

Checkliste: Kombinierter Automat

Name der GV-Einrichtung:		Checkliste ausgefüllt von:	Unterschrift, Datum:
Alter der zu verpflegenden Personengruppe:		Administrative Leitung:	
Art der GV-Einrichtung bzw. Angebotsbeschreibung:		Koch/Köchin/Küchenleitung:	
		Sonstige:	

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter www.gemeinsam-geniesen.at!)	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Empfehlenswerte Produkte Mit folgenden Produkten soll – soweit die technischen Möglichkeiten durch den Automaten gegeben sind – die Befüllung erfolgen:							
Getränke kalt	Falls Getränke angeboten werden, gelten die gleichen Anforderungen und Beispiele wie beim Kaltgetränkeautomaten.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Obst	Wir bieten immer auch Obst/Obstprodukte an.	Bieten Sie z. B. Äpfel, (haltbaren) Obstsalat oder (haltbare) Smoothies (ohne Zuckerzusatz) an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchprodukte und Milchmisch-erzeugnisse	Wir bieten mindestens 3 empfehlenswerte Milchprodukte (z. B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch) oder Produkte mit moderatem Zucker- und Fettgehalt ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe an. (<i>Gesamtzuckergehalt maximal 11,5 g/100 ml/mg, Gesamtzuckergehalt maximal 30 g/Gebinde, Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g</i>)	Wählen Sie bewusst die zuckerärmeren Produkte (ohne Süßstoffe / Zuckeraustauschstoffe)! Wählen Sie haltbare Milchprodukte, wenn eine entsprechende Kühlung bei Ihren Automaten nicht möglich ist, und denken Sie auch an Alternativprodukte (z. B. Bio-Sojadrinks).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Belegte Brote und Weckerl	Unser Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht mindestens zur Hälfte aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil.	z. B. Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerl, Grahamweckerl oder Korngebäck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mindestens eine Sorte echtes Vollkornbrot-/gebäck oder 100 % Roggenbrot wird angeboten.	Achten Sie auf die Bezeichnung Vollkorn! Bieten Sie dieses Produkt nach Möglichkeit günstiger an.					
	Maximal die Hälfte unseres Gesamtangebots besteht aus mit Wurst und Fleischerzeugnissen belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.	Werden z. B. 4 gefüllte Weckerl angeboten, dürfen maximal 2 mit Wurst belegt werden, 2 können z. B. mit Käse oder Liptauer, Kürbiskern-, Ei-, Grünkern-, Bärlauch-, Linsenaufstrich oder Frischkäse mit Kräutern gefüllt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten nur Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse	Verwenden Sie z. B. Krakauer, Schinkenwurst oder am besten Schinken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.

GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter www.gemeinsam-geniesen.at !)	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
	mit niedriger bzw. moderater Fettstufe an (maximal 20 % Fett)	Auch andere Produkte können o.k. sein, achten Sie auf die Nährwertkennzeichnung.					
	Wir verwenden Mayonnaise nur sparsam .	Gefüllte Weckerl sollten standardmäßig nicht mit Mayonnaise angeboten werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir verwenden Streichfette wie Butter oder Margarine sparsam .	Eine Alternative zu Butter/Margarine kann Topfen, Tomatenmark oder Senf darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir belegen unsere Angebote – nach Möglichkeit – mit Salat und Gemüse	Je nach Saison: z. B. einige Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tolerierte Produkte							
Mehlspeisen, Süßigkeiten und gesalzene oder gesüßte Knabberartikel sollen eigentlich nicht angeboten werden. Allerdings werden kombinierte Automaten häufig dazu genutzt, diese Produkte zu verkaufen. Wenn man diese Produkte anbieten möchte, gelten folgende Anforderungen – unabhängig von der sonstigen Befüllung des Automaten:							
Mehlspeisen, Süßigkeiten und Knabberartikel	Maximal 25 % der im Automaten möglichen Verkaufsfläche wird von uns durch tolerierte Produkte belegt + „gesündere“ Alternativen sind im Angebot.	z. B. 12 von 48 belegbaren Tasten dürfen mit diesen Produkten belegt werden. Positionieren Sie diese Produkte auch untergeordnet (z. B. in den untersten Reihen des Automaten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten mindestens eine Sorte ungesalzene, ungezuckerte Knabberei an.	Angeboten werden können z. B. Nussmischungen oder Knabberkürbiskerne. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten mindestens eine Sorte fettarme Knabberei (mindestens unter 9 g Fett / 100 g) an.	Angeboten werden können z. B. Salzstangen, Grissini oder Dinkelcracker. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten mindestens eine Sorte Trockenfrüchte/Süßigkeiten auf Basis von Trockenfrüchten an.	Angeboten werden können z. B. regionale Bio-Apfelchips oder Fruchtschnitten. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Maximal die Hälfte unserer angebotenen Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig, in Fett Gebackenem oder ist fett-/zuckerreich.	Meiden Sie Krapfen, Donuts, Muffins und Croissants. Bessere Alternativen sind z. B. Germehlspeisen wie Topfengolatschen oder Nusschnecken in Handtellergröße.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten auf maximal einer Position eine fettreiche pikante Knabberei an.	Bieten Sie statt Chips, Erdnüssen oder Erdnusslocken z. B. Sesamstangerl an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Handelsübliche Süßigkeiten wie z. B. Schokoriegel werden nur bis 30 g* angeboten. Alternative Süßigkeiten wie z. B. Fruchtschnitten sollen das Gewicht von 50 g nicht überschreiten. * In Einrichtungen, die ausschließlich Erwachsene verpflegen, können handelsübliche Süßigkeiten auch bis zu 40 g wiegen.	Wählen Sie gezielt immer die kleinere Verpackungseinheit eines Produktes. Nutzen Sie für Ihre Auswahl die von SIPCAN angebotene Süßigkeitenliste. Denken Sie daran, dass es Süßigkeiten in Bioqualität und mit Fairtrade-Gütesiegel gibt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.

GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022