



## Stadt Crivitz

<b>Beschlussvorlage</b>	<b>Vorlage-Nr:</b> BV Cri SV 223/16-02 <b>Datum:</b> 20.04.2016 <b>Status:</b> öffentlich
<b>Beschluss zum Speisen und Getränke Versorgungskonzept der Grundschule "Fritz Reuter" Crivitz</b>	
<b>Fachbereich:</b>	<b>Bürgeramt</b>
<b>Sachbearbeiter/-in:</b>	<b>Frau Lenk</b>

Beratungsfolge (Zuständigkeit)	Sitzungstermin
Stadtvertretung der Stadt Crivitz (Entscheidung)	02.05.2016

### **Sachverhaltsdarstellung:**

In ihrer Sitzung am 14.12.2015 hat die Stadtvertretung Crivitz beschlossen, dass bis zum 31.03.2016 mit der Firma UWM Demen, der Schulkonferenz und der Essenkommission der Grundschule ein verbindliches Versorgungskonzept erarbeitet wird. An diesem Konzept wird seit Januar gearbeitet. Am 25.02.2016 fand die Beratung statt, in der die endgültige Fassung durch die Schulkonferenz, die Essenkommission, die UWM Kulinarika GmbH & Co KG und UWM Catering Logistik GmbH bestätigt wurde.

Gemäß dem Beschluss der Stadtvertretung soll das Versorgungskonzept Bestandteil des Vertragswerkes werden, welches auch noch zu überarbeiten ist.

Das Versorgungskonzept sollte zum 01.04.2016 wirksam werden. Um den mit dem Beschluss vom 14.12.2015 aufgestellten Terminplan zu halten, wurde die Beschlussvorlage 223/16-01 als Dringlichkeitsvorlage für die Sitzung des Ausschusses für Bildung, Gesundheits- und Sozialwesen erarbeitet. Die Stadtvertretung hat in ihrer Sitzung am 07.03.2016 über das Versorgungskonzept beraten und festgelegt, dass es einen nochmaligen Beratungstermin mit den beiden Firmen UWM, den Eltern und der Bürgermeisterin und ihren Stellvertretern geben soll. Diese Beratung fand am 31.03.2016 statt. Im Ergebnis der Beratung wurde das Versorgungskonzept wie folgt geändert:

-In der Präambel wurde der Satz „Dieses Konzept ist mit diesen Partnern auf den Zeitraum bis mindestens 31.07.2019 angelegt.“ gestrichen.

-In den Mensaausschuss ist die Essenkommission eingegangen. Mitglied in dem Mensaausschuss sind somit vier weitere Elternvertreter.

-Bei den Betriebskosten wurde eingefügt, dass UWM die Kosten trägt.

### **Finanzielle Auswirkungen:**

Keine

**Anlage/n:**

Speisen und Getränke Versorgungskonzept der Grundschule „Fritz Reuter“ Crivitz mit den Anlagen 1-7

**Beschlussvorschlag:**

Die Stadtvertretung Crivitz beschließt das Speisen und Getränke Versorgungskonzept der Grundschule „Fritz Reuter“ Crivitz.

# Speisen und Getränke Versorgungskonzept der Grundschule „Fritz Reuter“ Crivitz

Beteiligte:

Träger der Schule:  
Stadt Crivitz

Grundschule „Fritz Reuter“ Crivitz

Vertreter der Eltern

Dienstleister in der Schule:  
uwm Catering Logistik GmbH

Speisenlieferant:  
uwm Kulnaria GmbH & Co KG

Präambel:

Die Beteiligten haben das Ziel die Essen - und Getränkeversorgung als Bestandteil der ganzheitlichen Bildung in der Grundschule zu gestalten. Die Versorgung soll in allen Bereichen einem den wissenschaftlichen Erkenntnissen angemessenen Standard entsprechen. Die Beteiligten verstehen diese Entwicklung als Prozess und leisten ihren jeweiligen Beitrag kontinuierlich. Dieses Konzept wird Bestandteil der Verträge von Dienstleistern und Lieferanten mit dem Träger.

Inhalt	Verantwortlich	Termin
<b>Die Firmen uwm Kulnaria GmbH &amp; Co KG und uwm Catering Logistik GmbH sind Kooperationspartner der Schule für die Lehrküche und bei der Gesundheitsbildung in der Schule.</b> Erste vereinbarte Aktion findet im März 2016 statt. Insgesamt ist Grundlage, die bereits in der Vergangenheit getroffenen Vereinbarungen und Förderkonzepte mit dem Förderverein der Schule. <b>Federführend bei den Projekten ist die Schule.</b>	<b>Für Schule:</b> Frau Koberstein, Frau Becker <b>Für Förderverein:</b>  <b>Für uwm Kulnaria und uwm Logistik:</b> Frau Buchweitz	ständig

Inhalt	verantwortlich	Termin
<p><b>Ständiger Ansprechpartner und Mensaausschuss sind:</b>  <b>Für uwm Catering Logistik GmbH und uwm Kulinaria GmbH &amp; Co KG:</b>  Frau Maria Buchweitz  <b>Für die Grundschule:</b>  Direktorin Frau Silke Darnstädt und Frau Ines Becker die Klassensprecher 3. und 4. Klasse  <b>Stadt Crivitz:</b>  Stadtbeauftragter Herr Paul Freitag  <b>Elternvertretung der Schulkonferenz:</b>  Frau Madlen Heidemann  <b>Vorsitzende des Schulfördervereins/Vorsitzende des Mensaausschusses</b>  Frau Mehlitz Albat  <b>4 Vertreter der Eltern</b>  Für die personelle <b>Besetzung</b> sind die jeweiligen Institutionen verantwortlich.  <b>Abstimmungen für Gespräche werden unter Federführung der Schule organisiert.</b></p>	<p><b>Schuldirektion</b>  <b>uwm Kulinaria und uwm Logistik</b>  <b>Stadt Crivitz</b>  <b>Elternvertretung/ Förderverein/Mensaausschuss</b></p>	<p>Quartals Planung</p>
<p><b>Essenversorgung in der Schulzeit</b>  Zur Zeit: 11:20 bis 13 Uhr.  Die Essenteilnehmer werden entsprechend der Busnutzung, Stundenplan und Hort Betreuung in dieser Zeit mit Speisen versorgt. Ziel ist, den Essenteilnehmern eine angemessene Zeit zur kulturvollen Einnahme der Speisen zu ermöglichen. (Anlage 1) Die Sicherheit der Schüler bei der Anlieferung wird gewährleistet.</p>	<p><b>Schule</b>  <b>uwm Kulinaria und uwm Logistik</b></p>	<p>ständig</p>
<p><b>Essenversorgung in den Ferien</b>  Die Essenversorgung findet an schulfreien Tagen, abgestimmt mit der Hortleitung, generell im Speiseraum der Schule statt.</p>	<p><b>uwm Kulinaria und uwm Logistik</b>  <b>Stadt Crivitz</b></p>	<p>ständig</p>
<p><b>Speiseraum und dessen Organisation</b>  Die Stadt Crivitz plant den Neubau eines Speiseraums mit einer Kapazität von ca. 100 Plätzen. Ein geplanter Fertigstellungstermin ist mit Sommer 2017 angegeben. Bei der Planung unterstützt die uwm Catering Logistik GmbH den beauftragten Architekten für den Ausgabebereich.  Bei einem Neubau stellt die uwm Catering Logistik GmbH die Ausrüstung, die nicht mit dem Gebäude verbunden ist, für die Serviceräume. Für die Nutzung im neuen Speiseraum ist die Rückgabe über ein Tablett-System geplant.  Betriebskosten für Strom und Wasser sind nach realem Verbrauch zu entrichten. <b>Die Kosten trägt die UWM Catering Logistik GmbH.</b> Separate Zähler werden durch den Träger eingebaut.  Der vorhandene Speisesaal ist für die Nutzungsfähigkeit vom Träger und Gesundheitsamt unter Kontrolle zu halten.</p>	<p><b>Stadt Crivitz</b>  <b>Schule</b>  <b>uwm Logistik</b></p>	<p>Laut Konzept Schule</p>

Inhalt	Verantwortlich	Termin
<p><b>Personalgestaltung und Qualifikation</b>  Personalgestaltung für Ausgabe erfolgt nach branchenspezifischen Qualifikationen, die in den bestimmenden gesetzlichen Vorgaben für das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt maßgeblich sind. (hiermit sind Belehrungen, Fortbildungen zum Thema Zusatzstoffe und Allergene, Richtlinien zum Umgang mit Lebensmitteln wie Temperaturen u.a. enthalten) Die Kontrollen von Personal durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erfolgt, sowohl in der Ausgabe, wie bei der Produktion, in dem von der Behörde festgelegtem Turnus.  Die liefernden und leistenden Unternehmen erklären, dass sie die gesetzlich vorgegebenen Normen und Abgaben für das Personal als Mindestnorm leisten und einhalten.</p>	<p><b>uwm Logistik</b></p>	<p>ständig</p>
<p><b>Regelungen zu Hygienestandards</b>  Reinigung und Vorbereitung Serviceräume, das Umsetzen der gesetzlich geforderten Hygienestandards für die Branche bis zur Ausgabe, das Vorhalten einer Kommunikationsadresse über <a href="mailto:kompunkt@uwm-kg.de">kompunkt@uwm-kg.de</a>, <a href="http://www.uwm-kg.de">www.uwm-kg.de</a> (Anlage 2), die geforderten Veröffentlichungen an der Ausgabe, Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung und die Speiseresteentsorgung <b>liegt in Verantwortung der uwm Catering Logistik GmbH.</b>  Umsetzen der Hygienestandards für den Schulbereich, Anhalt zur Anwendung von Schülerhygiene (Anlage 1)  Reinigung und Vorbereitung Speiseräume <b>liegen in der Verantwortung der Schule</b></p>	<p><b>Stadt Crivitz  Schule  uwm Logistik  Eltern</b></p>	<p>ständig</p>
<p><b>Regelungen zur Speisenplangestaltung</b>  Empfohlen wird die Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten auf der Basis aktueller Empfehlungen der DGE Qualitätsstandards 2014, Seite 16 Tabelle 3 und Speisenplangestaltung, Seite 19 Tabelle 5 (Anlage 3).  Die Entscheidung über die Speisenauswahl obliegt den Kindern bzw. Eltern. Auf der Bestellseite werden bestellte Speisen mit D-A-CH Referenzwerten verglichen (Anlage 4).  Ärztlich attestierte notwendige Sonderkostformen werden gesondert geliefert und abgerechnet.</p>	<p><b>uwm Kulinaria  Eltern</b></p>	<p>ständig</p>

<b>Inhalt</b>	<b>verantwortlich</b>	<b>Termin</b>
<p><b>Regelungen zur Bestellung und Abrechnung</b>            Ende von Bestellveränderungen bis 7.45 Uhr für den laufenden Tag. Funktionalitäten wie Bestellung- und Abbestellung, kcal, Fette, Eiweiße und Kohlehydrate, Bestellübersichten, Zusatzstoffe und Allergene werden per Internet auch für Smartphone angepasst, bereitgestellt. Abrechnung laut Einzelvertrag mit den Personensorgeberechtigten (siehe Anlage 7).            Hierfür ist vereinbart:            Die aktuelle Preistabelle bleibt erhalten.            Nicht vertragskonforme Bestellung wird mit Dispogebühr sanktioniert. Gegenüber der alten Regelung, Bestellung zum Monatswechsel, wird jetzt ein Bestellvorlauf von 10 Tagen vereinbart.            Gegenüber der alten Regelung Kassierung im laufenden Monat wird auf eine Kassierung im Folgemonat verändert. Beginn der Regelungen ist der 20.03.2016 (Bestellung zum 01.04.2016 fortlaufend).            Die Ergänzung zu den bestehenden Einzelverträgen wird den Personensorgeberechtigten zugestellt. Die bisherigen Vollmachten für BEM bleiben erhalten.</p>	<p><b>uwm Logistik Eltern</b></p>	<p>ständig</p>
<p><b>Regelungen zur Getränkeversorgung</b>            Für Teilnehmer am Mittagessen. Geliefert werden 0,2 l Einmalbecher und Stilles Wasser in Tetra Pak. Dafür werden 0,10 € auf das Mittagessen umgelegt. Entsorgung gelber Sack durch Träger.</p>	<p><b>Stadt Crivitz Schule Eltern</b></p>	
<p><b>Controlling</b>            Für die Kundenkommunikation wird die mail-Adresse <a href="mailto:kompunkt@uwm-kq.de">kompunkt@uwm-kq.de</a> (Anlage 2) vorgehalten.            Der Mensaausschuss besucht einmal im Jahr die Produktionsstätte für die Speisen und überzeugt sich vom Zustand und der Regionalität der Produkte.            Um die Speisenqualität auf einem hohen Niveau zu halten, haben die Partner die Möglichkeit während der Ausgabezeiten kostenlos Kontrollessen einzunehmen. Für die Bewertung stehen Bewertungsbelege zur Verfügung. Diese Möglichkeit wird regelmäßig wahrgenommen.            Eine Essenteilnehmerbefragung nach auswertbaren Standards (nicht schmeckt es Dir oder nicht) wird in Zusammenarbeit mit den ständigen Ansprechpartnern der Unterzeichner mindestens einmal im Jahr mit Unterstützung der Klassenverbände durchgeführt (möglicher Fragebogen Anlage 6).            Die Einschätzung der Speisenversorgung erfolgt außerdem nach DGE Eigenkontrolle (Anlage 5).</p>	<p><b>Schule Eltern uwm Logistik</b></p>	<p>März</p>

Sollten einzelne Inhalte dem gewollten Ziel nicht entsprechen, so bleibt insgesamt die Vereinbarung gültig. Die abweichende Formulierung wird zwischen den Partnern einvernehmlich geändert um das gemeinsame Ziel zu erreichen. Veränderungen der Vereinbarungen, die sich für keinen der Partner finanziell auswirken, können mit der Mehrheit der Mitglieder des Mensaausschusses vereinbart werden.

Davon ausgenommen sind Liefer- und Leistungspreisveränderungen, die durch gesetzliche oder veränderte Marktbedingungen verursacht werden (neuer Mindestlohn, Erhöhung Rohstoffpreise u ä). Die mit dem Träger in Verträgen bereits vereinbarte Grenze von maximal 5% bleibt auch hierbei gültig.

Crivitz den,.....

Träger Stadt Crivitz  
Bürgermeisterin

Britta Brusch Gamm

Grundschule „Fritz - Reuter“  
Direktorin der Grundschule

Silke Darnstädt

uwm Kulinarie GmbH & Co KG  
Geschäftsführer  
Wolfgang Höfer

uwm Catering Logistik GmbH  
Geschäftsführer  
Wolfgang Höfer

Förderverein/ Mensaausschuss  
Annet Mehlitz Albat

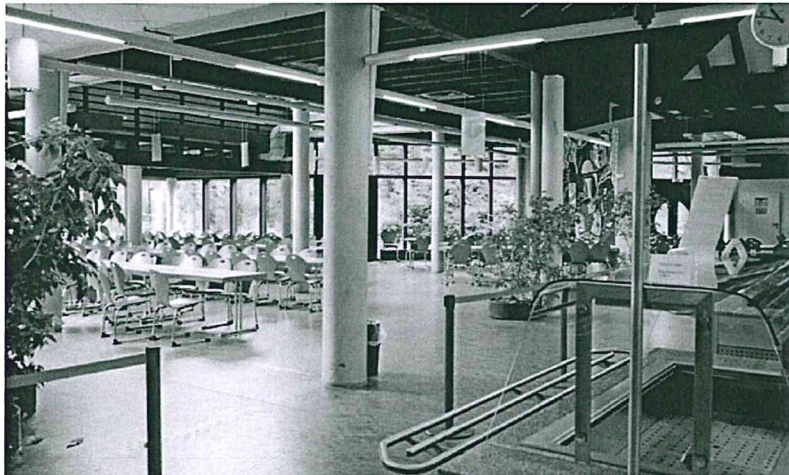
Elternvertretung  
Madlen Heidmann



# Rahmenbedingungen in Schulen



3



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

## 3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

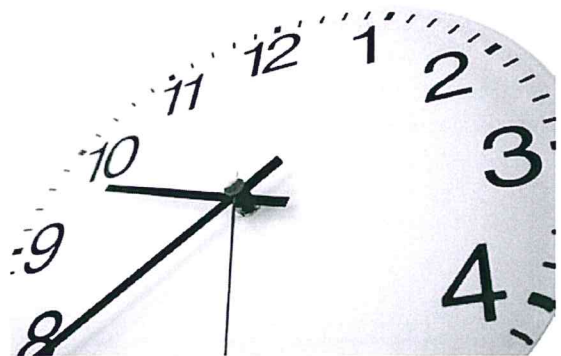
Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert,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

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

## 3.2 Essenszeit

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

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





- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa<sup>33</sup> 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.<sup>34</sup> Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speiseraums werden folgende Aspekte beachtet:

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

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

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



### 3.4 Pädagogische Aspekte

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

#### Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

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

<sup>33</sup> Pro Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m<sup>2</sup> pro Person eingeplant werden.

<sup>34</sup> Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

HOME    KITAVERSORGUNG    SCHULVERSORGUNG    EINZELESSEN    EVENTCATERING

KUNDENBETREUUNG    FORMULAR CENTER    DGE EMPFEHLUNGEN    UNTERNEHMEN



## Kulinaría GmbH & Co. KG



07 Uhr bis 15.45 Uhr  
Hotline Service Center:  
038488 - 30 10



RICHTIG  
GUT  
ESSEN

Jetzt   
bestellen!



email Kontakt  
kom-punkt@uwm-kg.de  
Bitte Kontaktformular Nutzen

Neukunde  
werden! 

Kunden Schnellkontakt. Sehr geehrter Kunde mit der Nutzung des Formulars ermöglichen Sie uns eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens. Danke!

Absender Name: \*

Kundennummer:

Kundenname (Kind)

E-Mail-Adresse: \*

Telefon für Rückmeldung:

- Rechnungsabwicklung
- Speisenbewertung
- Servicebewertung
- Lieferwechsel
- Sonstige Informationen



Hier finden Sie uns

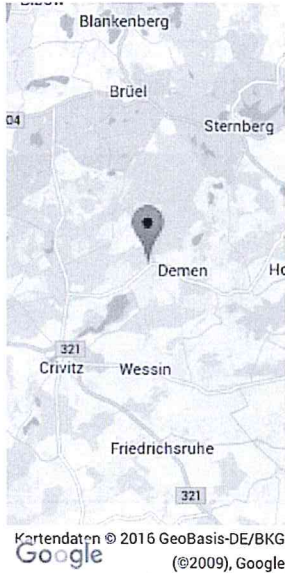
uwm Kulinaría GmbH & Co. KG  
Ziolkowskiring 36  
19089 Demen

Telefon: 038488 - 30 10


Fax: 038488 - 30 150

Nachricht: \*

[kom-punkt@uwm-kg.de](mailto:kom-punkt@uwm-kg.de)



Captcha (Spam-Schutz-Code): \*

  
Bitte geben Sie  
den Code ein

Hinweis: Felder, die mit \* bezeichnet sind, sind Pflichtfelder.



Fax:  
**038488 - 30 150**

## Marketing Gemeinschaftsverpflegung

**Maria Buchweitz**

**038488 - 30 120**

[maria.buchweitz@uwm-kg.de](mailto:maria.buchweitz@uwm-kg.de)

**Mark Einbeck**

**038488 - 30 136**

[mark.einbeck@uwm-kg.de](mailto:mark.einbeck@uwm-kg.de)



### 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 <sup>19</sup> , als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat <sup>12</sup>	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst <sup>12</sup>	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte <sup>13</sup>	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 <sup>14</sup> , Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen <sup>15</sup>	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette <sup>16</sup> und Öle <sup>17</sup>	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke <sup>18</sup>	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

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

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

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

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

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

### Gestaltung des Speisenplans

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



Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr<sup>29</sup> durch die Mittagsmahlzeit für Schüler der Primar- und der Sekundarstufe.

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

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

**Tabelle 6:** Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,4<sup>30</sup>)

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

<sup>29</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) (im Druck) und unter [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de) in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

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

<sup>31</sup> Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Jungen und Mädchen.

<sup>32</sup> In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.





## 6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

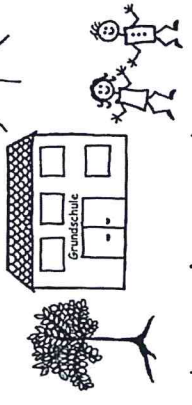
\* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.  
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.





# Deine Meinung ist uns wichtig!

Wir freuen uns, dass Du Dir einige Minuten Zeit nimmst für unsere Meinungsumfrage. Beantworte diese bitte ernsthaft und vollständig. Nur so können wir auf Wünsche reagieren und Anregungen entgegen nehmen.



Als Dankeschön verlosen wir einen Gutschein für das Wonnemar in Wismar!



## Vielen Dank für Deine Meinung!

Jeder, der seine Schule, Vornamen und Name einträgt, nimmt an der Verlosung teil! Abgabetermin: 31.05.2015 an der Ausgabestelle oder per Mail an maria.buchweitz@uwm-kg.de

Schule: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_



### 1. Wie oft isst du im Durchschnitt in der Woche?

- täglich
- 2-3 mal pro Woche
- einmal pro Woche
- gar nicht

Welche Gründe hindern dich daran täglich zu essen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 2. Wie schätzt du bei der Essenausgabe folgende Punkte ein?

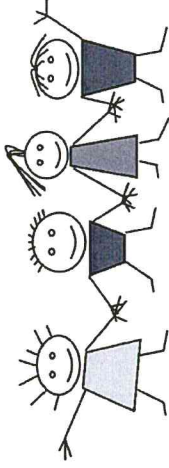


Wartezeit bei der Essenausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freundlichkeit des Personals	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>






**3. Wie wählst Du Dein Essen?**




- alleine
- Eltern
- gemeinsam





**4. Schmeckt Dir Dein Mittagessen?**

- 
-  mittel
-  schlecht




**5. Reicht dir Deine Portion auf dem Teller aus?**

- 
-  mittel
-  schlecht




**6. Wie findest Du unser Speisenangebot?**

- Abwechslung des Speiseplans     mittel   schlecht
- Aussehen der Speisen
- Anrichten auf dem Teller
- die Würzung der Speisen




**7. Magst Du gerne Obst?**

- 
-  mittel
-  schlecht

**8. Wie schmecken Dir Vollkornnudeln- & Vollkornreis?**

- 
-  mittel
-  schlecht

**9. Wie gefällt dir dein Essenraum?**




- 
-  mittel
-  schlecht

nicht so gut weil:

---

---

**10. Ist die Zeit zum Mittagessen ausreichend?**

- 
-  mittel
-  schlecht

**11. Wann bestellst du für den nächsten Monat?**

- gleich, wenn der Speiseplan erscheint
- zum Monatsende
- im laufenden Monat

**12. Schreib uns Deine Meinung.**

Gut: \_\_\_\_\_

Veränderung: \_\_\_\_\_

---

---

---

[Name des Empfängers]

[Titel]

[Firma]

[Anschrift]

[PLZ Ort]

**Sehr geehrte(r) [Empfänger]:**

Entsprechend des angepassten Versorgungskonzepts der Grundschule Fritz Reuter in Crivitz ändern sich ihre Einzelverträge wie folgt:

Alt §2: Eine Auftragserteilung für den Folgemonat ist bis zum Monatsende des laufenden Monats vereinbart. Anmeldungen im lfd. Monat sind gegen eine Dispositionsgebühr von 0,25 € je Mittagsmenü möglich.

Neu §2 Satz 1 „Eine Auftragserteilung mit einem Vorlauf von 10 Tagen ist vereinbart. Anmeldungen unterhalb dieser Frist sind gegen eine Dispositionsgebühr von 0,25 € je Mittagsmenü möglich.“

Und Alt §3 Satz 2 „Die Bezahlung des Essengeldes erfolgt im Lastschriftverfahren bargeldlos in der Regel in der ersten Woche des Monats.“

Neu §3 Satz 2 „Die Bezahlung des Essengeldes erfolgt im Lastschriftverfahren bargeldlos in der Regel in der ersten Woche des Folgemonats.“

**Mit freundlichen Grüßen**

**Wolfgang Höfer**