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: Loch W (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Neue Deutsche Schule Verlagsgesellschaft mbH, Essen (1983), 47-59

Kommunikation und Förderung der sozialen Beziehungen

Das gemeinsame Essen von Lehrenden und Lernenden bietet eine zwanglosere Gelegenheit zur Kommunikation als der Unterricht und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Schulen, die sich in Hinblick auf eine gemeinsame Schulverpflegung von Lehrenden und Lernenden „auf den Weg gemacht haben“, berichten von deutlich positiven Effekten auf die sozialen Beziehungen in der Schule. Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern beziehungsweise Anbietern und Tischgästen verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebots.

Das pädagogische Konzept für die Schulverpflegung

Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil.

Im Schulprofil sollten die Ziele, die Werte, die Regeln der Kommunikation und das Selbstverständnis der Schule definiert werden. Das pädagogische Konzept der Mittagsmahlzeit enthält Aussagen zur Organisation, zur Pausenregelung und zur Anzahl der erwarteten



Tischgäste. Partizipation von Schülern, zum Beispiel bei der Ausgabe, Hilfestellung beim Tischservice oder Beiträge der Eltern sind im pädagogischen Konzept zu verankern. Sieht dieses die Gründung und den Betrieb einer Schülerfirma vor, so sind die Verantwortlichkeiten klar zu regeln. Die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (siehe Kapitel 4) müssen auch bei partizipativer Gestaltung der Schulverpflegung gewährleistet werden.

Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das pädagogische Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es sollte Teil der Schulentwicklung sein und Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülern die Möglichkeit, Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung sollte Teil der Ernährungsbildung werden. Eine Orientierung an dem Referenzrahmen des Projektes REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) ist sinnvoll.³⁸

³⁸ Weitere Informationen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung unter: www.evb-online.de

Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld

Eltern sind die wichtigsten Vermittler von Körper- und Gesundheitswissen. Sie haben von allen erwachsenen Menschen den direktesten und intensivsten Zugang zu Kindern und sind ihnen durch eigenes Verhalten Vorbild und Orientierungspunkt. Eltern sind zugleich die wichtigsten Gesundheitsbildner und -erzieher, die Informationen und Kenntnisse weitergeben, die zu einem gesundheitsfördernden Verhalten führen.³⁹ Für Schulen sind Eltern die natürlichen Erziehungs- und Bildungspartner. Positive Bildungsstrukturen setzen die Kooperation mit und die Unterstützung von und durch Eltern voraus. Das gilt auch für die Umsetzung einer erfolgreichen Schulverpflegung. Eltern haben auf die Akzeptanz von Schulverpflegungsangeboten maßgeblichen Einfluss. Paradoxe Weise sind sie jedoch diejenige Zielgruppe, der Schulen bislang kaum Kommunikations- und Partizipationsmöglichkeiten anbieten. Eltern müssen daher bei der Kommunikation rund um das Thema viel mehr einbezogen werden und wo erforderlich, muss auch aktiv auf Eltern zugegangen werden. Die Akzeptanz der Schulverpflegung hängt in erheblichem Maß von den Eltern ab. Wenn Erziehungsinhalte der Elternhäuser in Bezug auf Ernährung und die Umsetzung der Verpflegung in den Schulen nicht mit- und aufeinander abgestimmt sind, führt dies in den Schulen zu einer begrenzten Akzeptanz.⁴⁰

Folglich muss die Kommunikation mit den Eltern zur Schulverpflegung eine Selbstverpflichtung der Schulen werden. Regelmäßig muss bei Elternabenden über die Verpflegung informiert werden.



Die Einführung und Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung sowie die Kommunikation und der Austausch rund um das Thema Schulverpflegung mit den Eltern sollten im Leitbild jeder Schule verankert sein.

Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebots oder die Weiterentwicklung des bestehenden schulischen Angebots nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ setzt die Akzeptanz bei allen Zielgruppen der Schule und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Als sinnvoll hat es sich erwiesen:

- von Anfang an alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einzubeziehen,
- auf Unterstützung von (externen) Experten zurückzugreifen,

³⁹ Hurrelmann K, Hartung S, Kluwe S, Sahrai D: Gesundheitsförderung durch Elternbildung in „Settings“. Prävention und Gesundheitsförderung 4 (2013), 267-275

⁴⁰ Jansen C, Koscielny JS, Gareis T et al.: Integrieren. Stärken. Verändern. Ernährung im Focus 09-10 (2012), 346-349

- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu gestalten und aktiv zu kommunizieren,
- Vorbehalte und Widerstände ernst zu nehmen,
- Möglichkeiten und Grenzen einer verantwortlichen Entwicklung zu benennen.

Entwicklungsprozesse sind Lernprozesse für alle Beteiligten: Bei der Implementierung und Weiterentwicklung von Schulverpflegung handelt es sich um eine integrative Aufgabe, zu der jeder etwas beisteuern kann. Der Schulträger kann maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen, indem er sächliche und personelle Rahmenbedingungen unterstützt, die die praktische Umsetzung einer Schulverpflegung nach dem Qualitätsstandard in den Schulen ermöglicht. Neben der konstruktiven Unterstützung durch geeignete Rahmenbedingungen kommt der Schulleitung in ihrer Vorbildfunktion für Lehrer-, Schüler- und Elternschaft eine besondere Verantwortung zu. Den Lehrkräften sollte vermittelt werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie dadurch die Chance haben, neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülern zu beschreiten. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung besprochen werden.

Die Zufriedenheit der Schüler und aller weiterer Tischgäste, vor allem auch der Lehrkräfte, mit dem Speisenangebot ist regelmäßig zu erfragen. Die Ergebnisse

müssen transparent gemacht werden und in Maßnahmen zur Optimierung einfließen.

Essen ist immer Teil der Identität 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. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten die Vorlieben und Abneigungen der Schüler beachtet werden.

Dazu zählen:

- Im Sinne einer Ess-Sozialisation werden „geschmackliche Übergänge“ ermöglicht.
- Versorgt ein Dienstleister Schulen mit Essen, wird das Speisenangebot auf Kinder und Jugendliche abgestimmt. Schulen sollten ein anderes Essen geliefert bekommen als die Tischgäste in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern.
- Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) werden nicht unnötig gefördert.

Freundliches, hilfsbereites und pädagogisch erfahrenes Personal bei der Essensausgabe fördert die Akzeptanz bei den Tischgästen.



Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Tischgäste. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.⁴¹

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
 - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln

⁴¹ Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter: eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen

- Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

■ dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.



Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.⁴²

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



⁴² Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.⁴³ Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmens für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen⁴⁴ beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.



Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel⁴⁵ einzuhalten. Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweilige Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert.

⁴³ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

⁴⁴ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

⁴⁵ Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Vorschriften über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.

NÄHRWERTANGABEN / VALEURS NUTRITIONNELLES	
Durchschnittlich / Moyennes	Pro / Par 100 ml
Energie / Valeur énergétique	237 kJ / 57 kcal
Eiweiß / Protéines	0,9 g
Kohlenhydrate / Glucides	6,6 g

ZUTATEN / INGREDIENTS
 Zutaten: Tomat, Zucker, modifizierter Molkeneiweiß, Salz, Gewürze, Antioxidantien, Säuerungsmittel.

Ingédients: Tomat, amidon modifié, lactosérum, citrique.

Allergenkennzeichnung^{46,47}

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration

Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

⁴⁶ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF

⁴⁷ Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
2. Fett
3. Gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. Zucker
6. Eiweiß
7. Salz
(„Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: $\text{Salz} = \text{Natrium} \times 2,5$)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV):

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden oder eine entsprechende Information bei der Essensabgabe erfolgen.⁴⁸

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html

4.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.

Je nach Verantwortungs- und Arbeitsbereich sind folgende Qualifikationen erforderlich:

Leitung des Verpflegungsbereichs

Für die Leitung des Verpflegungsbereichs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung. Dazu zählen die Qualifikationen Küchenmeister, Koch, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent, Oecotrophologe.

Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen⁴⁹ mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt ist zwingend erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistentinnen – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

Weiteres Küchenpersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.⁴⁹

Ausgabepersonal

Voraussetzung für den Einsatz ist eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz. Wenn das Ausgabepersonal zudem für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die Prozessabläufe geschult werden.⁴⁹ Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.



⁴⁹ Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Seminare/Veranstaltungen

4.3 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule sollte es einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots und vermittelt unter anderem zwischen den Schnittstellen Träger – Schule, Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger, Schulleitung – Eltern. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen zum Beispiel folgende Personen oder Personenkreise in Frage:

- Eine Lehrkraft, die über die nötigen Grundkenntnisse aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.
- Eine externe Person, zum Beispiel Oecotrophologe, Diätassistent, Hauswirtschaftsleiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation 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.





Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.⁵⁰ Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.⁵¹

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:⁵²

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.⁵³ Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen und damit auf die Gesundheit.^{54, 55}

⁵⁰ Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

⁵¹ Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

⁵² von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

⁵³ Weitere Informationen Ketschau I, Mattausch N: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

⁵⁴ Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder“ Kindertagesstätten, Schulen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität. Weitere Informationen unter: www.oekolandbau.de

⁵⁵ Schulen, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln unter: www.oekolandbau.de

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit fördern und erhalten sowie Lern- und Leistungsfähigkeit ermöglichen. Besonders im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen kann eine vorbildliche, nachhaltige Verpflegung auch das Ernährungsverhalten dauerhaft prägen, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speisenplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:



- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,⁵⁶
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei¹⁵ sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,
- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,⁵⁷
- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

⁵⁶ Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

⁵⁷ Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter: www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,⁵⁸
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.



⁵⁸ Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de



Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Schulverpflegung die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Durch das Zertifikat zur **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** beziehungsweise **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** können Schulen nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ entspricht. Dies wurde durch eine externe, unabhängige Institution überprüft. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Die DGE bietet Schulen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung und die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Schulverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat eine Schule mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speiseplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Schulen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (zum Beispiel Pausenzeit, eigener Speiseraum)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Schule nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 Schule + Essen = Note 1- PREMIUM-Zertifizierung

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

- **Nährstoffe:** Mittagsverpflegung auf Basis nährstoffoptimierter Rezepte,
- **Lebensmittel:** Frühstück und Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an das Lebensmittelangebot.

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) erfolgen. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die nährwertoptimierten Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird der Schule ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Abbildung 2 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Schulen bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Schulverpflegung an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung sowie die Anforderungen an das Lebensmittelangebot muss er umsetzen, sofern er dafür verantwortlich ist.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent in jedem Qualitätsbereich der Kriterien erfüllt sind.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung



6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Schulverpflegung dient Schulen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots. Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits. Die folgenden Tabellen zeigen die Checkliste Schulverpflegung.

Alle Kriterien beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie. Wenn aus organisatorischen Gründen nicht an fünf Tagen pro Woche eine Verpflegung angeboten wird, gelten andere Häufigkeiten.

Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Schulverpflegung zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte		
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 8 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5% Fett		
Naturjoghurt: 1,5% - 1,8% Fett		
Käse: max. Vollfettstufe ($\leq 50\%$ Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20% Fett i. Tr.		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		

	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (+/- 15 Minuten)		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Schulverpflegung zur **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung**
– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

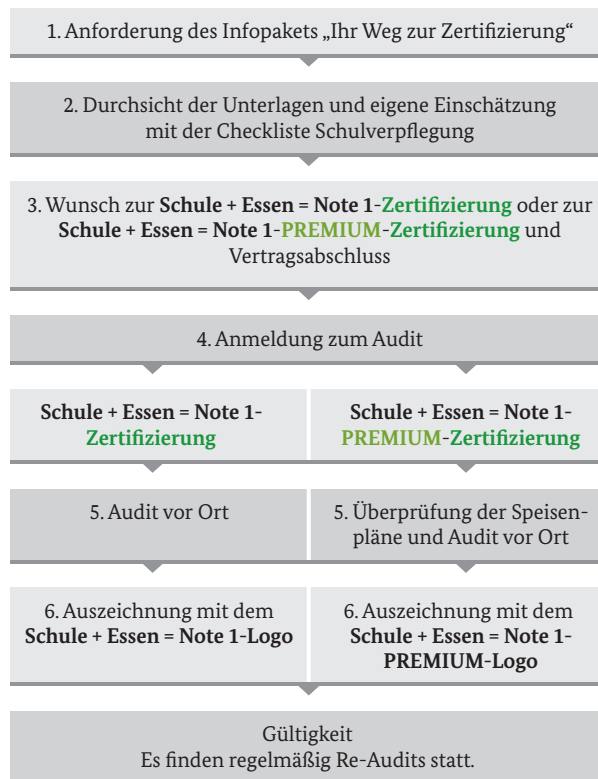
	erfüllt	nicht erfüllt
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe (\leq 50 % Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max 20 % Fett		
Seefisch* (aus nicht überfischten Beständen)		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Pikante Snacks*		
ausschließlich Nüsse und Samen ohne Salz und Zucker		
Süßigkeiten		
werden nicht angeboten		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots an Schulen. Ziel ist die Auszeichnung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo beziehungsweise dem Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte erforderlich sind, zeigt folgende Abbildung.

Abbildung 3: Ablauf der Zertifizierung⁵⁹



Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält:	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung:	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: schuleplusessen@dge.de
<ul style="list-style-type: none"> ■ Checkliste Schulverpflegung ■ wichtige Schritte zur Zertifizierung ■ Kostenüberblick 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kriterien zur Eigenkontrolle ■ Informationen zum Zertifizierungsablauf ■ Überblick über die aktuellen Gebühren 	
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise einer Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
Telefon 0228 3776-651
Telefax 0228 3776-800
E-Mail linden@dge.de

⁵⁹ Weitere Informationen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard



In diesem Kapitel werden zunächst die Anforderungen an das Verpflegungsangebot für fünf Verpflegungstage dargestellt. Ferner finden sich Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen, Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zu Sponsoring in Schulen.

7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet:

Tabelle 10: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	<p>5 x</p> <p>davon:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ mind. 1 x Vollkornprodukte ■ max. 1 x Kartoffelerzeugnisse 	<p>Pellkartoffeln¹⁹, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf</p> <p>Reispfanne, Reis als Beilage</p> <p>Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten</p> <p>Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis</p> <p>Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße</p>
Gemüse und Salat	<p>5 x</p> <p>davon mind. 2 x Rohkost oder Salat</p>	<p>gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse</p> <p>Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat</p>
Obst	mind. 2 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 2 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	<p>max. 2 x Fleisch/Wurst</p> <p>davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch</p> <p>mind. 1 x Seefisch</p> <p>davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen</p>	<p>Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch</p> <p>Seelachsfilet, Fischpfanne</p> <p>Heringssalat, Makrele, Matjes</p>
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	5 x	Trink-, Mineralwasser

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Die Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelgrenzen beziehen sich auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen⁶⁰ in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

⁶⁰ Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben aus Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

⁶¹ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.
⁶² Mind. 2 x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung von Tischgästen in Schulen betreffen, berücksichtigt werden.

Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.⁶³

Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (vergleiche Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,

- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen,
- 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, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, sollte nicht älter als sechs Monate sein,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff., nach „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

⁶³ Weitere Informationen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses unter: www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Broschuere_VNS_HandlungsleitfadenAusschreibungen.pdf (eingesehen am 02.05.2014)

7.4 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 Imagemarketing 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.

Schüler sollen in der Schule lernen, verständig und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird. Kurz: Die Schule muss Kompetenz zum Umgang mit Werbung vermitteln.

Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring⁶⁴ ist heute ein Instrument, mit dem sich Schulen durch (Sponsoring-) Partnerschaften – das heißt mit Unterstützung von Unternehmen und außerschulischen Partnern – weiterentwickeln können. Aufgrund der drastischen Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte sind Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.



Gleichzeitig haben aber auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule sollen eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings beziehungsweise 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.⁶⁵

⁶⁴ Die spezifischen landesrechtlichen Regelungen sind zu berücksichtigen.

⁶⁵ Weitere Informationen zum Schulsponsoring: Stiftung Verbraucherinstitut in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW (Hrsg.): Schulsponsoring heute: Möglichkeiten und Grenzen für die Öffnung von Schule. Praxisbeispiele, Richtlinien, juristische und steuerliche Hinweise, Umsetzungstipps. Berlin (2001); vzbv (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin (2006)

Adressen

Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.schuleplusessen.de zu finden.

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung**

„Schule + Essen = Note 1“

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-800

E-Mail schuleplusessen@dge.de

Internet www.dge.de

www.schuleplusessen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Bei der folgenden Auflistung sind immer nur die zentralen Koordinationsstellen beziehungsweise Kopfstellen in den Bundesländern aufgeführt.

Land	Vernetzungsstelle	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg	ernaehrung@lel.bwl.de	www.schulverpflegung-bw.de
Bayern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern	schulverpflegung@kern.bayern.de	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg	info@schulverpflegung-brandenburg.de	www.schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen	office@vernetzungsstelle-bremen.de	www.vernetzungsstelle-bremen.de
Hamburg	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg	vernetzungsstelle.schulverpflegung@hag-gesundheit.de	www.hag-vernetzungsstelle.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de	www.vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern	info@dgevesch-mv.de	www.dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	kontakt@dgevesch-ni.de	www.dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen	schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw	www.kita-schulverpflegung.nrw
Rheinland-Pfalz	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	schulverpflegung@dlr.rlp.de	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland	info@vns-sal.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen	sorg@slfg.de	www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt	vernetzungsstelle@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Schleswig-Holstein	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein	kontakt@dgevesch-sh.de	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen	vernetzungsstelle@vzth.de	www.schulverpflegung-thueringen.de

Weitere Informationen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung unter www.in-form.de/vernetzungsstellen-schule

Impressum

Herausgeber



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail schuleplusessen@dge.de
Internet www.schuleplusessen.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Bölts,
Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann, Dr. Elke Liesen,
Dr. Helmut Oberritter, Holger Pfefferle,
Marion Romeike, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
wurde 2007 veröffentlicht. Er wurde entwickelt in
Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung,
- den Referenten der zuständigen Länderministerien,
- den Vernetzungsstellen Schulverpflegung,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft
und Praxis.

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
fotolia: moonshot S. 13, Volff S. 15,
Barbara Pheby S. 18, Stauke S. 23 (Uhr),
Fineas S. 29, anoli S. 31, Mahey S. 37,
pixelio: Sturm R. S. 36, Havlena G. S. 38,
GAYERFOTOGRAFIE, GDE Grafik Design Erdmann

Gestaltung

GDE | Kommunikation gestalten

Druck

MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung

Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkosten-
pauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medien-service.de

Informationen und ein kostenloser Download der
Broschüre und weiterer Medien:
www.schuleplusessen.de

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

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 11/2018
Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de