



HANDREICHUNGEN ZUR ESSENSVERSORGUNG

*in den Schulen mit ganztägigem Angebot
in Trägerschaft des LWV Hessen*

LANDESWOHLFAHRTSVERBAND HESSEN
Fachbereich Überregionale Schulen

02 IMPRESSUM

Herausgeber

Landeswohlfahrtsverband Hessen
Dezernat Allgemeine Verwaltung
Fachbereich Überregionale Schulen
Ständeplatz 2
34117 Kassel

Tel. 0561 1004 - 0

Fax 0561 1004 - 1121

kontakt-schulen@lww-hessen.de

www.lww-hessen.de

Redaktion

Bettina Landgrebe, Elke Bockhorst

Gestaltung

Heiko Horn

Fotos

www.fotolia.com

Druck

Druckerei des LWV Hessen

Stand

Januar 2015

**RAHMENKRITERIEN ZUR
ESSENSVERSORGUNG 04**

**ANFORDERUNGSPROFIL ZUM
SPEISEANGEBOT IN DEN SCHULEN MIT
GANZTÄGIGEM ANGEBOT 06**

Rahmenempfehlungen/einheitliche
Qualitätsstandards des LWV Hessen

**LEISTUNGSVERZEICHNIS FÜR DAS
MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN
DES LWV HESSEN 11**

QUELLEN, RECHTSGRUNDLAGEN, LITERATUR 14

RAHMENKRITERIEN ZUR ESSENSVERSORGUNG

Mit der Umwandlung der Schulen in Ganztagschulen sind die Schülerinnen und Schüler verpflichtet, ganztägig in der Schule zu sein. Infolgedessen ist das Essensangebot nach ihren Bedürfnissen auszurichten.

Für die Essensversorgung in den Schulen mit ganztägigem Angebot des LWV Hessen sollen einheitliche Standards gelten, die den vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herausgegebenen Rahmenkriterien für eine gesunde und vollwertige altersgerechte Ernährung von Schülerinnen und Schülern weitgehend genügen.



Empfohlen wird die Essensversorgung nach dem Ernährungskonzept *optimiX* (Bezeichnung für *optimierte Mischkost*). Die Empfehlungen und Regelungen zur Schulverpflegung sind Bestandteil des Programms des Hessischen Kultusministeriums (HKM) *Schule & Gesundheit*, (www.schuleundgesundheit.hessen.de).

Dieses Ernährungskonzept wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund entwickelt und basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen über die richtige Ernährung von Kindern und Jugendlichen und auf den so genannten D-A-CH (Deutschland, Österreich, Schweiz) -Referenzen (Empfehlungen, Schätzwerte und Richtwerte, die erstmals von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gemeinsam mit den österreichischen und schweizerischen Fachgesellschaften herausgegeben wurden).

OptimiX berücksichtigt nicht nur die üblichen Ernährungsgewohnheiten, sondern auch die Essensvorlieben der Kinder und Jugendlichen. Es ist nicht als fester Plan gedacht, der jeden Tag eingehalten werden muss, sondern bietet einen Rahmen, innerhalb dessen eine ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen umgesetzt werden kann.

Die in den Schulen angebotene Verpflegung sollte sich an diesen Empfehlungen orientieren und die damit verfolgten Zielsetzungen auf geeignete Weise umsetzen.

Für die Schaffung der Rahmenbedingungen bei einem möglichen Einsatz des *Cook and Chill- Verfahrens* sollen - soweit nicht vorhanden - im Rahmen von anstehenden Neu- und Umbaumaßnahmen entsprechende Räumlichkeiten sukzessive vorgesehen werden, z. B. für die Aufstellung von Konvektomaten.

ANFORDERUNGSPROFIL ZUM SPEISENANGEBOT IN DEN SCHULEN MIT GANZTÄGIGEM ANGEBOT

Rahmenempfehlungen/einheitliche Qualitätsstandards des LWV Hessen

Zur Sicherung einheitlicher Qualitätsstandards der Essensversorgung in den Schulen mit ganztägigem Angebot in Trägerschaft des LWV Hessen ist ein Anforderungsprofil für das Speisenangebot vorzulegen. Das Anforderungsprofil wurde in Zusammenarbeit mit den Verwaltungs- und Internatsleitungen unter Beteiligung von Eltern- und Schülervertretungen, Lehrerinnen und Lehrern erarbeitet und enthält folgende Kriterien:

Die Essensversorgung in den Schulen sollte grundsätzlich nach dem *optimiX*-Prinzip erfolgen. Bei Bedarf ist das Anforderungsprofil um Sonderkostformen zu erweitern, zum Beispiel:

- Schonkost bzw. *blähfreies* Essen
- Reduktionsdiäten, zuckerfreie Kost
- kuhmilchfreie Kost
- Reflux-Diät
- Diabetes-Diät
- Darmpilz-Diät
- vegetarische und gelatinefreie Kost

Das Speisenangebot sollte grundsätzlich bestehen aus:

- 2x pro Woche Menü mit Fleisch (abwechselnde Fleisch-sorten, mager) und gleichzeitigem Angebot moslemischer Kost
- max. 1x pro Woche Wurst und anderen Wurst-arten sowie Paniertem
- 2x pro Woche vegetarischen Gerichten
- 1x pro Woche grätenfreien Fischgerichten (nicht aus überfisch en Beständen) im 14-tägigen Rhythmus abwechselnd mit Süßspeisen
- täglich frischem Stückobst und Gemüse als Rohkost
- saisonalen Lebensmitteln und jahreszeitlich orientiertem Essen (keinen *Eintopf* an Hitzetagen oder *Grüne Soße* in der Adventszeit)

Tägliches Menü (Suppe/Hauptgericht/Nachspeise) nicht zwingend.

Trinkwasser sollte zu jeder Mahlzeit verfügbar und leicht zugänglich sein.

Weitere Angebote:

- Tafel-, Quell-, Mineralwasser
- Fruchtsaftschorlen (1 Teil Saft/2 Teile Wasser)
- ungesüßte Kräuter- und Früchtetees

Mit der Gestaltung eines Speiseplans für die Mittagsverpflegung sollten im Durchschnitt einer Woche die vom BMEL in der Broschüre *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* veröffentlichten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr erfüllt sein (siehe Ziffer 4).

Bei der Zubereitung, Aufbewahrung und dem Verkauf von Speisen und Getränken sind die hygiene-, seuchen- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (siehe Ziffer 4) zu beachten. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften wird auf Landesebene durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert.



Folgende Kriterien sollten beim Speisenangebot Berücksichtigung finden:

- fettarme Kost (Milch und Joghurt mit Fettgehalt von max. 1,5%, Quark mit max. 20% Fett i. Tr.), keine Pommes frites
- keine Verwendung von Glutamat und Geschmacksverstärker
- sparsame Verwendung von Salz (jodiertes/fluoridiertes Salz verwenden)
- mit frischen Kräutern würzen und garnieren
- grundsätzlich sollten Vollkorngetreideprodukte im Angebot integriert sein
- Reis (parboiled), bevorzugt Vollkornreis
- Teigwaren, bevorzugt aus Hartweizengrieß und Vollkorn
- Hülsenfrüchte, z. B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten
- Nüsse und Samen, z. B. als Topping für Salate
- schmackhafte und ansehnliche/ästhetische Kost, nicht zerkoht
- Zusammenarbeit mit Anbietern vor Ort, insbes. bei Fleisch (ökologisch/ökonomisch); evtl. Fleischersatzprodukte, z. B. Soja

- keine Fertigprodukte bei Soßen und Suppen.
Der Begriff *Fertigprodukt* ist zu definieren, da z. B. geschält gelieferte Kartoffeln als Fertigprodukt deklariert sein können
- länderspezifisches Essen in Form von Mottowochen, nicht zu exotisch
- ansprechende Räumlichkeiten zur Essenaufnahme
- ausreichende Essenszeiten
- keine individuellen Vorbestellungen
- gute Promotion des Essensangebotes: „Wir sind, was wir essen“; persönliche Leistungsfähigkeit ist vom Essen abhängig
- Angebot von Auswahlgerichten ausschl. in der Mensa, soweit möglich
- Essensverteilung muss wirtschaftlich sein
- preisgünstiges Essensangebot, damit es für alle Eltern bezahlbar ist
- die tägliche Vor- und Zubereitung des Essens vor Ort ist ausgeschlossen, davon ausgenommen sind Schülerprojekte
- nach Möglichkeit Beteiligung der Schülerinnen und Schüler/Eltern bei der Speiseplanerstellung
- zum Teil aufgrund des Kochunterrichts mit Speisenzubereitung in der Mensa Angebot dieses gesonderten Essens
- Einbindung von Schülerinnen und Schülern in die Organisation der Mensa im Rahmen des Unterrichts

LEISTUNGSVERZEICHNIS FÜR DAS MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN DES LWV HESSEN

Für die Essensversorgung der Schulen mit ganztägigem Angebot des LWV Hessen in Form einer Bewirtschaftung durch einen Pächter/Caterer sind grundsätzlich Verträge abzuschließen, die durch öffentliche Ausschreibung zustande kommen. Diese Ausschreibungsverfahren erfolgen durch die *Zentrale Vergabestelle* des LWV Hessen, Ständeplatz 6 - 10, 34117 Kassel.

Für das Verfahren der öffentlichen Ausschreibung sind einheitliche Standards der LWV-Schulen (siehe Ziffer 2) erforderlich. Schul-spezifische Besonderheiten sind entsprechend zu ergänzen. Das Anforderungsprofil ist Bestandteil des Leistungsverzeichnisses.



Das Leistungsverzeichnis soll darüber hinaus beinhalten:

- verbindliche Vierwochenspeisepläne, aus denen der Einsatz von Lebensmitteln nach den Qualitätsstandards (siehe Ziffer 2) hervorgeht
- Vorlage nährstoffoptimierter Rezepte auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Erklärung des Anbieters zur freiwilligen Selbstauskunft bzgl. der Überprüfung der Einhaltung der Qualitätsstandards
- Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards
- Zubereitungsarten des Essens
- das gewählte Verpflegungssystem
- das gewählte Ausgabesystem
- Logistik, z. B. Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen
- Abholung und Entsorgung der Speisereste
- Art der Bestellung und Abrechnung
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur (z. B. Art und Leistung der vorhandenen Geräte)
- Ansprechpartner

- allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Einsatz von qualifiziertem Personal
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister/Handelsregister, der nicht älter als sechs Monate sein sollte

Quelle: In Anlehnung an die vom BMEL herausgegebenen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.



QUELLEN, RECHTSGRUNDLAGEN, LITERATUR

- *Hessisches Schulgesetz* (HSchG) in der Fassung vom 14. Juni 2005 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Hessen (GVBl.) Teil I Seite 441), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 18. Dezember 2012 (GVBl. I Seite 645), www.hessenrecht.hessen.de
- Grundlagenpapier *Schule & Gesundheit* (S&G), Erlass des HKM aus dem Jahr 2004; Grundlagenpapier *S&G 2002-2008 und 2012-2016*, Ergänzung und präzisierende Aktualisierung des Erlasses des HKM, www.kultusministerium.hessen.de
- Broschüre *Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen*, Herausgeber: HKM und Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz[®] (HMUKLV), www.schuleundgesundheit.hessen.de
- Broschüre *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung*, Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn, www.dge.de, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), zum Zeitpunkt der Veröffentlichung: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Information und kostenloser Download der Broschüre: www.schuleplusessen.de
- Publikation *Essen und Trinken in Schulen*, Herausgeber: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V., Bonn (www.aid.de) und DGE mit Förderung durch das BMEL, zum Zeitpunkt der Veröffentlichung: BMELV

- *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittel-hygiene-Verordnung (LMHV)) vom 8. August 2007, Bundesgesetzblatt (BGBl.) | Seite 1816,1817, zuletzt geändert durch Art. 1 VO vom 14. Juli 2010 (BGBl. | Seite 929), www.gesetze-im-internet.de*





Der Landeswohlfahrtsverband Hessen ist ein Zusammenschluss der Landkreise und kreisfreien Städte, dem soziale Aufgaben übertragen wurden.

- Er unterstützt behinderte, psychisch kranke und sozial benachteiligte Menschen in ihrem Alltag und im Beruf.
- Er betreut Kriegsbeschädigte, deren Angehörige und Hinterbliebene.
- Er ist Träger von Förderschulen und Interdisziplinären Frühberatungsstellen.
- Er ist Alleingesellschafter der Vitos GmbH, die einen wesentlichen Teil der psychiatrischen Versorgung in Hessen sicherstellt.

www.lwv-hessen.de