

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

---

**Esskultur** umfasst das gesamte kulturelle Umfeld der Ernährung des Menschen, also beispielsweise Dekoration und Tischsitten, Rituale und Zeremonien, Speisen als Symbole der Reinheit oder der Sünde, oder auch regionale Spezialitäten und damit kulturelle Identifikation. Seit der Antike hatte das Essen stets mit sozialer Status, politischer und religiöser Macht zu tun.  
Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Esskultur>

---

## „Chemnitzer Modell“

Auf Grundlage der **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** für Kita- und Schulverpflegung sichern Eltern, Pädagogen, und Essenanbieter gemeinsam eine qualitativ hochwertige und gesunde Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen – Bildungseinrichtungen.



aid-Ernährungspyramide

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

## Inhaltsverzeichnis

Seite



### Rollenverständnis – Eltern, Pädagogen, Essenanbieter

4

- 1. Eltern machen sich stark! 4
- 2. Pädagogen machen sich stark! 4
- 3. Essenanbieter machen sich stark! 4



### Qualitätsversprechen der Essensanbieter „Chemnitzer Modell“

5

- 1. Die Erkenntnis 5
- 2. Das Vorgehen 5
- 3. Grundsätze 5
- 4. Anforderungen an den Vertrag 6
- 5. Anforderungen an das Personal 6
- 6. Qualitätskriterien aus dem Standard der DGE zur Sicherung der vereinbarten Qualität 6
- 7. Kooperationsvereinbarung 10



### Qualitätskontrolle

11



### Evaluation

12



## Anhang

13

Kooperationsvereinbarung

Firmenfragebogen

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!



## Rollenverständnis – Eltern, Pädagogen, Essenanbieter

### 1. Eltern machen sich stark!

Eltern erhalten einen Leitfaden für die Auswahl eines geeigneten Anbieters, um die qualitätsgerechte Absicherung der Essensversorgung in den Bildungseinrichtungen Ihrer Kinder zu ermöglichen.

Ernährungsbildung zu Hause prägt gesunde Essgewohnheiten. Eltern sollten bei der gemeinsamen Auswahl des Tagesmenüs mit Tipps und Ratschlägen die Entscheidung des Kindes/Jugendlichen lenkend beeinflussen. Sie zeigen Interesse an der Qualität der Essensversorgung durch Erfragen, Erleben und Beeinflussen. Es besteht durchaus die Möglichkeit, die Speisen vor Ort zu kontrollieren.

### 2. Pädagogen machen sich stark!

Auch Pädagogen tragen eine hohe Mitverantwortung für die Ernährungserziehung.

Kinder und Jugendliche nehmen häufiger Mahlzeiten in Bildungseinrichtungen ein, als zu Hause.

Zu Ihren Aufgaben gehören u. a. die schulorganisatorischen, pädagogischen und räumlichen Rahmenbedingungen. Pädagogen sorgen für ausreichend lange Pausenzeiten, reibungslose Abläufe, für eine angenehme Speiseraumgestaltung und achten auf ein kultiviertes Verhalten.

### 3. Essenanbieter machen sich stark!

Die Elternvertretungen (EV) bieten den Essenanbietern durch die Unterzeichnung einer Kooperationsvereinbarung die Möglichkeit, dieses freiwillige Qualitätsversprechen zu dokumentieren. Die Elternvertretungen (Stadtelternrat - StER und Kreis Elternrat - KER-C) veröffentlichen die Vereinbarung und stellen diese den Eltern zur Verfügung.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!



## Qualitätsversprechen der Essenanbieter „Chemnitzer Modell“

### 1. Die Erkenntnis

Eine gute Ernährung ist die Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit der Kinder. WAS und WIE täglich gegessen und getrunken wird, prägt vor allem im Kindesalter die Entwicklung des Geschmacks. Die schulischen Erfahrungen tragen ebenso wie die häuslichen Gepflogenheiten wesentlich dazu bei, ob sich Kinder im späteren Leben ausgewogen und vollwertig ernähren. **Ausgewogen ernährte Kinder lernen besser!**

### 2. Das Vorgehen

Um einen Beitrag zur Entwicklung der Kinder zu leisten wird die Speiseversorgung an den Kitas und Schulen der Stadt Chemnitz optimiert. Dazu sind im Folgenden die zu erbringenden Leistungsmerkmale durch einen Essenanbieter detailliert beschrieben. Gegenstand ist die Mittagsverpflegung an allen Bildungseinrichtungen der Stadt Chemnitz.

### 3. Grundsätze

- Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot eines Getränkes mit mindestens 200 ml enthalten (lt. DGE-Qualitätsstandards).
- Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf Basis der Qualitätsstandards der DGE.
- Ausgehend davon, müssen im Gesamtangebot die Bedingungen aus den Punkten den Punkte 4-6 erfüllt sein.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

## 4. Anforderungen an den Vertrag:

Der Vertrag umfasst die Gesamtleistung der jeweiligen Speiseversorgung. Zu beachten ist die Belieferung mit Schulmilch.

## 5. Anforderungen an das Personal:

Der Leitungsbereich soll einschlägige Qualifikationen (Koch, Meister, Diätassistentin etc.) besitzen.

Bei Küchenpersonal sind berufsfachliche Qualifikation erforderlich sowie Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen

Die Ausgabekräfte sollten pädagogisches Geschick besitzen, freundlich und kommunikativ sein. Sie beherrschen die Grundregeln der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzes und handeln danach. *Kinder reagieren sehr sensibel auf äußeres Erscheinungsbild und hygienisches Verhalten der Ausgabekräfte!*

## 6. Qualitätskriterien aus dem Standard der DGE zur Sicherung der vereinbarten Qualität

Anforderung an die eingesetzten Lebensmittel:

### Getreide:

- Vollkorngetreideprodukte sind im Angebot (z. B. Nudeln, Parboiled Reis oder Naturreis, Teigwaren aus Vollkornmehl)
- Vollkornbrot und Vollkornbrötchen

### Kartoffeln:

- frisch zubereitet (z.B. Pellkartoffeln, Kartoffelpüree)

### Obst und Gemüse:

- frisches Stückobst
- Gemüse als Rohkost oder gegart
- Hülsenfrüchten sind zu berücksichtigen
- Nüsse und Samen als Topping (z.B. bei Salat) sind zu berücksichtigen.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

## **Milch und Milchprodukte:**

- Milch 1,5%
- Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,8%
- Quark mit max. 20% Fett i. Tr.
- Hart-/Schnittkäse mit max. ( $\leq$  50 % Fett i. Tr.)

## **Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren:**

- ausschließlich mageres Muskelfleisch
- Fleischsorten abwechseln
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren

## **Seefisch:**

- aus nicht überfischten Beständen

## **Fette/Öle:**

- Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl

## **Kräuter und Gewürze:**

- mit frischen Kräutern würzen und garnieren
- Salz sparsam verwenden

## **Anforderungen an die Getränke:**

- Trink-, Mineralwasser
- ungesüßter Tee z.B. Früchtetee, Kräutertee; Rotbuschtee

Bei der Gestaltung des Speiseangebotes für einen Menüzyklus von 4 Wochen bzw. 20 Verpflegungstagen, sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen und mindestens eine Menülinie ist wie folgt zu gestalten und besonders zu kennzeichnen:

## **Stärkebeilagen, 20-mal wechselnd:**

- Speisekartoffeln
- Parboiled- oder Naturreis
- Teigwaren und andere Teigprodukte
- mind. 4-mal Vollkornprodukte
- **max. 4-mal** Kartoffelerzeugnisse

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

## **Gemüse/Rohkost, 18 – 20 mal, davon:**

- mind. 8-mal Rohkost oder Salat

## **Obst:**

- mind. 8-mal

## **Milch und Milchprodukte:**

- mind. 8-mal

## **Fleisch:**

- **max.** 8-mal, davon:
- **max.** 4-mal Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren

## **Seefisch:**

- mind. 4-mal, davon:
- 1 – 2-mal fettreicher Seefisch

## **für die restlichen 8 Tage gilt:**

- **max.** 2-mal ein Ei-Gericht
- **max.** 2-mal ein süßes Hautgericht
- **max.** 4-mal frittierte und/ oder panierte Produkte
- frittierte und/oder panierte Produkte werden eindeutig gekennzeichnet
- kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten, sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten
- bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt
- bei Fisch und Fischerzeugnissen ist die Tierart benannt
- das saisonale Angebot ist zu berücksichtigen
- regionale Hersteller sind zu bevorzugen
- nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären
- klassische Garnituren sind auf dem Speiseplan erklärt
- Allergiker/Sonderkostformen sind anzubieten
- Bio-Produkte sind zu bevorzugen.
- gentechnisch veränderte Produkte sind auszuschließen
- aktueller Speiseplan ist vorab regelmäßig zugänglich (max. 6 Wochen, mind. eine Woche vorher)



# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

Speiseherstellung :

## Zubereitung und Warmhaltezeit (pro- Zyklus):

- auf fettarme Zubereitung wird geachtet
- auf kurze Warmhaltezeiten ist besonderen Wert zu legen
- die Warmhaltezeiten werden im Vertrag genannt (s. Erläuterung DGE)
- Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65°C
- Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C

## Sensorische Qualität :

- für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und Nährstoff erhaltende Garmethoden angewendet
- frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt
- sparsam salzen und zuckern
- ansprechendes Aussehen der Speisen,
- typische Farben der Lebensmittel bleiben erhalten
- typischer Geschmack der Lebensmittel bleibt erhalten
- Gemüse ist bissfest
- Teigwaren sind bissfest
- Reis ist bissfest
- kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross
- Fleisch hat eine zarte Textur

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!

## **7. Kooperationsvereinbarung zw. den Elternvertretungen (EV) und den Essenanbietern**

Der Stadtelterrat Chemnitz - für Kindertagesstätten und der Kreiselterrat – für Schulen streben mit den einzelnen Essenanbietern den Abschluss einer Kooperationsvereinbarung an. Erstes Ziel ist die Erstellung eines Firmenausweises. Diese Informationen werden den Eltern in den Einrichtungen zur Verfügung gestellt und sollen als Leitfaden bei der Auswahl eines Anbieters dienen. Die EV werden keine Bewertung vor nehmen und auch keinerlei Empfehlung aussprechen.

Ein Muster der Kooperationsvereinbarung, des Fragebogens und des Firmenausweises befindet sich im Anhang.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!



## Qualitätsprüfung

Die Einhaltung des Qualitätsversprechens der Essenanbieter wird 1x jährlich durch die zentrale Projektsteuerungsgruppe „Macht alle mit ,unser Schulessen fit“ in folgenden Punkten geprüft.

1. Prüfung des 4- Wochenspeiseplanes auf Einhaltung der vereinbarten Kriterien des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards
2. Kontrolle über die Gestaltung einer Menülinie nach den DGE-Qualitätsstandards und die besondere Kennzeichnung
3. Prüfung der Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards vor Ort in den Einrichtungen

Zur Kontrolle sind im Rahmen Ihrer Möglichkeiten auch Eltern und Pädagogen angehalten.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!



## Evaluation

Fragebögen zur Unterstützung der Elternmitwirkung, der Pädagogen, der Ausgabekräfte; Schüler/Elternbrief, Kinderbefragung

Auswertungen, Schlussfolgerungen,

Dieser Punkt ist in Arbeit. Das Projekt ist in ständiger Entwicklung.

# Macht alle mit, unser Schulessen fit!



## Anhang

- Kooperationsvereinbarung
- Firmenfragebogen