„Qualitätsstandard für die Mittagsverpflegung in den städtischen Einrichtungen in Traunstein“

Erlassen und eingeführt mit Beschluss des Stadtrates
Nr. 10/2018 vom 01.03.2018

Erstellt durch ein von der Stadt Traunstein einberufenes Essensgremium mit Vertretern der Schulleitung, der Mittagsbetreuung, Lehrer- und Elternvertretern der fünf städtischen Einrichtungen Kita am Klosterberg, Kita Kammer, Ludwig-Thoma-Grundschule, Grundschule Haslach und Franz-von-Kohlbrenner-Mittelschule in Traunstein, gecoacht von Dr. Barbara Erber (Coach für Kita- und Schulverpflegung, Light for Life).

Themenbereich „Rahmenbedingungen und Kommunikation“	
Herausforderung	Maßnahmen
In jeder Einrichtung wird die Bedeutung einer hohen Verpflegungs-Qualität anerkannt und daher kontinuierlich am Erhalt der Qualität der Verpflegung gearbeitet. Das Thema Verpflegung ist im Leitbild jeder Einrichtung verankert. Alle Betroffenen wissen den Wert des Essens zu schätzen.	Jede Einrichtung stellt einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Verpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots. Jede Einrichtung bildet ein Essensgremium mit Vertretern aller an der Verpflegung Beteiligten (Schulleitung, Eltern, Schüler/ Kinder (altersgerecht), Speisenanbieter, OGTS- oder Mittagsbetreuer und Träger), das sich in regelmäßigen Abständen trifft und mit der Qualitätssicherung der Verpflegung befasst. Jede Einrichtung erstellt gemeinsam mit den Kindern altersentsprechend ein individuelles Verpflegungsleitbild, das zum Leitbild der jeweiligen Einrichtung passt (z.B. Umgang mit Süßigkeiten, Fastfood, Snacks, Verhalten in der Mensa usw.). In jeder Einrichtung werden altersgerechte Ernährungsbildungsaktionen durchgeführt, die dafür sorgen, dass die Kinder lernen, das Schul-, bzw. Kitaessen wertzuschätzen.

Die festgelegten Qualitäts-kriterien werden regelmäßig überprüft.	Die Zufriedenheit der Teilnehmer mit der Verpflegungs- situation (Qualität und Quantität) wird in jeder Einrichtung regelmäßig erfragt, dies wird wöchentlich auf den Speiseplänen vermerkt. Die Rückläufe werden kontrolliert und so gering wie möglich gehalten. Speisereste werden vom Speisenanbieter fachgerecht entsorgt. Die Einrichtungen informieren die Eltern bei der Anmeldung über die Verpflegungssituation und die Bedeutung und Chancen der Mittagsverpflegung in der Einrichtung. Transparenz erfolgt durch die Veröffentlichung des Qualitätsstandards und der Bezugsquellen der Lebensmittel.
Themenbereich „Räumlichkeiten und Organisation“	

Herausforderung	Maßnahmen
Kinder lernen und erleben Esskultur in einem ihrem Alter- und Biorhythmus entsprechendem Rahmen.	Die Anlieferungs- und Ausgabezeiten für das Essen unterscheiden sich in den einzelnen Einrichtungen. Wichtig: Jede Einrichtung vereinbart individuell mit dem Speisenanbieter zu welcher Uhrzeit sie ihr Essen (geliefert) bekommen soll.
Die Kinder essen in einer angenehmen Essatmosphäre in einem ansprechend gestalteten Speiseraum mit freundlichem Ambiente und ausreichender Lärmdämmung. Jedes Kind findet einen Sitzplatz.	Der Träger stellt jeder Einrichtung einen hellen Speiseraum mit angemessener Beleuchtung und ausreichender Lärmdämmung zur Verfügung, der gut zu reinigen ist und ausreichend Platz bietet für alle Kinder. Das Essensgremium jeder Einrichtung sorgt für die anspre- chende, jahreszeitliche Gestaltung des Speiseraums. Zur Identifikation mit der Mensa werden die Kinder in die Gestaltung des Speiseraums einbezogen.
Den Kindern steht ausreichend Zeit zum Essen und zur Erholung zur Verfügung. Der Richtwert liegt bei 45 - 60 Minuten.	Alle Einrichtungen organisieren selbständig die Mittagspause in ihrer Einrichtung dermaßen, dass den Kindern mindestens 45 – 60 Minuten dafür zur Verfügung stehen.

Die Kinder bekommen ein nährstoffreiches Essen.	Das Essen wird täglich frisch gekocht und am selben Tag in den Einrichtungen ausgegeben. Die Zubereitung der Speisen erfolgt, wenn möglich, in der Küche der Ludwig-Thoma-Grundschule in Traunstein. Sollte die Kapazität oder Ausstattung der Küche nicht ausreichen, um die Kinder aller beteiligten Einrichtungen zu versorgen, wird das Essen in der Region um die Stadt Traunstein zubereitet, und zwar so nah wie möglich. Die Warmhaltezeit für zubereitete Speisen beträgt sowohl bei Ausgabe vor Ort als auch bei Lieferung durch einen externen Anbieter maximal 1,5 Stunden. Je kürzer, desto besser!
Das gemeinsame Essen und das tägliche Verpflegungsangebot sind in den pädagogischen Rahmen der Einrichtung integriert.	Die Speisenausgabe erfolgt durch extra dafür beschäftigtes Ausgabepersonal. Das Ausgabepersonal ist geeignet nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) durch z.B. Schulungen in Lebensmittelhygiene, Prozessabläufen, Präsentation und Anrichten des Tellers und im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen. Auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick ist zu achten. Das pädagogische Personal (Erzieher, Lehrer, OGTS- und Mittagsbetreuer) kümmert sich um die Organisation des pädagogischen Rahmens der jeweiligen Einrichtung, z.B.: - Essen in Tischgemeinschaften - das Betreuungspersonal (Lehrer, Erzieher) isst als Vorbild mit u.a.

Die Kinder müssen nicht lange auf ihr Essen warten.	Maßnahmen zur Vermeidung von Schlangenbildung sind zu ergreifen.
Die Kinder können alters-angemessene Mengen essen und die Größe der Portion selbst bestimmen.	Die Größe der Portionen orientiert sich am DGE- Qualitätsstandard und wird vom Alter abhängig gemacht. Die Kinder bestimmen die Speisemenge in Abhängigkeit von ihrem Hunger selbst. Idealerweise können sie sich selbst nehmen. Wenn nicht, werden für die Portionierung der Speisen Portionierungshilfen (z.B. Kellenplan) verwendet. Es gibt eine Nachschlagmöglichkeit in Absprache mit der jeweiligen Einrichtung und dem Speisenanbieter.

Für die Bestellung und Abrechnung der Mittagsverpflegung steht ein System zur Verfügung, das sinnvoll in das gesamte Verpflegungskonzept integriert ist. Den Einrichtungen entsteht dadurch kein Mehraufwand. Eine zeitnahe Stornierung wegen Abwesenheit ist möglich.	Bestellung und Abrechnung erfolgen zwischen dem Speisenanbieter und der Stadt oder zwischen dem Speisenanbieter und den Eltern, je nachdem welches Bestell- und Abrechnungsverfahren gewählt wird. Stornierungsregelungen wegen Abwesenheit trifft jede Einrichtung individuell mit dem Speisenanbieter.
Themenbereich „Speisen- und Getränkeangebot“	
Herausforderung	**Maßnahmen**
Das Speisenangebot ist gesundheitsförderlich, ausgewogen und abwechslungsreich.	Der Menüzyklus beträgt mindestens vier, besser sechs Wochen (Wiederholung z.B. erst nach den Ferien). Es gibt eine Menülinie. Pro 20 Verpflegungstage gibt es 20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln, davon mindestens 2-mal Vollkornprodukte und maximal 4-mal Kartoffelerzeugnisse. Frittiertes wie Pommes usw. gibt es nicht. Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Pro 20 Verpflegungstage gibt es 20-mal Gemüse, davon mindestens 8-mal Rohkost (auf Wunsch der jeweiligen Einrichtung auch zum selber Aufschneiden) oder Salat. Zusätzlich gibt es mindestens 8-mal Obst und mindestens 8-mal Milch oder Milchprodukte. Pro 20 Verpflegungstage gibt es maximal 8-mal Fleisch. Die Lebensmittelmengen orientieren sich am Qualitätsstandard der DGE für die Kita-, bzw. Schulverpflegung. Pro 20 Verpflegungstage gibt es mindestens 3-mal Fisch, davon maximal 2-mal paniert. Pro 20 Verpflegungstage gibt es maximal 3-mal Süßspeisen.
	Wenn es eine Süßspeise als Hauptgericht gibt, gibt es diese immer in Kombination mit einer Gemüsesuppe oder einem Salat. An den Tagen, an denen es ein Fleisch- oder Fischgericht gibt, wird zusätzlich ein fleisch- und fischfreies, ovolaktovegetabiles Gericht (siehe Definition DGE) angeboten.

Die Einrichtungen können Einfluss auf ihre Speisepläne nehmen (Auswahl der Gerichte, Turnus usw.). Die Kinder haben ein Mitspracherecht bei der Auswahl der Gerichte. Wünsche und Anregungen der Tischgäste werden berücksichtig (Tops/Flops).	Die Speisepläne werden rechtzeitig, mindestens eine Woche vorher für alle Betroffenen zugänglich gemacht. In den Kitas wird der Speiseplan ausgehängt. Die Schulen stellen diesen auf die Homepage.
Das Speisenangebot ist nachhaltig.	Geflügelprodukte sind zu 100 % in Bio-Qualität. Im Übrigen wird von der Festlegung bestimmter Bioquoten abgesehen, insgesamt ist jedoch ein möglichst hoher Bioanteil an tierischen Lebensmitteln sowie ein möglichst hoher Biogesamtanteil anzustreben. Fleisch, Milch und Milchprodukte sind aus heimischer Haltung (Deutschland, Österreich, Schweiz). Fische kommen aus nach- haltiger Erzeugung, bzw. bestandserhaltender Fischerei und sind ASC-, bzw. MSC-zertifiziert. Saisonale Angebote werden bevorzugt. Grundnahrungsmittel (Kartoffeln, Obst, Gemüse) sind bevor- zugt aus regionalem Anbau. Anstatt von Fertiggerichten werden gering verarbeitete Lebens- mittel bevorzugt, um Energie, Wasser und Verpackung zu sparen. Der Einsatz energieeffizienter Geräte v.a. bei Lagerung und Zubereitung der Lebensmittel senkt den Energiebedarf und somit die Treibhausgas-Emissionen.
Fairtrade Produkte werden eingesetzt.	An mindestens einem Tag pro Woche gibt es mindestens eine Menü-Komponente, die zu 100 % Fairtrade zertifiziert ist.
Das Essen sieht appetitlich aus, schmeckt und riecht gut. Alle Speisen sind appe- titanregend präsentiert.	Der für die Speisen typische Geschmack und die typischen Farben der Speisen bleiben bei der Zubereitung erhalten. Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest (Ausnahme: Speisen für die Krippen). Kurzgebratenes ist knusprig (Ausnahme: Kurzgebratenes für Krippenkinder muss nicht knusprig sein). Fleisch und Fisch haben eine zarte Textur.
Das Speisenangebot ist auf Kinder und Jugendliche	Die einzelnen Menü-Komponenten (Hauptgericht, Soßen und

abgestimmt. Alters- abhängige Bedürfnisse sind berücksichtigt (z.B. Lieblingsessen von 1- bis 7-jährigen Kindern)	Beilagen) werden getrennt angeboten.
Die Teilnahme am Mittag- essen ist unabhängig vom religiösen Hintergrund möglich.	Wenn es Schwein oder Rind gibt, wird eine gleichwertige Alternative angeboten.
Bei Lebensmittelunverträg- lichkeiten und Allergien ist die Teilnahme am Mittagessen möglich.	Die gesetzliche Pflicht zur Lebensmittel-Kennzeichnung ist Grundlage. Wenn Unverträglichkeiten bestehen, ist dies ärztlich nachzuweisen. Sonderkostformen sind möglich, aber nur mit ärztlichem Attest und nach Rücksprache mit dem Anbieter.
Der Einsatz von Convenience-Produkten ist in ein- geschränktem Umfang möglich.	Convenience-Produkte der Stufe 1 und 2 nach Qualitätsstandard der DGE können verwendet werden. Für Molkereiprodukte im Dessertbereich ist auch Stufe 5, aber nur in Bio- Qualität möglich.
Den Kindern steht zum Essen ein kostenloses Getränk zur Verfügung.	Wasser steht in Karaffen bereit. Alternativ kann Wasser kosten- los aus einem Trinkbrunnen oder einer Wasserbar entnommen werden. Es kann auch ungesüßter Tee bereitgestellt werden.
Themenbereich „Lebensmittelqualität“	
Herausforderung	Maßnahmen
Die Speisen sind so zubereitet, dass der ernährungs- physiologische Wert der Speisen erhalten bleibt.	Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach den Qualitätsstandards der DGE für die Kita-, bzw. Schulverpflegung: Schonende Gar- und Produktionsverfahren werden eingesetzt. Auf fettarme Zubereitung wird geachtet. Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet. Es werden keine frittierten Gerichte angeboten. Es wird sparsam gesalzen, wenn, dann mit Jodsalz. Zucker wird sparsam verwendet. Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter möglichst reichlich eingesetzt und vor getrockneten bevorzugt. Nüsse und Samen werden als Topping angeboten (z.B. für Salate und Süßspeisen) oder als Panade verwendet. Es werden keine Geschmacksverstärker, Konservierungs- mittel und künstliche Farbstoffe verwendet.

Ein umfassendes Hygiene-management ist selbstver-ständlich!	Eine einwandfreie Hygiene ist bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe gewährleistet und wird selbstverständlich umgesetzt. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die
	Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
Themenbereich „Ökologie“	
Herausforderung	Maßnahmen
Das Mittagessen ist nach- haltig. Die Entstehung von Verpackungsmüll wird möglichst vermieden. Das Essen enthält keine Schadstoffe aus aluminium-haltigen Transportbehältern.	Falls Essen von außerhalb in eine Einrichtung geliefert wird, werden keine Aluschalen verwendet, sondern Edelstahlbehälter. Auf die Verwendung von Einwegmaterialien und -geschirr wird verzichtet. Berücksichtigung von ökologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln, um die Umwelt zu entlasten, da bei deren Produktion höhere Umweltschutzauflagen eingehalten werden müssen (siehe Punkt „Speisenangebot“).
Themenbereich „Preise und Kostentransparenz“	
Herausforderung	Maßnahmen
Kostenoptimierung bei Bio-Regio.	Die Angebote regionaler Anbieter werden genutzt, vor allem wenn diese günstiger sind. Lebensmittel werden, wenn möglich, direkt vom Hersteller oder von Landwirten aus der Nähe bezogen (z.B. Kartoffeln, Obst und Gemüse). Saisonale Angebote, die häufig günstiger sind, als Produkte, die außerhalb der Saison gekauft werden, werden genutzt. Mit Lieferanten aus der Region werden Rabatte ausgehandelt. Eine weitergehende Umstellung auf Bio-Regio kann Schritt-für- Schritt erfolgen. Das pädagogische Personal wird in die Umstellung auf Bio-Regio eingebunden. Die Speiseplangestaltung ist flexibel, damit saisonale Produkte genutzt werden können. Die Mehrkosten für kostenintensivere Gerichte (z.B. Bio- Fleisch) werden durch geschickte Kombination mit günstigeren Gerichten ausgeglichen (z.B. Kartoffelgericht mit Kräuterquark und Gemüsesticks). Durch Reduktion des Angebotes an Fleischgerichten auf ein- bis zweimal pro Woche (siehe Punkt „Speisenangebot“) und Verkleinerung der Fleischportionen nach DGE-Qualitätsstandard werden Kosten gespart. Gemüse wird öfter zur Hauptkomponente. Auf die Verwendung von kostenintensiven Convenience- Produkten wird möglichst verzichtet oder deren Verwendung zumindest auf ein Minimum reduziert (siehe Punkt „Speisenangebot“).

Die Kapazität der Anzahl der Essensteilnehmer ist ausgelastet.	Wenn Kapazitäten frei sind, unterstützen die Einrichtungen den Anbieter dabei, die Anzahl der Essensteilnehmer zu steigern, z.B. durch Marketingmaßnahmen. In der Mittagszeit gibt es in den Einrichtungen kein Konkurrenzangebot an warmen Speisen (z.B. im Kiosk).
Die Qualität und Herkunft der Speisen sind transparent.	Die Bezugsquellen der Lebensmittel werden in den Einrichtungen veröffentlicht, so dass sie für alle Betroffenen einsichtig sind.
Die Preise für das Mittag- essen sind an die jeweilige Einrichtung angepasst.	Die Preise für das Mittagessen werden altersabhängig nach Krippenkindern, Kindergartenkindern und Schulkindern gestaffelt.
Themenbereich „Akzeptanz“	
Herausforderung	Maßnahmen
Die Mensa und das Essen sind bei allen Betroffenen beliebt und wertgeschätzt.	Die Wertschätzung der Mensa und des Essens sind den Einrichtungen ein Anliegen. Entsprechende Maßnahmen (Gründen eines Essensgremiums, Benennen eines Verpflegungsbeauftragten, Erstellen eines Verpflegungsleitbildes, Ernährungsbildungsaktionen, Marketingmaßnahmen wie z.B. Aktionswochen, Probeessen, Vorstellen und Bewerben der Mensa bei Infoveranstaltungen usw.) werden von jeder Einrichtung nach Bedarf, individuell und in Absprache mit dem Speisenanbieter gestaltet (siehe auch Punkt „Rahmenbedingungen und Kommunikation“).