IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Schule + Essen = Note

DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

3. AUFLAGE 2011

INHALT

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 Zwischenverpflegung 13

2.3 Mittagsverpflegung 15

2.3.1 Lebensmittelauswahl 15

2.3.2 Speisenplanung 17

2.4 Speisenherstellung 19

2.4.1 Zubereitung 19

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen 19

2.4.3 Sensorik 20

2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung 20

3 Rahmenbedingungen in Schulen 22

3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen 22

3.2 Essenszeit 22

3.3 Raumgestaltung 23

3.4 Pädagogische Aspekte 24

4 Rahmenbedingungen für die Verpflegung 28
4.1 Rechtliche Bestimmungen 28
4.1.1 Hygiene 30
4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung 31
4.2 Personalqualifikation 32
4.3 Schnittstellenmanagement 33
5 Zertifizierung 34
5.1 Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung 34
5.2 Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung 35
5.3 Zusammenarbeit mit Caterern 35
5.4 Kriterien zur Eigenkontrolle 36
5.5 Ablauf 40
5.6 Weiterführende Informationen 40
6 Anhang 41
6.1 Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen 41
6.2 Ökologische Aspekte 42
6.2.1 Herkunft von Lebensmitteln 42
6.2.2 Aspekte der Nachhaltigkeit 42
6.3 Leistungsverzeichnis 43
6.4 Sponsoring 44

GELEITWORT

Ilse Aigner | Foto: BMELV/Bildschön

Liebe Leserinnen und Leser,

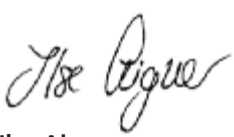
qualitativ hochwertiges Essen, das auch noch gut schmeckt, ist eine wunderbare Voraussetzung für gute Laune und Zufriedenheit. Leider ist ein solches Essen im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit. Dabei kann die Schule ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein. Denn hier kann man sowohl das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

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

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

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ fördern wir auch die Verbreitung des Qualitätsstandards, beispielsweise über das Internet und durch Informationsveranstaltungen. Zudem wurden im Rahmen von „IN FORM“ in allen 16 Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung eingerichtet. Diese haben die Aufgabe, den Qualitätsstandard bei den Entscheidungsträgern und verantwortlichen Akteuren bekannt zu machen und Schulen bei der Gestaltung eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebotes zu unterstützen.

Dann kommt Ihr Kind hoffentlich auch bald nach Hause mit dem Satz:
„Schule – schmeckt mir!“



Ilse Aigner
Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

VORWORT

Dr. Helmut Oberritter | Foto: DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

was und wie von den Schülerinnen und 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 Schülerinnen und 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. Die aktuelle Auflage wurde von Expertinnen und Experten der DGE, den Vertreterinnen und 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 und die Zwischenverpflegung thematisiert. Ebenfalls berücksichtigt sind aber auch die Essatmosphäre oder die Ernährungsbildung.

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" gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

1 HINTERGRÜNDE UND ZIELE

Der Schulalltag hat sich durch die Einführung der Schulform Ganztagsschule 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 Inhalt dieses Kapitels.

1.1 HINTERGRÜNDE

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) 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 Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft und Praxis sowie den Referentinnen und Referenten der Länder hat diese gemeinsam mit dem Team von „Schule + Essen = Note 1" erarbeitet. Im September 2009 lag die zweite, überarbeitete Auflage vor. Die dritte Auflage wurde neu strukturiert und die Inhalte aktualisiert.

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 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, Lehrkräfte, Eltern sowie Politikerinnen und Politiker sehen in Ganztagsschulen dazu die Lösung. Durch die Einrichtung von Ganztagsschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Das spiegelt sich auch in der Statistik zur Entwicklung der Ganztagsschulen wider. Die Anzahl der Verwaltungseinheiten zeigt einen stetigen Anstieg. Im Jahr 2005 waren 8.226, 2009 bereits 13.321 Verwaltungseinheiten verzeichnet. Dies entspricht einem Anstieg um rund 62 Prozent in einem Zeitraum von vier Jahren. Vor allem Grundschulen wurden zu Ganztagsschulen 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 2005 bis 2009. Berlin (2011); www.kmk.org/statistik/schule/statistische-veroeffentlichungen/allgemeinbildende-schulen-in-ganztagsform-in-den-laendern-in-der-bundesrepublik-deutschland.html (eingesehen am 29.07.2011)

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 Schülerinnen und Schüler sind häufig bis 16:00 oder sogar 17:00 Uhr in der Schule.

Immer mehr Kinder besuchen immer früher Ganztagseinrichtungen. 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 Schülerinnen und Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im „Lebensraum Schule“. Dies zeigt auch der Beschluss der Kultusministerkonferenz

vom 02.01.2004, in dem für Ganztagsschulen gefordert wird, dass den Schülerinnen und Schülern eine Mittagsverpflegung an allen Tagen des Ganztagsbetriebs bereitgestellt werden muss.[2] 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 Jugendgesundheitssurvey – 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

[2] Vgl.: Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004: Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Schuljahr 2002/03. Bonn (2004); www.ganztagsschulen.org/_downloads/GTS-Bericht-2002.pdf (eingesehen am 29.07.2011)

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

Jugendliche zu wenig Obst und Gemüse, 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]

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 Obst und Gemüse sowie 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 Speisenraums und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots. Dazu gehören auch kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Ausgabe.
- Ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

[4] Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) - Forschungsbericht, Berlin (2007). Weitere Informationen: www.rki.de Suchbegriff EsKiMo (eingesehen am 29.07.2011)
[5] Eissing G: Einfluss der Frühstücksqualität 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 Schülerinnen und Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. 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 Nährstoffzufuhr[6] 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 Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a. d. Weinstraße, 1. Auflage, 3. vollständig durchgesehener und korrigierter Nachdruck (2008)

2 GESTALTUNG DER VERPFLEGUNG

In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen[7] Speisenangebots für die Schulverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, 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 Zuckeralkohole[8] zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Soßen, Desserts. Formfleischerzeugnisse[9] 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 Schülerinnen und Schüler jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees.

Trinkwasser steht den Schülerinnen und 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 Schülerinnen und Schülern sollten genaue Regeln erstellt werden, wann im Unterricht getrunken werden darf. Bewährt hat sich zum

[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.bmelv.de., Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse"

Beispiel, beim 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 ZWISCHENVERPFLEGUNG

Die Zwischenverpflegung leistet bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr.

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte	Vollkornprodukte	Brot, Brötchen
	Müsli[11] ohne Zuckerzusatz	Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat[12]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomate als Rohkost, z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag
	Salat	Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomate, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst[12]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen, Banane, Mandarine, Erdbeeren im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte[13]	Milch: 1,5 % Fett	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt)
	Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett	pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing
	Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren: max. 20 % Fett	Kochschinken, Lachsschinken, Putenbrust (Aufschnitt), Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken
	Seefisch aus nicht überfischten Beständen[14]	Lachsbrötchen, Rollmops
Fette[15] und Öle[16]	Rapsöl	Dressing
	Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke[17]	Trink-, Mineralwasser	
	Früchte-, Kräutertee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee
	Rotbuschtee, ungesüßt	

[10] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Trinken in der Schule – Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. 1. Auflage, Bonn (2010)

[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." Quelle: Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.: www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/getreide/getreide_stellnahmen/muesli.htm (eingesehen am 29.07.2011)

[12] Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag" unter www.5amtag.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: www.bmelv.de Suchbegriff „Schulobstprogramm"

Das Angebot für die Zwischenverpflegung ist auf das übrige Verpflegungsangebot abgestimmt und erfüllt die Kriterien aus Tabelle 1. 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 Tabelle 1 sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für die Zwischenverpflegung definiert.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl werden für die Zwischenverpflegung Anforderungen für Häufigkeiten festgelegt. Diese beschreiben, wie oft bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen im Angebot enthalten sind. Für die Häufigkeiten wird ein Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) zugrunde gelegt.

Für ein ausgewogenes Zwischenverpflegungsangebot werden die in Tabelle 2 genannten Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) beachtet.

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.

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot in der Zwischenverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte	**20 x** Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	**20 x**	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	**20 x**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	**20 x**	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	**20 x**	Trink-, Mineralwasser

[13] Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen: ec.europa.eu/agriculture/markets/milk/schoolmilk/index_de.htm (eingesehen am 29.07.2011)
[14] 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/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/101008_Fischratgeber_2010_WEB.pdf
[15] Streichfette werden sparsam verwendet.
[16] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. 1. Auflage, Bonn (2008)
[17] Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen bzw. pflanzlichen Lebensmittel.

2.3 MITTAGSVERPFLEGUNG

In der Ganztagsschule 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.

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[18], als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat[12]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomate, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomate
Obst[12]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen, Banane, Mandarine, Erdbeeren
Milch und Milchprodukte[13]	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
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren Seefisch aus nicht überfischten Beständen[14]	Puten- und Hähnchenbrust oder -schnitzel, Lende, Braten, Roulade Hackfleisch, Geflügelbratwurst, Kasseler Kabeljau, Seelachs, Lachs, Hering, Makrele
Fette und Öle[16]	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke[17]	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

[18] 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.

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 Obst und Gemüse aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Obst und Gemüse sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.[19]

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
aufbereitfertige 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)

[19] aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

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-vegetabiles[20] Gericht ist täglich im Angebot.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Schülerinnen und Schüler mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Süße Hauptgerichte werden maximal „2 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten (Beispiele: Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst, Apfelpfannkuchen).
- 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 und 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 und 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 „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. Die für den Einsatz von Fleisch, Eiern und Kartoffelerzeugnissen definierten Maximalforderungen werden nicht überschritten.

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

[20] In der ovo-lacto-vegetabilen 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)

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

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**20 x abwechselnd**	
	Speisekartoffeln	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Püree, Kartoffelsalat
	Parboiled Reis	Reispfanne, Wokgerichte
	Teigwaren und andere Getreideprodukte	Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten
	davon:	
	- mind. 4 x Vollkornprodukte	Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis
	- max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	**20 x**	gegarte Möhren, Kohlrabi, Brokkoli, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse
	davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	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**	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade, Schweinebraten
	davon max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	Hackfleischsoße, Frikadellen, Wurst im Eintopf, Bratwurst
	mind. 4 x Seefisch	Seelachsfilet, Fischburger
	davon 1 bis 2 x fettreicher Seefisch	Lachslasagne, Heringssalat, Makrele
	max. 2 Ei-Gerichte	Omelette, Rührei
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	**20 x**	Trink-, Mineralwasser

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. 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 Einpla-

nung von frittierten/panierten Fleischprodukten 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 Fleischerzeugnissen 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.
- Frittierte[21] und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x" in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden[22] (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz[23] 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 Kellenplan) verwendet.

2.4.2 WARMHALTEZEITEN UND TEMPERATUREN

Mit zunehmender Warmhaltezeit[24] 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.

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

[22] Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich auf der Projekthomepage unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes.

[23] 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.

[24] 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 Nährstoffzufuhr[6] 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 Nährstoffzufuhr[25] durch die Mittagsmahlzeit für Schülerinnen und 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)[26]

	Primarstufe	Sekundarstufe		
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 19 Jahre[27]
Energie (kcal)	450	538	612	563
Energie (kJ)	1880	2250	2560	2356
Protein (g)	22	27	30	28
Fett (g)	15	18	21	19
Kohlenhydrate (g)	55	67	75	70
Ballaststoffe (g)	4,5	5	6	7,5[28]
Vitamin E (mg)	2,5	3	4	4
Vitamin B_1 (mg)	0,3	0,3	0,4	0,3
Folat (µg)	75	100	100	100
Vitamin C (mg)	20	23	25	25
Calcium (mg)	225	275	300	300
Magnesium (mg)	43	63	78	100
Eisen (mg)	3	4	4	4

[25] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2011); unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

[26] Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen.

[27] Bedingt durch die langen Unterrichtszeiten und die überwiegend sitzende Tätigkeit wird für die 15 bis unter 19-Jährigen eine geringe körperliche Aktivität zugrunde gelegt. Damit erklären sich im Vergleich zu den 13 bis unter 15-Jährigen die geringeren Werte für die Energiezufuhr und die Nährstoffe Protein, Fett und Kohlenhydrate.

[28] 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 (mindestens 30g/Tag) zurückgegriffen.

3 RAHMENBEDINGUNGEN IN SCHULEN

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 Schülerinnen und Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jede Schülerin und jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und religiösen Hintergrund. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer findet in der Mensa einen Sitzplatz.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte beziehungsweise der Erzieherinnen und Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion) und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülerinnen und 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 Schülerinnen und 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 Speisenraum, 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 Mensa[29] 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.[30] Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit, zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speisenraums 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 Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung des Speisenraums einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist nach Möglichkeit ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.

[29] Pro Verpflegungsteilnehmerin bzw. Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m^2 pro Person eingeplant werden.

[30] Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

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.

Ernährung in der Schule trägt damit auch 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 5. und 6. 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.[31]

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

[31] Weitere Informationen zum aid-Ernährungsführerschein und den SchmExperten unter www.aid.de in der Rubrik Ernährungsbildung

- Für jede Schülerin und jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.

- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.

- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, so dass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.[32]

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können die Leistungen von Schülerinnen und Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine adäquate Nährstoffzufuhr notwendig ist.[33]

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 Schülerinnen und 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.

[32] Modifiziert nach Dixey R, Heindl I, Loureiro I et al.: Healthy eating for young people in Europe – a schoolbased nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

[33] 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

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 Schülerinnen und 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, Schülerinnen und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülerinnen und 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.[34]

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) Expertinnen und Experten zurückzugreifen,
- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu gestalten und aktiv zu kommunizieren,

[34] Weitere Informationen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung: www.evb-online.de

- 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 Schülerinnen und Schülern zu beschreiten. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung besprochen werden.

Die Zufriedenheit der Schülerinnen und 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 Schülerinnen und 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.

4 RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE VERPFLEGUNG

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.[35] 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.[36]

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 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:

[35] Den Schulen wird für die Auslegung und Umsetzung der Gesetze und Verordnungen empfohlen, Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt und der kontrollierenden Behörde, i.d.R. dem Veterinäramt, aufzunehmen.

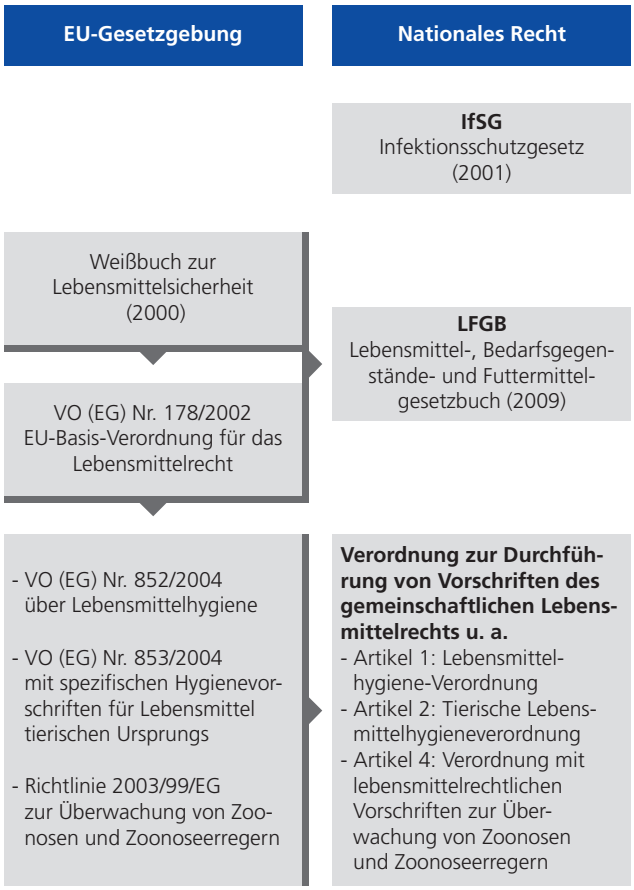
[36] Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes und unter eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

- 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 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.[37]

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



[37] Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 6. veränderte Neuauflage, Bonn (2009)

4.1.1 HYGIENE

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.[38] 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-Grundsätzen[39] beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechthaltung 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 Reinigungs- und Desinfektionsplans ist zwingend erforderlich. Beim Einsatz von Desinfektionsmitteln ist die Dosierungsanleitung[40] einzuhalten.

Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einer/eines vom Gesundheitsamt beauftragten Ärztin/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.

[38] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. 1. Auflage, Bonn (2009)

[39] HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. Vgl.: www.bfr.bund.de, Suchbegriff „HACCP Definition" (eingesehen am 29.07.2011)
Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. 1. Auflage, Bonn (2010)

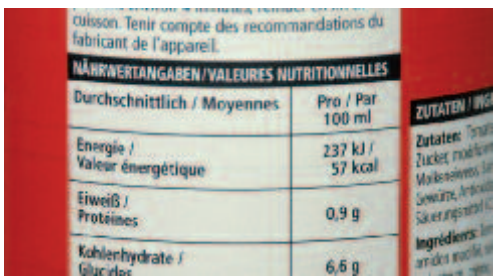
[40] Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

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 Bestimmungen über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

- **Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV):**
  Die LMKV regelt die allgemeinen Kennzeichnungspflichten für verpackte Lebensmittel, zum Beispiel die Angabe der Verkehrsbezeichnung, des Verzeichnisses der Zutaten oder der Haltbarkeit. Sie ermöglicht es den Verbraucherinnen und Verbrauchern, sich über die wesentlichen Eigenschaften von Produkten zu informieren.

- **Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV):**
  Eine Pflicht zur Nährwertkennzeichnung besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nicht. Werden aber der Energiegehalt oder die Nährstoffe ausgewiesen, muss dies laut NKV wie folgt gestaltet werden:
  1. Die Angabe des Brennwerts und des Gehaltes an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett – oder



  2. Die Angabe des Brennwerts und des Gehaltes an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium.
     Zusätzlich zu den oben genannten Angaben dürfen weitere Angaben gemacht werden zum Gehalt an:
     - Stärke,
     - mehrwertigem Alkohol,
     - einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren,
     - Cholesterin,
     - Vitaminen und Mineralstoffen (in signifikanten Mengen, das heißt mindestens 15 Prozent der Tagesdosis).

- **Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV):**
  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.

Kennzeichnung von Allergenen

Die 14 häufigsten Verursacher von Lebensmittelallergien[41] müssen auf **verpackten** Lebensmitteln gekennzeichnet werden. Diese Kennzeichnungspflicht gilt bisher nicht für unverpackte Lebensmittel und fertig zubereitete Speisen, die lose im Rahmen einer Speisenversorgung an Tischgäste ausgegeben werden.[42]

[41] Weitere Informationen: www.aktionsplan-allergien.de
[42] Auf europäischer Ebene zeichnet sich eine Veränderung der Allergenkennzeichnung ab; voraussichtlich wird es ab Herbst 2014 eine verpflichtende Allergenkennzeichnung für unverpackte Lebensmittel geben.

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 Speisenplan gekennzeichnet werden oder eine entsprechende Information bei der Essensausgabe erfolgen.[43]

4.2 PERSONALQUALIFIKATION

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit eine feste Ansprechpartnerin beziehungsweise 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 Küchenmeisterin/-meister, Köchin/Koch, Hauswirtschaftsmeisterin/-meister, Hauswirtschaftliche (Betriebs-)Leiterin/Leiter, Diätassistentin/Diätassistent, Oecotrophologin/Oecotrophologe. Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen 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 Diätassistenten – 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.

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

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. 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.

4.3 SCHNITTSTELLENMANAGEMENT

In jeder Schule sollte es eine Verpflegungsbeauftragte oder einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartnerin beziehungsweise 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 Oecotrophologin oder Oecotrophologe, Diätassistentin oder Diätassistent, Hauswirtschaftsleiterin oder -leiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation entsprechend honoriert werden.

Eine **Kommission** mit Vertreterinnen und Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.

5 ZERTIFIZIERUNG

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 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 Speisenplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

5.1 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 Speisenplan),
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans,
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (zum Beispiel Pausenzeit, eigener Speisenraum).

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.

5.2 SCHULE + ESSEN = NOTE 1- PREMIUM-ZERTIFIZIERUNG

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den in Kapitel 5.1 genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

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

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Nach bestandenem Audit wird der Schule ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Die folgende Abbildung stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung

5.3 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 die Zwischenverpflegung sowie die Anforderungen an das Lebensmittelangebot der Zwischenverpflegung 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.[44]

Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien erfüllt sind.

[44] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-zertifizierte Verpflegung. 2. Auflage, Bonn (2011); unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Service

5.4 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
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
20 x abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte
davon:
mind. 4 x Vollkornprodukte
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat
20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt
Obst
Mind. 8 x Obst
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz
Milch und Milchprodukte
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte
Milch: 1,5 % Fett
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei
Max. 8 x Fleisch
davon: max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren
Fleisch: mageres Muskelfleisch
Mind. 4 x Seefisch
Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen
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-vegetabiles Gericht im Angebot
Saisonales Angebot wird bevorzugt
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt
Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder Allergien ist die Teilnahme zu ermöglichen
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt
Max. 2 x ein süßes Hauptgericht
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

Gestaltung des Speisenplans
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 Fleischerzeugnissen 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

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

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung
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

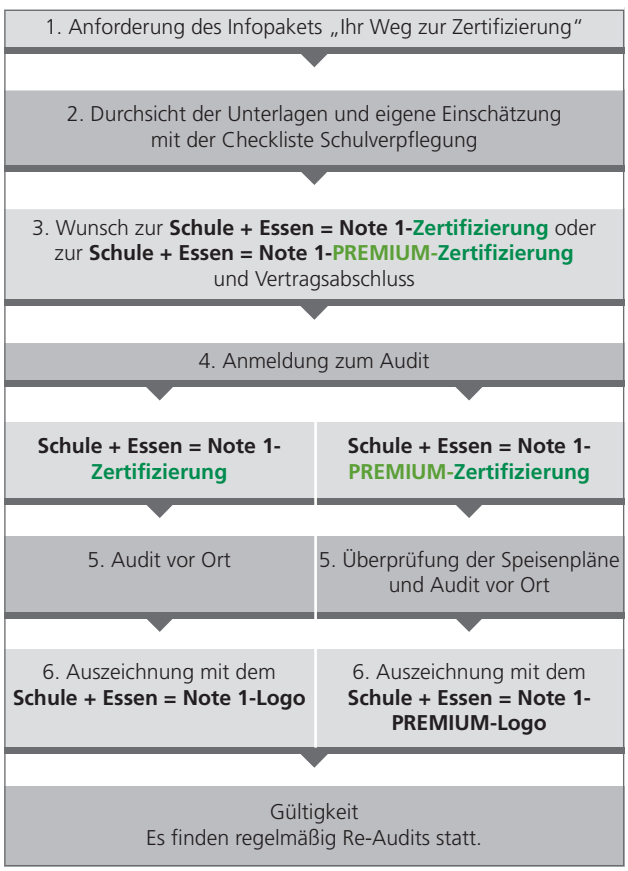
Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung
Getreide, Getreideprodukte
20 x Vollkornprodukte
Müsli ohne Zuckerzusatz*
Gemüse und Salat
20 x Gemüse oder Salat
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt
Obst
20 x Obst
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz
Milch und Milchprodukte
20 x Milch oder Milchprodukte
Milch: 1,5 % Fett
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei*
Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren*: max. 20 % Fett
Fisch*: Seefisch aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle
Rapsöl ist Standardöl*
Getränke
20 x Trink- oder Mineralwasser
Pikante Snacks*
Ausschließlich Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker
Süßigkeiten
Werden nicht angeboten

*Sofern Lebensmittel aus dieser Lebensmittelgruppe im Angebot sind, müssen die Qualitäten erfüllt werden.

5.5 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 Zertifizierung[45]



[45] Weitere Informationen unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

5.6 WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Die folgende Tabelle zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen:

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält: ■ Checkliste Schulverpflegung ■ wichtige Schritte zur Zertifizierung ■ Kostenüberblick	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung: ■ Kriterien zur Eigenkontrolle ■ Informationen zum Zertifizierungsablauf ■ Überblick über die aktuellen Gebühren	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: schuleplusessen@dge.de
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

Im Anhang werden zunächst die Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen dargestellt. Ferner finden sich Hinweise zur Herkunft von Lebensmitteln, zu Aspekten der Nachhaltigkeit, zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zum Sponsoring in Schulen.

6.1 ORIENTIERUNGHILFEN FÜR DIE LEBENSMITTELMENGEN

Die Tabelle 10 zeigt Orientierungswerte für die Zusammenstellung einer Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf 5 beziehungsweise 20 Verpflegungstage.

Tabelle 10: Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit[46]

Lebensmittel/-gruppe	Primarstufe		Sekundarstufe[47]	
	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln				
Kartoffeln, Reis[48], Teigwaren[48] oder Getreide[48]	900	3600	1100	4400
Gemüse				
Gemüse gegart oder roh	750 bis 1000	3000 bis 4000	950 bis 1400	3800 bis 5600
Obst				
Obst	175	700	220	880
Milch und Milchprodukte				
Fettarme Milch und Milchprodukte[49]	220	880	300	1200
Käse	40	160	60	240
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei				
Fleisch[48] und Wurstwaren[48]	140	560	170	680
Fisch[48]	70	280	100	400
Eier (inkl. verarbeitete Eier im Eierkuchen, in Teigwaren, in Aufläufen usw.)	1	4	1	4
Fette und Öle				
Öle	35	140	50	200

[46] Die Orientierungswerte basieren auf eigenen Berechnungen. Die Berechnungen berücksichtigen die Häufigkeiten der Tabelle 5. Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Angaben für den Energiegehalt aus der Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

[47] Die Angaben gelten für die Altersbereiche 13 bis unter 19 Jahre.
[48] Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.
[49] z. B. Milch, Joghurt, Quark

6.2 ÖKOLOGISCHE ASPEKTE

Die Umsetzung ökologischer Aspekte gewinnt auch in der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend an Bedeutung. Im Folgenden wird auf die Herkunft von Lebensmitteln und auf Aspekte der Nachhaltigkeit eingegangen.

6.2.1 HERKUNFT VON LEBENSMITTELN

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und konventionell erzeugten Lebensmitteln als gleichwertig zu betrachten. Bei der Lebensmittelauswahl werden auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie gesundheitliche, sensorische, ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt. In diesem Zusammenhang ist es wünschenswert, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei möglichst regionale Lebensmittel vorzuziehen. Es wird empfohlen, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei[14] zu beziehen sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel zu berücksichtigen.

Da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung darstellt, ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert.[50] 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 der Essensanbieter durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle zertifiziert sein.[51]

6.2.2 ASPEKTE DER NACHHALTIGKEIT

Im Sinne der Nachhaltigkeit sollte nicht nur eine bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen erfolgen. Auch die Auslieferung der Speisen sollte innerhalb eines möglichst geringen Umkreises stattfinden. Im Rahmen der Speisenherstellung ist der Einsatz von Mehrportionengebinden sinnvoll. Der Einsatz von Einweg-Einzelportionsgebinden ist wegen des hohen Müllaufkommens und aufgrund der angestrebten Esskultur zu vermeiden.

Auf Kleinstgebinde (einzelverpackte Lebensmittel, Getränke in 0,2 Liter Tetra-Pack oder Dosen) wird im Rahmen der Verpflegung verzichtet.

Mehrwegverpackungen sowie wiederverwertbare Verpackungsmaterialien werden bevorzugt.

Grundsätzlich sollte Mehrweggeschirr verwendet werden. Um Müll zu vermeiden beziehungsweise zu reduzieren, können im Bistro- oder Cafeteriabereich auch essbare Schälchen verwendet werden.

[50] 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: www.oekolandbau.de

[51] Schulen, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln: www.oekolandbau.de. Eine Beispielrechnung, die aufzeigt, wie sich der Austausch von konventionellen gegen Bio-Lebensmitteln auf die Kosten auswirkt, ist zu finden unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

6.3 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.[52]

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,
- Ansprechpartnerin oder 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.

[52] Weitere Informationen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses unter www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Broschuere_VNS_HandlungsleitfadenAuschreibungen.pdf (eingesehen am 29.07.2011)

6.4 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 Imagewerbung in der Öffentlichkeit. Die Gegenleistung des Gesponserten wird in entsprechender Weise festgelegt und dient der Marktkommunikation, somit dem Image des Förderers. Klar davon zu unterscheiden ist die kommerzielle Produktwerbung (zum Beispiel klassische Plakatwerbung). Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schülerinnen und Schüler sollen 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

Schulsponsoring[53] 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 soll 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.[54]

[53] Die spezifischen landesrechtlichen Regelungen sind zu berücksichtigen.

[54] 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

Sektion	Telefon	Fax	E-Mail
Baden-Württemberg	0711 46995910	0711 46995908	zentrale@dge-bw.de
Hessen	06172 959810	06172 959808	dgehessen@arcor.de
Mecklenburg-Vorpommern	03855 213455	nicht vorhanden	ross@dge-mv.de, heinrichs@dge-mv.de
Niedersachsen Geschäftsstelle Hannover	0511 3802466	0511 3802465	strube@dge-niedersachsen.de, hennemann@dge-niedersachsen.de
Niedersachsen Geschäftsstelle Oldenburg	0441 9490907	0441 9490908	H.Bocklage@t-online.de
Schleswig-Holstein	0431 7993378	0431 7993375	dr.petra.schulze-lohmann@freenet.de
Thüringen	03641 949749	03641 949742	b9mawi@uni-jena.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

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

Land	Vernetzungsstelle	Telefon	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.	07181 47464-10	schule@dge-bw.de	www.dge-bw.de
Bayern	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M6	089 2182-0	schulverpflegung@stmelf.bayern.de	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin	030 9026-5455	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg c/o Projektagentur	0331 6203432	info@schulverpflegung-brandenburg.de	www.schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen	0421 17271826	office@vernetzungsstelle-bremen.de	www.vernetzungsstelle.bremen.de
Hamburg	Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG)	040 63647794	vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de	www.hag-gesundheit.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Servicestelle Schule & Gesundheit	069 38989367	katja.schneider@afl.hessen.de	www.schuleundgesundheit.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.	0385 20252-18	info@dgevesch-mv.de	www.dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., c/o Landesschulbehörde	04131 152768	kontakt@dgevesch-ni.de	www.dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.	0211 3809-228	schulverpflegung@vz-nrw.de	www.schulverpflegung.vz-nrw.de
Rheinland-Pfalz	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel, Koordinierungsstelle Ernährungsberatung	02602 9228-46	schulverpflegung@dlr.rlp.de	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	LandesArbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e.V. (LAGS)	0681 976197-40	vernetzungsstelle-saarland@lags.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen Verbraucherzentrale Sachsen e.V.	0341 69629-58	sorg@vzs.de	www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.	0391 8364111	melanie.nitschke@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Schleswig-Holstein	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.	0431 2000133	kontakt@dgevesch-sh.de	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	Verbraucherzentrale Thüringen e. V.	0361 55514-23	vernetzungsstelle@vzth.de	www.vzth.de

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

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
www.schuleplusessen.de

Dr. Margit Bölts, Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann, Sarah Leinweber, Dr. Elke Liesen, Holger Pfefferle, Marion Romeike, Esther Schnur in Zusammenarbeit mit Prof. Ulrike Arens-Azevêdo und Dr. Ute Brehme

Beteiligte an dieser Ausgabe:
Christa Dahm
(Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

Prof. Dr. Ines Heindl
(Universität Flensburg, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung)

Klaus Herrmann
(Stadt Recklinghausen)

Prof. Dr. Helmut Heseker
(Universität Paderborn, Institut für Ernährung, Konsum & Gesundheit, Präsident der DGE)

Eric Jürgensen
(Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Andrea Meyer
(Hauptschule Meinersen)

Dr. Helmut Oberritter
(Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.)

Janine Padberg
(apetito AG)

Dr. Astrid Potz
(Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Sylke Sünder
(Sodexo Catering)

die Referentinnen und Referenten der zuständigen Länderministerien

die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Bildnachweis
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
fotolia: Volff S. 14, Barbara Pheby S. 17, Stauke S. 23, Fineas S. 28 (Paragraph), anoli S. 30, Mahey S. 42
GAYERFOTODESIGN, Melle
GDE Grafik Design Erdmann, Bonn

Gestaltung
intention Werbeagentur GmbH

Druck
MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung
Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkostenpauschale erhältlich beim DGE MedienService:
www.dge-medienservice.de

Informationen und 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 bzw. Werbung in Bezug auf den Qualitätsstandard ist ausschließlich mit einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können über das Projekt Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, September/2011
3. Auflage

„Schule + Essen = Note 1“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.
www.in-form.de

NOTIZEN

Gefördert durch:

Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Art.Nr. 300200

Durchgeführt von:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.**

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Schule + Essen = Note