



Bundesministerium für  
Verbraucherschutz, Ernährung  
und Landwirtschaft



# Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen

In Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft  
für Ernährung e. V. (DGE), dem Ökologischen Groß-  
küchen Service (ÖGS) und den Verbraucherzentralen



# Inhalt

|   |    |
|---|----|
| Grußwort .....  | 3  |
| Hintergrund .....   | 4  |
| Einleitung .....  | 5  |
| Kriterien für die Zusammenstellung<br>der Lebensmittel und Mahlzeiten .....         | 6  |
| Kriterien für die Auswahl, Qualität<br>und Herkunft der Lebensmittel .....          | 7  |
| Auswahl des Verpflegungssystems .....   | 8  |
| Anforderungen und Auswirkungen<br>der Verpflegungssysteme .....                     | 9  |
| Weitere Anforderungen an die Verpflegung<br>unabhängig vom Verpflegungssystem ..... | 10 |
| Empfehlungen für die Zwischenmahlzeiten .....                                       | 11 |
| Anmerkungen zur Verwendung von Lebensmitteln<br>aus ökologischem Landbau .....      | 12 |
| Checkliste für anzufordernde Unterlagen<br>eines Essensanbieters .....              | 13 |
| Weitere Informationen und Beratungsangebote ....                                    | 14 |
| Impressum .....   | 15 |

# Grußwort

Liebe Leserin,  
lieber Leser,

für die Entwicklung unserer Kinder und Jugendlichen sind Ernährung und Bildung zwei zentrale Faktoren, die in einem engen Zusammenhang stehen: Eine ausgewogene, gesunde Ernährung führt zu mehr körperlichem Wohlbefinden und steigert die Konzentrations- und damit die Lernfähigkeit. Umgekehrt ist die Vermittlung von Wissen und konkreter Erfahrung über gesunde Ernährung eine Voraussetzung dafür, dass Kinder und Jugendliche sich ein entsprechendes Ernährungsverhalten aneignen. Das wachsende Problem von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen zeigt, dass wir hier vor einer gesellschaftlichen Herausforderung stehen, die nicht alleine den Eltern überlassen werden kann. Gerade die steigende Anzahl von Ganztagschulen eröffnet die Möglichkeit, Ernährung zunehmend in den schulischen Alltag zu integrieren. Schülerinnen und Schülern soll eine Mittagsverpflegung angeboten werden, die dem aktuellen ernährungswissenschaftlichen Stand entspricht, die Anforderungen einer nachhaltigen Verpflegung berücksichtigt, aber auch die Vorlieben von Kindern und Jugendlichen in den Speiseplan einbezieht.



Wie kann ein Konzept für eine gesunde Schulverpflegung aussehen? Was ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht empfehlenswert? Welches Verpflegungssystem ist das beste für meine Schule? Was bedeutet Nachhaltigkeit in Bezug auf die Schulverpflegung? Welche Anforderungen sind an einen Caterer zu stellen?

Dies sind die Fragen, die bei der Einführung einer Schulverpflegung am Anfang stehen. Zur Klärung informiert Sie diese Broschüre praxisnah und in komprimierter Form über alle wichtigen Aspekte beim Angebot einer Schulverpflegung. Die dargestellten Rahmenkriterien dienen als Empfehlung und erste Orientierung für Ihren Entscheidungsprozess.

Ich wünsche Ihnen, dass die Rahmenkriterien zur Schulverpflegung Sie unterstützen, erste Schritte zu einer optimalen Schulverpflegung einzuleiten und die für Sie richtigen Entscheidungen zu treffen. Auf dem Weg dahin wünsche ich Ihnen viel Erfolg zum Nutzen unserer Kinder und Jugendlichen.

Ihre

Renate Künast  
Bundesministerin für  
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

# Hintergrund

Mit den vorliegenden Rahmenkriterien erhalten Verantwortliche und Mitverantwortliche für die Verpflegung in Schulen eine Entscheidungshilfe für die Gestaltung des bestehenden oder zukünftigen Verpflegungsangebotes sowie für die Auswahl eines möglichen externen Verpflegungsanbieters.



Die Rahmenkriterien benennen in knapper Form die wichtigsten Anforderungen an das Verpflegungsangebot. Sie basieren auf dem aktuellen Stand der ernährungswissenschaftlichen Forschung und berücksichtigen darüber hinaus ökologische Aspekte. Sie gelten grundsätzlich für alle Schulformen und Altersgruppen sowie für alle Verpflegungssysteme.

Erstellt wurden die Kriterien von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), dem Ökologischen Großküchen Service (ÖGS) sowie den Verbraucherzentralen.

# Einleitung

Ein optimales Verpflegungsangebot fördert Leistungsfähigkeit, Wachstum und Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Dies wird erreicht durch eine hohe ernährungsphysiologische Qualität, bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Geschmacksvorlieben der jeweiligen Altersgruppe sowie religiöser und kultureller Einflüsse.

Auswahl und Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen wirtschaftliche, ernährungsphysiologische, qualitative und insbesondere ökologische Kriterien. Dazu gehören die Verwendung von Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Landwirtschaft sowie die Orientierung an das saisonale Angebot.



Die äußeren Rahmenbedingungen in den Schulen fördern nachhaltig die Entwicklung einer Esskultur bei Kindern und Jugendlichen. Dazu gehören das Schaffen einer angenehmen Atmosphäre durch ansprechende Räumlichkeiten, eine appetitliche Präsentation der Speisen und Beteiligungsmöglichkeiten für Kinder bei Tischdiensten (Speisenverteilung, Tischabräumen) zur Förderung der Selbstständigkeit. Auch Vorlieben der Kinder bei der Auswahl der Speisen werden berücksichtigt.

# Kriterien für die Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten

Die Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten orientiert sich an den Empfehlungen der DGE und den D-A-CH-Referenzwerten<sup>1</sup>, sowie deren Umsetzung in der optimierten **Mischkost** (optimiX) des Dortmunder Forschungsinstitutes für Kinderernährung.

Generell gilt:

- ✓ reichlich pflanzliche Lebensmittel und Getränke
- ✓ mäßig tierische Lebensmittel
- ✓ sparsam fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Als Orientierung für die Zusammenstellung und Bewertung von Speisenplänen dient die „**Bremer Checkliste**“<sup>2</sup>. Zusätzlich müssen eine Nährstoffanalyse der einzelnen Rezepturen sowie gegebenenfalls eine Angleichung an die D-A-CH-Referenzwerte für die Zielgruppe erfolgen.

**Für einen Wochenspeisenplan (5 Tage) gilt:**

- ✓ 1 Fleischgericht
- ✓ 1 Eintopf oder Auflauf (vegetarisch)
- ✓ 1 Seefischgericht
- ✓ 1 vegetarisches Gericht
- ✓ 1 frei gewähltes Gericht (z.B. ein Fleischgericht, ein fleischfreies Gericht mit Vollkorngetreide oder ein süßes Hauptgericht)

zusätzlich

- ✓ mindestens 2-3 mal frisches Obst
- ✓ mindestens 2-3 mal Rohkost oder frischer Salat
- ✓ mindestens 2 mal frische Kartoffeln

Um den Speisenplan möglichst abwechslungsreich zu gestalten, beträgt der **Menüzyklus** mindestens 4-6 Wochen. Jede Mittagsmahlzeit enthält mindestens eine **frische Komponente** in Form von Obst, Salat oder Gemüse. Zu jedem Mittagessen sollte ein Getränk gereicht werden (s. Seite 7).

<sup>1</sup>Im Jahr 2000 wurden von den wissenschaftlichen Fachgesellschaften Deutschlands (hier der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)), Österreichs und der Schweiz Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr herausgegeben. Diese D-A-C-H-Referenzwerte gelten als Basis für die Energie- und Nährstoffempfehlungen für unterschiedliche Altersgruppen.

<sup>2</sup>Die Bremer Checkliste dient als Orientierungshilfe bei der Erstellung eines bedarfsgerechten Mittagessens und einer ausgewogenen Speisenplangestaltung. Grundlage der Bremer Checkliste sind die optimiX-Empfehlungen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung Dortmund (FKE).

# Kriterien für die Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

**Obst und Gemüse** werden bevorzugt (75 Prozent) als Frischware eingekauft und orientieren sich am saisonalen und regionalen Angebot. Die Produkte können auch vorverarbeitet, als vorgewaschene, geschälte oder geschnittene Ware eingesetzt sowie als Tiefkühlprodukte verwendet werden. Obstkonserven werden grundsätzlich als ungesüßte Ware angeboten.

**Getreideprodukte** sind zu mindestens 50 Prozent aus Vollkorn. Brot wird überwiegend als Vollkorn dargereicht.

Als **Getränke** werden Trinkwasser, Mineralwasser, verdünnte Fruchtsäfte sowie Früchte- oder Kräutertees zur Verfügung gestellt.

Bei der Auswahl von **Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurst** werden magere Produkte verwendet. Insbesondere bei Wurst sollte der Fettgehalt unter 30% liegen. Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen bevorzugt aus artgerechter oder ökologischer Tierhaltung. Formfleisch wird nicht verwendet.

**Milch und Milchprodukte** werden bevorzugt mit einem Fettgehalt von 1,5 % (mögliche Ausnahme bei Schulmilchprojekten) eingesetzt.

Für die **fettarme Zubereitung der Speisen und Salate** werden bevorzugt Rapsöl zum Kochen und Braten sowie alternativ Olivenöl verwendet. Gehärtete Fette werden vermieden. Als Streichfette eignen sich ungehärtete Pflanzenmargarine oder gegebenenfalls Butter. Frittierte Speisen werden wenig angeboten.

**Fisch** stammt möglichst nicht aus überfischten Beständen. Für die wöchentliche Fischportion sind auch Fischprodukte wie beispielsweise Fischstäbchen möglich, die fettarme Zubereitung im Backofen wird empfohlen.

Produkte, **die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen** oder **Geschmacksverstärker** enthalten, sollten möglichst vermieden werden. Die **Kennzeichnung** unterliegt den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sowie der Zusatzstoffzulassungsverordnung.

Mindestens 10 Prozent der eingekauften **Lebensmittel** (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) stammen **aus ökologischer Landwirtschaft**.

Generell wird darauf geachtet, dass die **Transportwege** der eingekauften Lebensmittel möglichst kurz sind.

# Auswahl des Verpflegungssystems

Ein Verpflegungssystem beschreibt die Art und Weise der Produktion und Bereitstellung von Speisen. In der Praxis werden vier Systeme unterschieden. Die Anforderungen und Auswirkungen der einzelnen Verpflegungssysteme sind unterschiedlich. Prinzipiell ist durch alle Verpflegungssysteme eine gute Verpflegungsqualität möglich.

| <b>Verpflegungssystem</b>          | <b>Kurzbeschreibung</b>  |
|------------------------------------|--|
| <b>Frisch- und Mischküche</b>      | tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort<br>Verwendung von frischen und vorgefertigten Produkten   |
| <b>Tiefkühlsystem</b>              | Verpflegung mit angelieferten, tiefgekühlten Speisen von professionellen Anbietern<br>zeitnahe Regenerierung der Speisen vor Ort<br>Ergänzung der Speisen mit frischen Salaten, Rohkost und Obst erforderlich            |
| <b>Cook &amp; Chill (Kühlkost)</b> | Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche<br>Anlieferung der Speisen im gekühlten Zustand<br>zeitnahe Regenerierung der Speisen vor Ort<br>Ergänzung der Speisen mit frischen Salaten, Rohkost und Obst erforderlich |
| <b>Warmverpflegung</b>             | Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche<br>Anlieferung der warmgehaltenen Speisen, ggf. auch Salate und Desserts   |

Übersicht: Beschreibung der Verpflegungssysteme. Quelle: DGE

# Anforderungen und Auswirkungen der Verpflegungssysteme

|  | <b>Frisch- und Mischküche</b>  | <b>Tiefkühlsystem</b>   | <b>Cook &amp; Chill</b>   | <b>Warmverpflegung</b>  |
|--|--|---|---|---|
| <b>Besondere Anforderungen an die Hygiene</b>          | Umfangreiches Kontrollsystem erforderlich  | durch Anbieter im Grundsatz gewährleistet, Temperaturmessungen vor Ort        | strikte Einhaltung der Kühlkette bis zur Regeneration                         | Temperaturmessungen, ggf. Rückstellproben vor Ort   |
| <b>Anforderungen an das Personal</b>                   | Fachpersonal und geschultes Personal   | geschultes Personal   | geschultes Personal   | geschultes Personal   |
| <b>Anforderungen an Räumlichkeiten und Ausstattung</b> | voll ausgestattete Küche   | Regeneriergeräte, Tiefkühlager, Kühlager, Vorbereitungsbereich                | Regeneriergeräte, Kühlager, Vorbereitungsbereich                              | Warmhaltegeräte, Kühlschränke, Vorbereitungsbereich   |
| <b>Angebotsvielfalt</b>                                | umfangreich und flexibel   | umfangreich und flexibel  | Einschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten                              | Einschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten  |
| <b>Betriebskosten</b>                                  | hoch   | mittel  | mittel  | gering  |
| <b>Qualität</b>  | Qualität der Speisen ist von der Qualifikation des Personals abhängig. Anbieter muss sich nach den Nährstoffempfehlungen für die Zielgruppe richten. | Anbieter muss sich nach den Nährstoffempfehlungen für die Zielgruppe richten. | Anbieter muss sich nach den Nährstoffempfehlungen für die Zielgruppe richten. | Qualität der Speisen ist von Transport- und Standzeiten abhängig. Anbieter muss sich nach den Nährstoffempfehlungen für die Zielgruppe richten. |

Übersicht: Anforderungen und Auswirkungen der Verpflegungssysteme. Quelle: DGE

# Weitere Anforderungen an die Verpflegung unabhängig vom Verpflegungssystem

- Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen sind die Warmhalte- bzw. Standzeiten so kurz wie möglich zu halten. Idealerweise beträgt die Warmhaltezeit nicht mehr als 30 Minuten. Mehr als drei Stunden sind nicht akzeptabel. Die Temperatur darf nicht unter 65°C fallen und sollte 70°C nicht überschreiten.
- Für das Personal sind Sanitär- und Sozialräume bereit zu stellen.
- Für die Entsorgung und Reinigung des Geschirrs ist ein gesonderter Bereich vorzusehen.
- Es gelten die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) bzw. der Nr. 852/2004 der EU-Verordnung sowie des Infektionsschutzgesetzes (IfSG).

Dies gilt auch für Schulen, die lediglich über eine Speisenausgabe verfügen. Alle Schulen, auch die, die nur Essen ausgeben, müssen nach §4 der LMHV ein betriebseigenes Kontrollsystem einführen.

# Empfehlungen für die Zwischenmahlzeiten

- Milch oder fettarme Milchprodukte (1,5 % Fett), z.B. als Trinkmilch oder Joghurt im Müsli
- Gemüse oder Obst (als Rohkost)
- Vollkornbrot bzw. Brot mit hohem Schrotanteil oder Getreideflocken (als Müsli)
- Margarine oder Butter sparsam als Brotaufstrich verwendet
- Magerer Wurst- oder Käseaufschnitt als Brotbelag
- Energiefreies bzw. energiearmes Getränk (Trinkwasser, Mineralwasser, ungesüßter Früchte- oder Kräutertee oder Saftschorlen aus 2 Teilen Wasser und 1 Teil Saft)
- Für das Müsli kann eine Müsli Mischung aus verschiedenen Vollkornflocken mit wenigen Nüssen selbst gemischt oder eine fertige Vollkornflocken-Mischung ohne Zuckerzusatz gekauft werden. In jedem Fall kommen dazu frisches Obst und Milch oder fettarme Milchprodukte.

# Anmerkungen zur Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau

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

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

Die Zahl „10 Prozent“ bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte am gesamten Wareneinkauf für die Mittagsverpflegung in der jeweiligen Einrichtung. Liegt der Gesamtwareneinsatz beispielsweise bei 1.000,- Euro, sollten davon mindestens 100,- Euro für Bio-Ware ausgegeben werden.

Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss der Essensanbieter durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle zertifiziert sein.

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

- 1. Speisemengen und Speisenangebot optimieren.**  
Häufig sind die Portionsmengen zu groß, es wird viel weggeworfen.
- 2. Regelmäßig Bio-Produkte einkaufen.**  
Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume.
- 3. Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen.**  
Größere Abnahmemengen verringern den Preis.
- 4. Saisonal einkaufen.**  
In der Saison ist der Preis für Bio-Gemüse vergleichbar mit dem konventioneller Ware.
- 5. Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand (zu konventioneller Ware) kaufen.**  
Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände.
- 6. Sonderangebote nutzen.** Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an.
- 7. Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten.**  
Fleisch ist in der Regel der höchste Kostenfaktor.

# Checkliste für anfordernde Unterlagen eines Essensanbieters

1. **Firmenprofil** (Firmensitz, Unternehmensform, Umsatz, Organisationsstruktur usw.).
2. Feste **Ansprechpartner und Telefonnummern** für Notfälle.
3. Genaue **Festlegung des Abrechnungsmodus** im Vorfeld.
4. Allgemeine **Referenzen** sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.
5. **Verbindlicher Vierwochenspeisenplan** auf der Grundlage der D-A-C-H-Referenzwerte für die jeweilige Zielgruppe und einer Nährwertberechnung mit Musterkalkulation im Rahmen des vorgegebenen Preisgefüges.
6. Konzept zur **Umsetzung der Kriterien** (Seite 6-7).
7. Das betriebliche **Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept**.
8. Konzept zum **Schnittstellen-Management** von Speisenproduktion und Speisenausgabe. Dies bedeutet auch die Einbindung der Lehrer und Eltern bei der Planung des Speisenangebotes.
9. Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und **sozialversichertes Personal** eingesetzt wird.
10. Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer **Berufsgenossenschaft**.
11. Angaben zur **Mitarbeiterentwicklung**, z. B. in Form von Weiterbildungsmaßnahmen.
12. **Verkaufspreisermittlung**, insbesondere Anteil Wareneinsatz am Verkaufspreis.
13. Eigenerklärung über die **Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen** zur gesetzlichen Sozialversicherung.
14. Eigenerklärung bezüglich des Gesetzes zur **Bekämpfung der Schwarzarbeit**.
15. Eigenerklärung, dass kein **Insolvenz- oder Vergleichsverfahren** anhängig ist und keine Umstände vorliegen, welche die Zuverlässigkeit in Frage stellen könnten.
16. Nachweis über die **gewerbliche Tätigkeit** durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als 6 Monate sein sollte.
17. Ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate z. B. nach **DIN EN ISO 9000 ff.**
18. Ggf. das **Bio-Zertifikat** einer staatlich anerkannten **Öko-Kontrollstelle**.
19. Eigenerklärung, dass gegenseitige **Betriebsbesichtigungen möglich** sind.

# Weitere Informationen und Beratungsangebote

## Schulverpflegung

- aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. und Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V. (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. Bonn 2003.
- aid, DGE, FKE (Hrsg.): optimiX – Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Bonn 2005 (Neuaufgabe).
- Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), (Hrsg.): Klasse für die Masse – Mehr Bio in der Großküche. Ein Leitfaden für den Außer-Haus-Markt. Bonn 2003.
- Berliner Qualitätskriterien, in: Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister, hrsg. v. AOK Berlin - die Gesundheitskasse, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin, 2. Auflage, 2005. Zu beziehen über Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Sabine Schulz-Greve, Michael Jäger, c/o Senatsverwaltung Bildung, Jugend und Sport, Beuthstraße 6-8, 10117 Berlin, Telefon 030 - 901 93 207, Download auf [www.vernetzungsstelle-berlin.de](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de).
- [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) (Großverbraucher)
- [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de). Hier steht diese Broschüre zum Download zur Verfügung.

## Ernährungserziehung

- aid, UGB, Verbraucherzentrale NRW: Erlebniskiste Essen, Trinken & Co.
- Verbraucherzentrale NRW (Hrsg.): Bausteine Essen und Trinken in der Schule, Düsseldorf 2003.
- aid, Ministerium für Ländlichen Raum (Hrsg.): Esspedition Schule. Material zur Ernährung Klasse 1-6, 2003.

## Projekt "Schule + Essen = Note 1"

Das Projekt "Schule + Essen = Note 1" leistet einen Beitrag zum Aufbau oder zur Optimierung einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Schulverpflegung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) informiert und berät Schulen, die ihr Essensangebot optimieren wollen oder auf Ganztagsbetrieb umstellen. Mehr Informationen, z. B. zu Infoveranstaltungen und individuellen Beratungen, auf [www.schuleplussessen.de](http://www.schuleplussessen.de) oder [schuleplussessen@dge.de](mailto:schuleplussessen@dge.de), Ansprechpartner Daniela Hähre und Holger Pfefferle.



Schule + Essen = Note

Besser essen.  Mehr bewegen.  
**KINDERLEICHT**

"Schule + Essen = Note 1" ist ein Projekt der Kampagne "Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT" des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.



## Impressum

### Herausgeberin

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn  
E-Mail: [geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de](mailto:geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de)

### Autoren

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)  
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

ÖGS – Ökologischer Großküchen Service  
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR  
Galvanistraße 28, 60486 Frankfurt am Main

Verbraucherzentralen  
c/o Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen  
Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf

### Fotonachweis

© BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler, Seiten 4, 5 + 15

### Gestaltung und Realisation

Konzept fünf  
Erlenbruchstraße 23, 63071 Offenbach  
[info@konzept-fuenf.de](mailto:info@konzept-fuenf.de)

### Druck

Central-Druck Trost GmbH & Co.  
Industriestraße 2, 63150 Heusenstamm

Initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für  
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des  
Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Informationen erhalten Sie unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

© BLE Bonn, 2005



Bundesministerium für  
Verbraucherschutz, Ernährung  
und Landwirtschaft



Ö·G·S

verbraucherzentrale