

„Anforderungen an das Berliner Schulmittagessen 2020 - 2024“

Qualitätskontrollstelle Schulessen

Petra Hottenroth

Qualitätskontrollstelle Schulessen

**Kontrolle ernährungsphysiologischer und sensorischer
Qualität des Berliner Schulmittagessens an Grundschulen
= „Vertragstreue der Caterer“**

- „Dienstleister“ für alle 12 Berliner Schulämter
- Bezirksamt Pankow, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
- Team von 3 Personen

Fachliche Grundlage

in form
Die deutsche Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



DGE-Qualitätsstandard
für die Schulverpflegung



www.in-form.de
www.schuleplussessen.de

regelt für 20 Verpflegungstage:

- **Lebensmittelauswahl**
 - **Speisenplanung**
 - **Lebensmittelmengen**
 - **Speisenherstellung, -ausgabe**
- **Nährstoffgehalt**

Weitere Infos:

www.schuleplussessen.de

4-Wochen Rhythmus

wenig Zucker

keine Zusatzstoffe

Nährstoffe

Wasser

Frischobst

**täglich
Vegetarisches**

täglich Gemüse

**täglich Kartoffeln,
Getreide(produkte)**

„Gute Fette“

wenig Frittiertes

Vollkorn

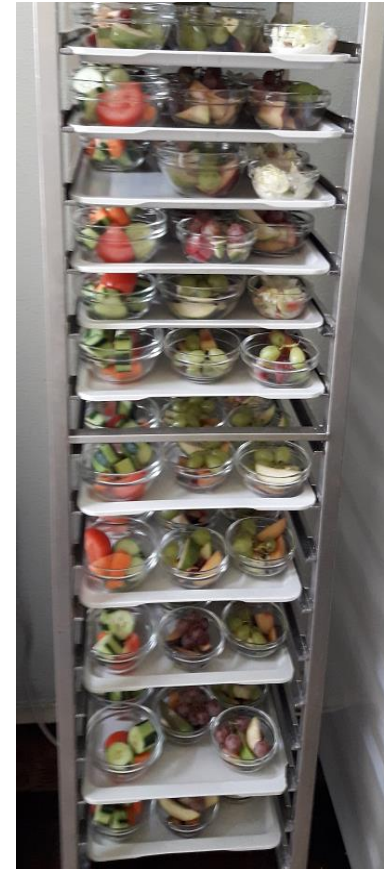
**max. 2 x pro
Woche Fleisch**

1 x pro Woche

Fisch

Portionsgrößen

transparente Liefermengen



Was hat sich von 2017 bis heute verbessert

- Angebot an Paniertem/Frittiertem reduziert
- Angebot an Vollkorn gesteigert
- Häufigkeit an rohem Gemüse gesteigert (nicht Menge)
- Zucker in Desserts reduziert
- Angebot an süßen Getränken reduziert
- Angebot an Speisen mit Süßstoff reduziert

...und vieles, vieles mehr...

Was hat sich nicht verbessert

- „Vernachlässigung“ der vegetarischen Wahlmenüs
- Fehler bei der Speisenausgabe
 - Verteilungsprobleme
 - Menüzusammenstellungen nicht bekannt oder nicht beachtet
 - „Das essen Kinder nicht.“
- fehlende Transparenz: Liefermengen, Warmhaltezeit, Bio-Anteil
- Fettqualität schlecht
- zu geringe Mengen Gemüse
- Salzgehalt zu hoch

*Anpassung der
Anforderungen notwendig!*

Was haben wir angepasst?

„Vernachlässigung“ der vegetarischen Wahlmenüs“

- **Ergänzung Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie nach DGE:**
Verwendung von Hülsenfrüchten,
Kerne und Ölsamen und
Milch und Milchprodukte.
Begrenzung industrielle Fleischersatzprodukte
- **Zuschlagskriterium: Schulung vegetarisch Kochen**

Was haben wir angepasst?

„Fehler bei der Speisenausgabe“

- **schriftliche Anweisungen zur Portionsgröße für Ausgabekräfte und Verpflichtung diese anzuwenden**
- **Wünsche müssen von Kindern geäußert werden**
- **tägliche Schauteller**
- **Schulung der Ausgabekräfte durch das Land Berlin**

Was haben wir angepasst?

„Fehlende Transparenz Liefermenge, Warmhaltezeit“

- Dokumentationspflichten konkretisiert und verschärft

Speisenkomponenten	Komponentenart (warm kalt Cook&Chill)	1. Datum Speisenerstellung / -regenerierung	2. Uhrzeit Beendigung Garprozess / Zubereitung		4. Temperatur bei der Abfüllung	Unterschrift (1. bis 4.)	5. Temperatur bei Lieferung*	6. Temperatur bei Ausgabe	7. Uhrzeit Ausgabende	Unterschrift (5. bis 7.)
			3. Uhrzeit der Abfüllung	4. Temperatur bei der Abfüllung						
Name Gericht 1: Chili sin Carne (1,2,6,21) (Bio-Grünkernschrot) mit Kidneybohnen dazu buntes Gemüse (12) (Mais, Möhren) einem SourCreme-Dip (12) und Vollkornreis (Bio-Fairtrade-Vollkornreis)										
Chili sin Carne	warm	16.09.2020	11:15	11:15	89	[Signature]	79	80	13:40	[Signature]
Butter-Mais-Möhrengemüse	warm	16.09.2020	11:15	11:15	82		76	77	-	
Vollkornreis	warm	16.09.2020	11:15	11:15	87		80	82	-	
Name Gericht 2: Vegetarisch gefüllte Paprikaschote (1,2,8,11,12,21,22) auf einer Käsesauce (1,2,12,21) mit einem Möhrengemüse (12) und Bulgur (1,2,21,22) (Bio-Bulgur)										
Gefüllte Paprikaschote	warm	16.09.2020	11:15	11:15	83	[Signature]	77	78	-	[Signature]
Käsesauce	warm	16.09.2020	11:15	11:15	85		79	80	-	
Möhrengemüse	warm	16.09.2020	11:15	11:15	81		75	76	-	
Bio Bulgur	warm	16.09.2020	11:15	11:15	86		80	82	-	
Salate und Desserts: Obst und Gemüse, Gelber-Linsendip (21,22)										

Was haben wir angepasst?

„Fehlende Transparenz Erfüllung des Bio-Anteils“

- **Festlegung von Lebensmittelgruppen**
ab 2020: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
ab 2021: Milch- und Milchprodukte + Obst
- **Zuschlagskriterien:**
Gemüse, Fleisch
schon ab 2020: Milch- und Milchprodukte + Obst

Was haben wir angepasst?

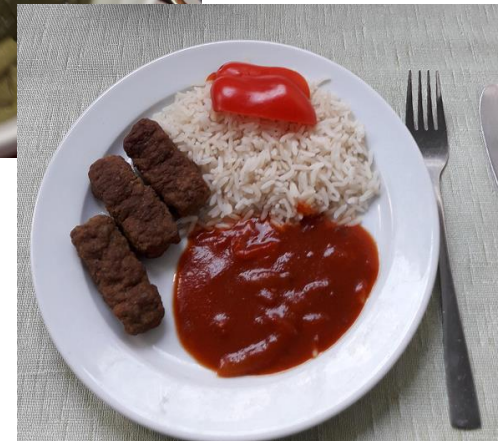
„Fettqualität schlecht“

- **Verbot von Palmöl, Kokosfett, tierischen Schmalzen**
- **Gleichstellung von Rapsöl und Olivenöl**

Was haben wir angepasst?

„zu geringe Mengen Gemüse“

?



Was haben wir angepasst?

„Salzgehalt zu hoch“

- **Schwerpunkt der Laboruntersuchungen ab 2021**

Wünsche für die Zukunft

- **Abbau von Vorurteilen:**
 - „Kinder essen kein Gemüse“
 - „Kinder mögen nur Süßes“
 - „Kinder mögen kein Vollkorn“
 - „Die Mengen der DGE sind zu viel. Wir schmeißen alles weg.“
- **Anforderungen als Chance nicht als Korsett sehen**
- **kreativere Menüplanung v.a. hinsichtlich Gemüse**
- **längere Essenszeiten**