



# LER der Gesamtschulen

Mitgliederversammlung  
vom 6.11.2010 in Löhne

Vernetzungsstelle  
Schulverpflegung

**NRW**

**Sabine Jakob**, Bielefeld  
Gesundheitskommunikatorin (BSc)  
Diätassistentin

gefördert durch:



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für  
Schule und Weiterbildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



## Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

### **IN FORM:**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

### **Förderung:**

- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW
- Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW



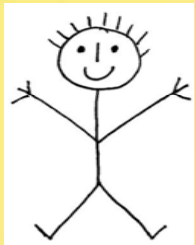
## Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW Ziele und Aufgabenfelder

- landesweit die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bekannt machen
- Schulen bei der Umsetzung der Schulverpflegung unterstützen
- die Integration der Ernährungsbildung in den Schulalltag fördern
- die Entwicklung von nachhaltigen Strukturen für ein Verpflegungsmanagement fördern

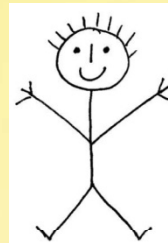


# Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

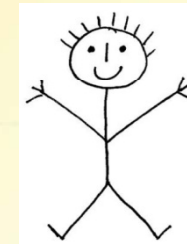
## Die Zielgruppen



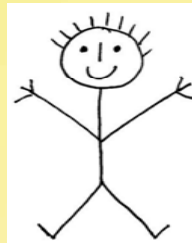
**Lehrer/innen &  
Betreuer/innen**



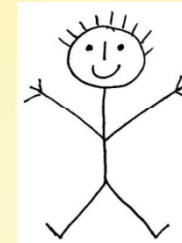
**Eltern**



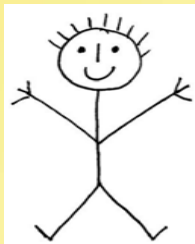
**Hauswirtschafts-/  
Küchenkräfte**



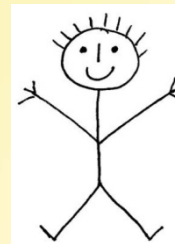
**Schüler/innen**



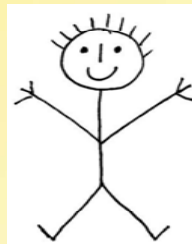
**Schul- & Betreu-  
ungsträger**



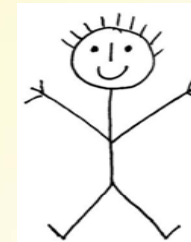
**Schulleitung**



**Schulverwaltung**



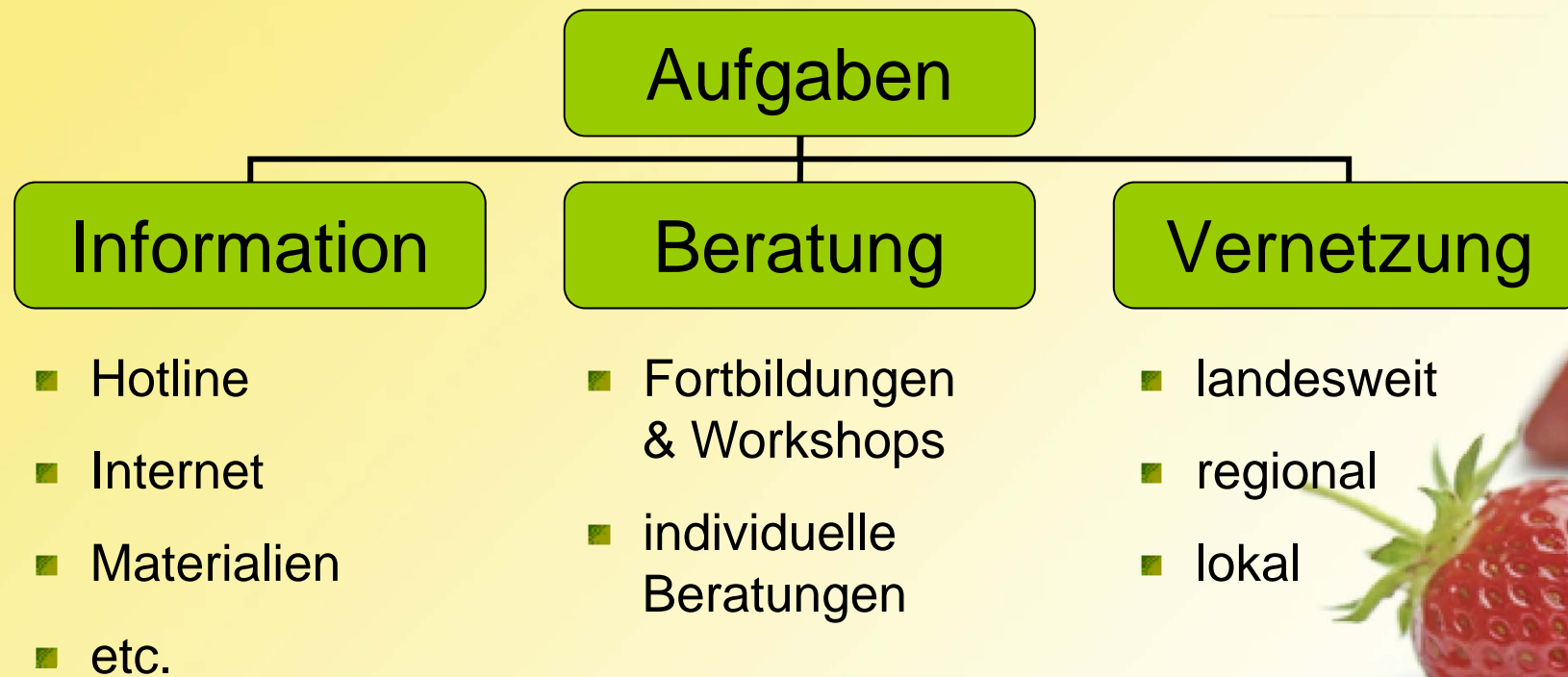
**Kommunen**



**Caterer**

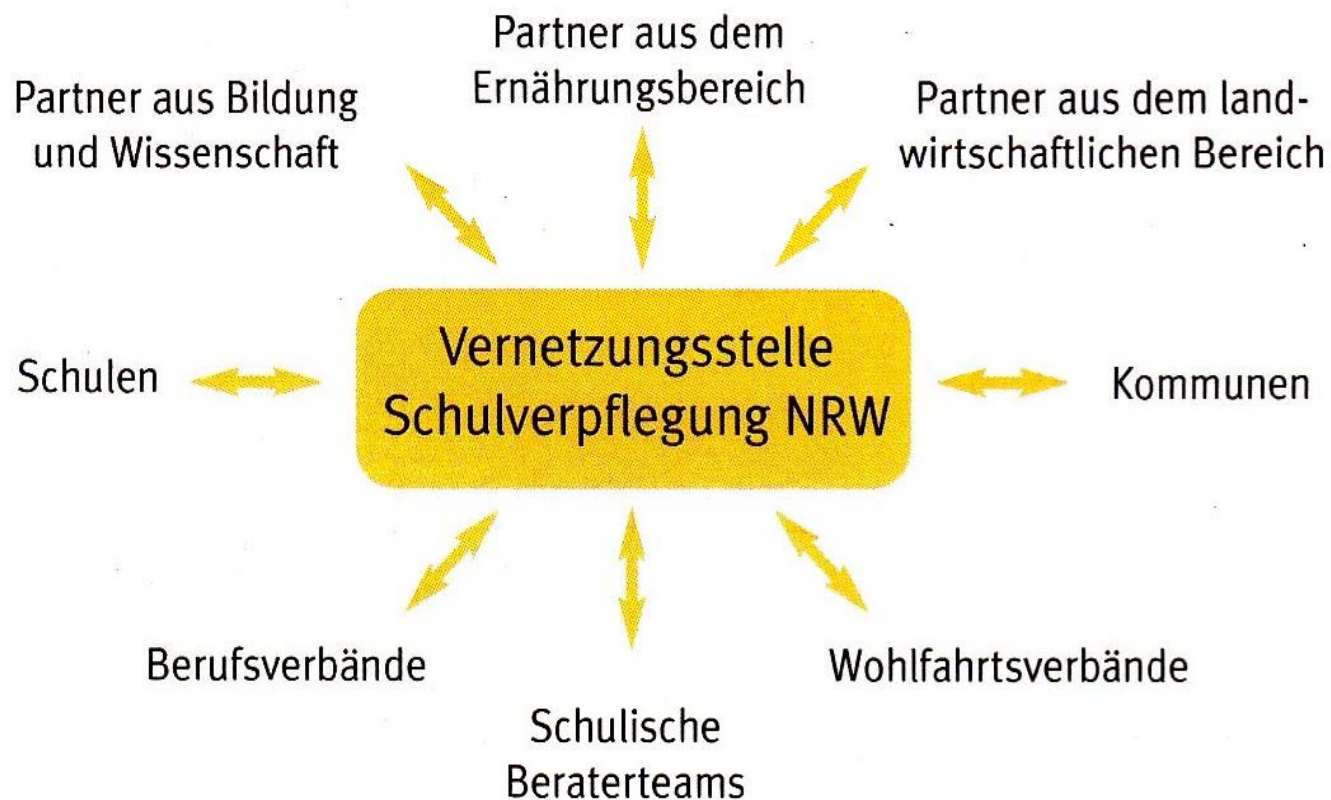


## Unterstützungsmöglichkeiten durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW



## Vernetzung von Partnern in NRW

### Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganztags NRW



# Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

von der deutschen  
Gesellschaft für  
Ernährung



## Ziele der Qualitätsstandards

- Essensqualität an den Schulen verbessern und sichern
- Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen verbessern
- Verknüpfung zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung herstellen und verankern



# Die Kapitel der Qualitätsstandards

## 1 Hintergrund & Zielsetzung der Standards

## 2 Gestaltung der Schulverpflegung

- 2.1 Standards für die Getränkeversorgung
- 2.2 Standards für die Mittagsverpflegung
- 2.3 Standards für die Zwischenverpflegung
- 2.4 Lebensraum Schule
- 2.5 Zertifizierung

## 3 Schulische Rahmenbedingungen

## 4 Anhang



## Hintergrund und Zielsetzung (K1) Bedeutung der Mittagsmahlzeit in der Schule

- ersetzt eine Familienmahlzeit
- prägt Geschmackspräferenzen
- soll Defizite fehlender Tagesmahlzeiten ausgleichen
- lehrt Tischregeln und Esskultur
- bringt kulturspezifische Essgewohnheiten näher
- fordert Betreuer/innen und Lehrer/innen als Vorbild
- wirkt präventiv (ernährungsabh. Krankheiten)

**Nimmt damit einen hohen Stellenwert in der Ernährungserziehung und Gesundheitsförderung ein!**



## Standards für die Getränkeversorgung (K2.1)

**Trinkwasser** ist immer zur Verfügung zu stellen (auch im Unterricht)

### **Mittagsverpflegung**

- Tafel-, Quell-, Mineralwasser
- ungesüßte Kräuter- und Früchtetees

### **Zwischenverpflegung** zusätzlich

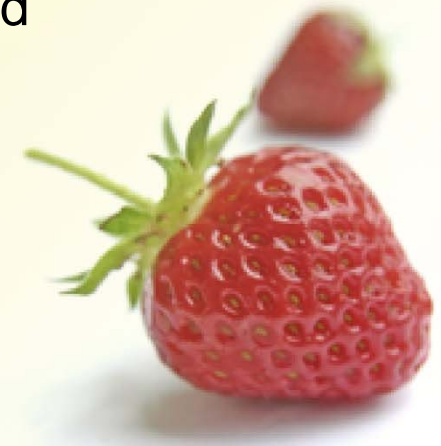
- Fruchtsaftschorlen (1 Teil Saft, 3 Teile Wasser)
- nur Oberstufe: schwarzer Tee und Kaffee



## Standards für die Getränkeversorgung (K2.1)

Folgende Getränke sollen nicht angeboten werden:

- Limonaden und Cola-Getränke
- Nektare und Fruchtsaftgetränke
- Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen
- Eistees
- Energie-Drinks und isotonische Sportgetränke



## Standards für die Mittagsverpflegung (K2.2)

### Hauptgericht

mit täglichem Angebot an Gemüse,  
Salat oder Rohkost

+

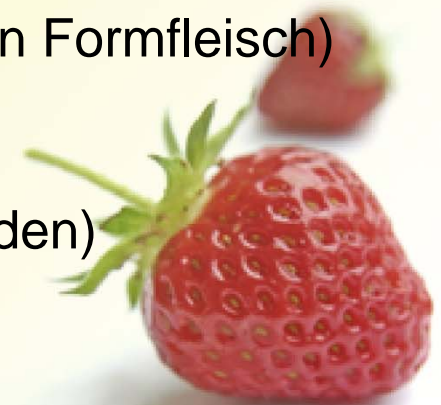
Getränk (Mind. 200 ml)

+ 1 Stück Obst



## Einsatz bestimmter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen (K2.2)

- Getreide (z. B. Brot/Brötchen mit mind. 50%-Vollkornanteil)
- Kartoffeln (z. B. frisch zubereitet)
- Obst und Gemüse (z. B. frisches Stückobst ist frei verfügbar)
- Milch und Milchprodukte (z. B. Naturjoghurt mit max. 1,5 % F.i.Tr.)
- Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren (z. B. kein Formfleisch)
- Seefisch (z. B. nicht aus überfischten Beständen)
- Fette und Öle (z. B. Rapsöl als Standardöl verwenden)
- Kräuter und Gewürze (z. B. Einsatz von Jodsalz)



## Speisenplangestaltung für 20 Tage (K2.2)

- **täglich etwas Sättigendes: z. B.**
  - mind. 8-mal frische Kartoffeln
  - max. 4-mal hoch verarbeitete Kartoffeln
  - mind. 4-mal Vollkorn- oder Parboiled-Reis
  - mind. 2-mal Vollkornnudeln
- **täglich Gemüse oder Rohkost**
- **täglich Stückobst**
- **außerdem**
  - max. 8-mal Fleisch (davon max. 4 verarbeitete oder panierte Produkte)
  - mind. 4 mal Seefisch (davon max. 2-mal fettreicher Seefisch)
  - max. 2-mal ein Ei-Gerichte
  - max. 2-mal ein süßes Hauptgericht
  - mind. 4-mal ein vegetarisches Gericht
- **(bei 2. Menülinie: täglich ein fleischloses Gericht)**



## Menülinien (K2.2)

- bei > 50 Tischgästen ⇒ 2. Menülinie ohne Fleisch und Fisch
- Empfehlungen für die Speisenplangestaltung gelten pro Menülinie
- limitierte Lebensmittel (z. B. frittierte Kartoffelprodukte oder Fleisch) sind in den unterschiedlichen Menülinien am gleichen Wochentag anzubieten
- für eine DGE-Zertifizierung:  
Schritt 1: Gestaltung mind. einer Menülinie nach den Empfehlungen; Schritt 2: Nährwertberechnung



## Was sonst noch bei der Speisengestaltung zu beachten ist (K2.2)

- Menüzyklus mind. 4 Wochen
- bei Schweinefleisch: alternative Fleischsorte anbieten
- bei Allergien/LM-Unverträglichkeiten Essensteilnahme ermöglichen
- nachvollziehbare Benennung der Gerichte („Jäger Art“)
- Fleischerzeugnisse und Tierart müssen auf dem Speisengestaltung stehen
- Schülerschaft in die Speisengestaltung einbeziehen
- Speisengestaltung Allen zugänglich machen
- kulturspezifische und regionale Gewohnheiten berücksichtigen



## Zubereitung und Warmhaltezeiten (K2.2)

- auf fettarme Zubereitung achten
- max. 2 frittierte Produkte pro Woche (auch Fisch)
- Gemüse dünsten oder dämpfen, Ausnahme Kohl
- warme Speisen mind. 65°C, kalte max. 7°C
- max. 3 h bei mind. 65°C warm halten;  
Gemüse und kurzgebratene Komponenten max. 2 h
- Chargenweise produzieren und regenerieren
- Abläufe für Herstellung (Rezepturen) und Ausgabe  
(Kellenpläne) der Speisen festlegen und dokumentieren



## Standards für die Zwischenverpflegung (K2.3)

- Angebot darf keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen  
⇒ Schulkiosk sollte in der Mittagszeit geschlossen sein
- wird in Eigenregie ein Bistro, eine Cafeteria oder ein Kiosk z. B. von einer Schülerfirma oder einem Elternverein betrieben, so müssen die Empfehlungen der Zwischenverpflegung erfüllt werden



## Einsatz von Lebensmitteln bei der Zwischenverpflegung (K2.3)

Beispiele:

- Backwaren und Müsli (z. B. 50% Vollkornanteil, ungezuckerte Müsli)
- Obst und Gemüse (z. B. frisches Stückobst vom Mittagessen)
- Fettgehalt von Milch/Milchprodukten, Fleisch(erzeugnissen)/Wurstwaren
- Fisch (z. B. nicht aus überfischten Beständen)
- Süßigkeiten (werden nach DGE nicht angeboten)
- Pikante Snacks (ausschließlich als Nüsse oder Samen)



## Lebensraum Schule (K2.4)

- Teilnahme: jede/r Schüler/in muss an der Mittagsmahlzeit teilnehmen können
- Speiseraum: für Ausgabe und Verzehr muss ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen
- Essenszeiten: mind. 60 Minuten, auch bei versetzten Pausen



# Schulorganisatorische Rahmenbedingungen (K3)

## Essatmosphäre und Schulklima

- Essenszeit
- Essensausgabe
- Ausgabepersonal
- Speiseraum: Ausstattung, (Mit-)Gestaltung
- Vorbildfunktion der Pädagogen
- Kommunikations- und Verhaltensregeln



## Anhang Qualitätsstandards (K4)

- Herkunft von Lebensmitteln
- Orientierungshilfen: Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit
- Kiosk- und Automatenverpflegung
- Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme
- Essensausgabesysteme
- Bestell- und Abrechnungssysteme
- Leistungsverzeichnis
- Sponsoring
- Adressen



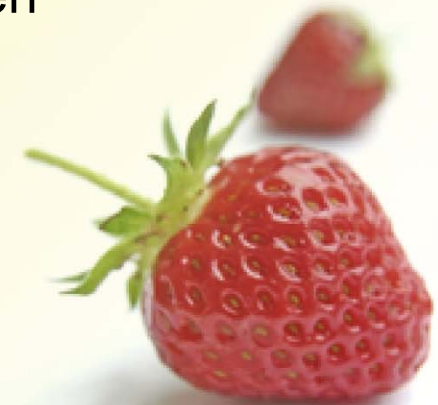
## Informationen rund um die Qualitätsstandards und Ernährungsbildung:

- über eine Hotline:
- über das Internet:
- per E-Mail:
- durch Informations-, Arbeits- und Unterrichtsmaterialien
- und Öffentlichkeitsarbeit

**Tel.: 0211 - 3809 - 714**

**[www.schulverpflegung.vz-nrw.de](http://www.schulverpflegung.vz-nrw.de)**

**[schulverpflegung@vz-nrw.de](mailto:schulverpflegung@vz-nrw.de)**



**Vielen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit!**

