

Informationen für Schulleitungen:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-

Leitfaden zur Neuvergabe eines Schulbuffets mit Fokus auf den Qualitäts-Kriterienkatalog



Informationen, Qualitäts-Kriterienkatalog und Warenliste für die Neuvergabe eines Schulbuffets in der Steiermark nach den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung



Inhalt

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Unser Schulbuffet	3
1. Mehrwert des Leitfadens	4
2. Basisinfo zur Neuvergabe	5
2.1 Wann ist die Ausschreibung verpflichtend?	5
2.2 Warum sollen Qualitäts-Kriterien erarbeitet werden?	5
2.3 Schriftliche Vereinbarungen bzw. Musterverträge	5
3. Qualitäts-Kriterienkatalog	6
3.1 Analyse der IST-Situation - Allgemeines	6
3.2 Analyse - Diskussionsimpulse	7
3.3 Qualitäts-Kriterien formulieren bzw. Kriterien-Katalog erstellen	9
4. Leistungsverzeichnis erstellen und Angebote einholen	9
4.1 Was ist ein Leistungsverzeichnis?	10
4.2 Inhalt eines Leistungsverzeichnisses	10
5. Weitere Information und Ansprechpersonen	11
6. Anhang	12
Impressum	20



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Unser Schulbuffet

Diverse Gesundheits- und Ernährungsberichte zeigen, dass das Essverhalten von Jugendlichen (aber auch von Erwachsenen) verbesserungswürdig ist: So essen gerade einmal 40 Prozent der Schülerinnen und Schüler täglich Obst. Nur ein Drittel aller Jugendlichen isst täglich Gemüse. Ebenso ein Drittel frühstückt nie vor dem Weg in die Schule. Darüber hinaus gelten mindestens 17 Prozent der Jugendlichen als übergewichtig und adipös – Tendenz steigend!

Ein gut zusammengestelltes Angebot am Schulbuffet kann dabei unterstützen, diesem Trend entgegenzutreten bzw. das Ernährungsverhalten zu verbessern. Es leistet einen essenziellen Beitrag zur Gesundheitsförderung und hilft, Fehl- und Überernährung vorzubeugen. Darüber hinaus unterstützen passende Zwischenmahlzeiten auch die schulischen Leistungen, indem sie die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit fördern. Üppige, fett- und kalorienreiche sowie schwer verdauliche Mahlzeiten belasten hingegen den Körper zusätzlich und können zu Müdigkeit und Unwohlsein führen.

Um steirische Schulbuffets bei der Umsetzung eines erfolgreichen und gesundheitsförderlichen Angebotes zu unterstützen, gibt es das Programm GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – UNSER SCHULBUFFET. Es wurde von der steirischen Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark beauftragt und wird in Kooperation mit der Bildungsdirektion für Steiermark umgesetzt. Die Betreuung der Schulbuffets übernimmt Styria vitalis.

Das Programm „GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Unser Schulbuffet“ wurde vom Gesundheitsfonds Steiermark initiiert.

Mit der Betreuung der Schulbuffets vor Ort wurde Styria vitalis beauftragt.

Die Finanzierung des Programmes erfolgt durch den Gesundheitsförderungsfonds Steiermark.

Das Programm wird in Kooperation mit der Bildungsdirektion für Steiermark umgesetzt.



Als Teil der Umsetzung dieses Programmes wurde der vorliegende Leitfaden erstellt!

Mehr zum Programm erfahren Sie hier: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/

1. Mehrwert des Leitfadens

Das vorliegende Dokument richtet sich an alle Schulleitungen, die auf der Suche nach einem (neuen) Buffetbetrieb sind.

Mehrwert

- ❖ Wer sich nicht routinemäßig mit der Schulverpflegung beschäftigt, braucht viel Zeit, um sich in die Thematik einzuarbeiten. Der Leitfaden weist einen Weg, wie mit möglichst geringen Zeitressourcen die Qualität der Verpflegung gesichert werden kann.
- ❖ Der Leitfaden unterstützt bei der Auswahl des für die Schule richtigen Schulbuffetbetriebs.
- ❖ Der Leitfaden liefert MUSS- und SOLL-Qualitätskriterien zur Auswahl eines geeigneten Buffetbetriebes und unterstützt bei Überlegungen zu schulinternen Leistungen.
- ❖ Der Leitfaden enthält darüber hinaus eine Warenliste zur Bewertung des Preises.

Dieser Leitfaden fokussiert dabei vor allem auf die **Erstellung von Qualitäts-Kriterien**, die sicherstellen sollen, dass alle wichtigen Faktoren, die die Qualität der Verpflegung beeinflussen, berücksichtigt werden.

Wichtige Faktoren, die die Verpflegungs-Qualität beeinflussen

Ein Speisen- und Getränkeangebot am Schulbuffet, das sich an **ernährungsphysiologischen Empfehlungen** orientiert und dabei auch nachhaltig ist, sowie passend gefüllte Getränke- und Lebensmittelautomaten, sind wichtige Faktoren, wenn es um Schüler*innen-Verpflegung geht. Darüber hinaus gibt es aber natürlich noch weitere Faktoren, die die Qualität und die Zufriedenheit beeinflussen.

❖ **Gute Kommunikation**

Die Praxis zeigt: Für die Umsetzung einer gelungenen Pausenverpflegung ist eine gute Zusammenarbeit und Abstimmung zwischen Buffetbetrieb, Schulleitung und weitestgehend dem pädagogischen Personal, vor allem zu Beginn der Zusammenarbeit, von Vorteil. Ziehen alle an einem Strang, kann sich dies positiv auf die Akzeptanz des Angebotes bei Schüler*innen auswirken.

❖ **Ausreichende Einbindung der Schüler*innen**

Das Miteinbeziehen der Bedürfnisse, Wünsche und Vorstellungen vor allem von Kund*innen, aber auch von der Schule und des Buffetbetriebes kann die Zufriedenheit aller erhöhen.

❖ **Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Akzeptanz**

Auch die Preisgestaltung nimmt eine wichtige Rolle ein. Eine ausgewogene Balance zwischen der Wirtschaftlichkeit des Buffetbetriebs und der Akzeptanz des Buffetangebotes durch die Schüler*innen stellt eine wichtige Grundvoraussetzung dar.

2. Basisinfo zur Neuvergabe

2.1 Wann ist die Ausschreibung verpflichtend?

Je nach Art der Einrichtung sind unterschiedliche Verfahren anzuwenden. So gibt es einerseits verpflichtende Ausschreibungen, andererseits gibt es einfache Bietersuchen.

Welches Ausschreibungsprozedere für Sie als Schulleitung richtig ist, können Sie hier erfahren:

- ◆ Bundesschulen können sich an die **Bildungsdirektion Steiermark** wenden, um zu erfahren welches Prozedere durchzuführen ist.
- ◆ Pflichtschulen/Privatschulen können sich an den **Erhalter der Einrichtung** wenden. Dieser gibt vor, in welcher Art und Weise die Vergabe abzulaufen hat.

Gut zu wissen:

Im Zuge der Neuvergabe Ihres Schulbuffets sollten Sie sich als Schulleitung in die Verhandlungen einbringen. Beispielsweise in Form eines nach Ihren Wünschen gestalteten Qualitäts-Kriterienkataloges.

2.2 Warum sollen Qualitäts-Kriterien erarbeitet werden?

Die Neuvergabe eines Schulbuffets erfordert die inhaltliche Auseinandersetzung mit der Leistung, die man zukaufen möchte. Im besten Fall werden Qualitäts-Kriterien formuliert.

Diese Kriterien ermöglichen

- ◆ zusätzlich zum Vergleich über den Preis einen Vergleich von Angeboten unterschiedlicher Bieter
- ◆ ein Verhandlungsgespräch zwischen Schule und Buffetbetrieb, aus dem beide Parteien gut orientiert und motiviert herausgehen.
- ◆ eine objektive Überprüfung der Leistung nach Zuschlag und ermöglichen zudem, konstruktive Kritik im Laufe des Vertragsverhältnisses anzubringen.

2.3 Schriftliche Vereinbarungen bzw. Musterverträge

Auch wenn nur eine einzige Bieterbewerbung nötig ist, ist es empfehlenswert, mit dem Buffetbetrieb bei Beauftragung eine schriftliche Vereinbarung zu treffen, die folgende Punkte berücksichtigt:

- ◆ Standards zur Qualität des Warenangebotes
 - basierend auf den [Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung](#), in denen die [Leitlinie Schulbuffet](#) integriert ist
- ◆ diverse Rahmenbedingungen
 - z.B. Preisgestaltung, Befüllung der Automaten, Hygiene, Allergenkennzeichnung, ...

Gut zu wissen:

Musterverträge (Pacht und Automatenaufstellung) können über die Bildungsdirektion bezogen werden.

Kontakt:

Bildungsdirektion für Steiermark
Abteilung Präs/2 Budget, Wirtschaft und Recht
 Tel.: 05 0248 345
bildungsdirektion@bildung-stmk.gv.at
www.bildung-stmk.gv.at/impressum.html



3. Qualitäts-Kriterienkatalog

Jeder Kriterienkatalog ist individuell, muss zu den schulischen Gegebenheiten passen und soll beschreiben, was bei der Umsetzung am Buffet nicht fehlen darf.

3.1 Analyse der IST-Situation - Allgemeines

Um individuelle schulische Gegebenheiten herauszufinden, empfiehlt sich eine Analyse der aktuellen Situation (Ist-Stands- und Bedarfserhebung).

Sie zeigt Stärken und Schwächen auf und erfolgt am Besten in einem ausgewählten Gremium, zum Beispiel dem **Schulgemeinschaftsausschuss (SGA)**.

In diesem Rahmen können sich alle Interessensgruppen,

- ◆ Schulleitung,
- ◆ Lehrer*innenvertretung,
- ◆ Schüler*innenvertretung und
- ◆ Elternvertretung,

austauschen und ihre Wünsche, Bedürfnisse oder auch Bedenken äußern und sammeln.

Sind Ressourcen vorhanden, könnte auch ein **eigenes „Gesundheits“- oder „Buffeteam“** gebildet werden, das für Schüler*innen, Eltern aber auch Buffetbetreiber*innen als erste Anlaufstelle und für aktiven Austausch zur Verfügung steht.

Gut zu wissen:

Der Zeitaufwand für eine detaillierte Analyse ist gut investiert, denn so können bereits im Vorhinein wichtige Themen geklärt werden, um spätere Unstimmigkeiten möglichst zu vermeiden.

3.2 Analyse der IST-Situation - Diskussionsimpulse

Nachfolgende Impulse unterstützen die Analyse im SGA oder dem gebildeten „Gesundheits-“ bzw. „Buffeteam“. Die Punkte bilden Erfahrungswerte ab und können entsprechend der Schulinteressen erweitert oder gekürzt werden.

Was soll der Buffetbetrieb erfüllen? Was ist Ihnen als Schule wichtig?

Diskussionsimpuls: Qualität der Speisen

Wie wichtig ist ...

- ... ein gesundheitsförderliches Angebot am Buffet und in den Automaten?
- ... das Umsetzen der Mindestkriterien sowie die Beratung und Evaluierung derselben im Rahmen des Programmes GGG-Unser Schulbuffet?
- ... ein Angebot an saisonalen, regionalen Lebensmitteln?
- ... ein Angebot an warmen Speisen?
- ... Selbstgemachtes im Angebot / weniger Fertigprodukte?

Diskussionsimpuls: Nachhaltigkeit

Wie wichtig ist ...

- ... ein Angebot an Bio- und/oder Fairtrade-Produkten?
- ... die Verwendung von alternativen Verpackungsmaterialien?
- ... die Bevorzugung von Mehrweg statt Einweg?
- ... ein Pfandsystem für z.B. Getränkeflaschen?
- ... gute Abfallwirtschaft?

Diskussionsimpuls: Kommunikation

Wie wichtig ist ...

- ... die Einbindung der Schüler*innen?
- ... eine entsprechende Präsentation des Angebotes?
- ... Transparenz bei der Preisgestaltung?
- ... ein Werbeverbot für Produkte, die nicht gesundheitsförderlich sind

Diskussionsimpuls: Rahmenbedingungen

Wie wichtig ist ...

- ... die Gestaltung des Raumes rund ums Buffet (Sitzmöglichkeiten, Dekoration, ...)?
- ... dass das Buffet vor der ersten Stunde geöffnet hat und ein entsprechendes Frühstücksangebot stellt?
- ... dass warme Speisen/Mehlspeisen erst nach der großen Pause verkauft werden?

Wie können Sie das Schulbuffet dabei unterstützen, damit das gesundheitsförderliche Angebot auch wirklich angenommen wird?

Nicht immer ist es leicht einen Verpflegungsbetrieb zu finden, der das Schulbuffet übernehmen möchte. Machen Sie den Arbeitsplatz Schule attraktiver und überlegen Sie sich, wie Sie dem Buffetbetrieb entgegenkommen können. Zudem sollte man das Schulbuffet als Herz der Schule ansehen, um das man sich als Schulleitung kümmern muss. Nur dann kann eine gute Verpflegung, die von allen akzeptiert und geschätzt wird, sichergestellt werden.

Diskussionsimpuls: Leistungen der Schule

Wie wichtig ist, dass

- ... die Automatenbefüllung im Gebäude vorrangig dem Buffetbetrieb angeboten wird?
- ... die Leitlinie Schulbuffet erfüllt wird, wenn Automaten (extern) befüllt werden?
- ... Ernährungsbildung in den unterschiedlichsten Unterrichtsfächern verankert ist?
- ... Unterstützung für den Buffetbetrieb seitens der Schule stattfindet, z. B.
 - ◆ Information über Klassenausflüge,
 - ◆ Platz auf der Homepage,
 - ◆ Bewerbung bei Schüler*innen
- ... der Buffetbetrieb in die Schulgemeinschaft gut eingebunden ist, z. B.:
 - ◆ jährliche Besprechungen zur Abstimmung,
 - ◆ Verpflegung durch Schulbuffet bei Schulveranstaltungen

3.3 Qualitäts-Kriterien formulieren bzw. Kriterien-Katalog erstellen

Die erstellte Analyse bildet die Basis für den Kriterienkatalog.

Die Kriterien können nach ihrer Priorität gereiht werden. Zudem sollten die Kriterien in **Muss- und Soll-Kriterien** unterteilt werden - also solchen, die ein zukünftiger Buffetbetrieb für eine Vergabe unbedingt zu erfüllen hat und jenen, die zwar wünschenswert wären, aber nicht zwingend von den Betreiber*innen eingehalten werden müssen. Um Missverständnissen vorzubeugen, ist es ratsam, dass die Kriterien individuelle Interpretationen ausschließen und objektiv überprüfbar sind. Kurze, detaillierte und klar formulierte Anforderungsprofile erleichtern das Auswahlprozedere.

Die entstandenen Kriterien können als Leitfaden für die Verhandlung mit einem neuen Buffetbetrieb herangezogen werden.

Die Erfahrung zeigt, dass einige Kriterien sich oft auch erst im Laufe der Zusammenarbeit umsetzen lassen.

Denken Sie bitte realistisch!

Ein Schulbuffetbetrieb ist ein Gastronomiebetrieb, der wie jeder andere auch gewinnorientiert arbeitet, aber nach ganz anderen Regeln funktioniert:

- ❖ Schüler*innen kaufen nicht ganztägig und ganzjährig ein
- ❖ und sind zudem auch ein spezielles Klientel was vorhandenes Budget, Ernährungsgewohnheiten und Geschmacksvorlieben anbelangt.

Deshalb: Etwas Spielraum für die Buffetbetreiber*innen, die definierten SOLL-Kriterien und die wirtschaftliche Tragbarkeit in Einklang zu bringen, sollte gegeben sein.

Tabelle 1 Beispiel für Qualitäts-Kriterien im Bereich Kommunikation

Kommunikation/Präsentation	Schriftliche Stellungnahme des Buffetbetriebes in Form von Beispielen, Umsetzungsvorschlag, „akzeptiert“
MUSS: Speisen werden für Schüler*innen ansprechend präsentiert.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: <i>Unsere Brotjäusen werden z. B. in einem attraktiven nachhaltigen Jausensackerl inkl. Serviette verkauft. Das Personal wird zudem in der attraktiven Anrichteweise von Speisen geschult.</i></p>
MUSS: Gesundheitsförderliche Produkte werden zentral positioniert.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: <i>Wir stellen unseren Obstkorb immer sichtbar in der Mitte der Theke hin.</i></p>
Schüler*innen werden nach Möglichkeit eingebunden (Befragungen, Weckerwettbewerb,...).	<p>Akzeptiert:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: <i>Beim Buffet gibt es eine Vorschlagbox für Snacks. Alle 2 Wochen wird diese ausgeleert und 1 Vorschlag wird umgesetzt.</i></p>

Tipp: Nutzen Sie den Muster-Kriterienkatalog der Anlage als Vorlage!

Es kann eine gute Basis für das schuleigene Verzeichnis darstellen, sollte aber in jedem Fall individuell adaptiert werden.



4. Leistungsverzeichnis erstellen und Angebote einholen

4.1 Was ist ein Leistungsverzeichnis?

Nach der Formulierung der Qualitäts-Kriterien können Sie das Leistungsverzeichnis (=genaue Leistungsbeschreibung) erstellen.

In diesem Dokument werden alle Anforderungen festgehalten, die bei der Umsetzung der Verpflegung zu berücksichtigen sind. Beispielsweise:

- ◆ Wo muss die Leistung erbracht werden?
- ◆ In welchem Zeitraum muss die Leistung erbracht werden?
- ◆ Welche Qualifikation muss das Personal haben?
- ◆ Welche Leistung muss genau erbracht werden?
- ◆ ...

Das Leistungsverzeichnis kann aus **Dokumenten und Plänen** bestehen und ist die Grundlage des Angebotes durch den potentiellen Bieter. Das Leistungsverzeichnis stellt auch die Grundlage für den späteren Vertrag dar.

4.2 Inhalt eines Leistungsverzeichnisses

Was das Leistungsverzeichnis für eine Vergabe zu umfassen hat, gibt der Erhalter der Einrichtung vor. Um eine ausgewogene Verpflegung am Schulbuffet zu verankern, schlagen wir **folgende Dokumente als Ergänzung** vor:

- ◆ die **Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung** für Schulbuffets für die Sicherung einer Basisqualität
(Kurzfassung im Anhang;
Leitlinie Schulbuffet des Bundes ist hier ein integraler Bestandteil)
- ◆ die Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung in Hinblick auf die Automatenverpflegung
- ◆ eine **Warenliste mit Produkten**, die jedenfalls angeboten werden sollten
(Vorlage im Anhang)
- ◆ der schuleigene **Qualitäts-Kriterienkatalog**
(Vorlage im Anhang)
- ◆ Verweis auf **Hygienebestimmungen**
(Leitlinie Hygiene BMASGK 2011;
online auch verfügbar unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/#orientierungshilfen)
- ◆ Verweis auf Bestimmungen zur **Allergenkennzeichnung**
(Allergenkennzeichnungsverordnung;
online auch verfügbar unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/#orientierungshilfen)



Im Leistungsverzeichnis können darüber hinaus auch **Leistungen der Schule** festgehalten werden, die dem potentiellen Buffetbetrieb als Unterstützung dienen. Diese Unterstützungsleistungen können dazu beitragen, dass der Schulbuffet-Betrieb sein wirtschaftliches Auslangen findet und die geforderte Qualität dauerhaft gehalten werden kann. (vgl. Diskussionsimpulse).

Beispiele für solche Leistungen können sein:

- ◆ Die Schulgemeinschaft unterstützt den Schulbuffetbetrieb bei der kontinuierlichen Verbesserung des Angebotes.
- ◆ Der Buffetbetrieb wird aktiv über das Fehlen ganzer Klassen (z.B. Ausflüge, Sportwochen) informiert und hat so die Möglichkeit sein Angebot anzupassen.
- ◆ Das Angebot des Schulbuffets wird auf der Homepage der Schule mitkommuniziert.
- ◆ Das Angebot des Schulbuffets wird den Eltern kommuniziert.
- ◆ Der Betrieb von Automaten wird zuerst dem Schulbuffetbetrieb angeboten, mit der Verpflichtung, die Mindestkriterien für die Automatenbefüllung einzuhalten.
- ◆ Werden Automaten von einem externen Betrieb befüllt, achtet die Schule auf die Einhaltung der Mindeststandards.
- ◆ Bei Schulveranstaltungen wird dem Buffetbetrieb das Catering angeboten.
- ◆ Ernährungsbildung ist den unterschiedlichsten Unterrichtsfächern verankert.

Linktipp:

Styria vitalis liefert in der Broschüre „Leistungsverzeichnis Ausschreibung & Vergabe“ Informationen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen weitere Tipps, die bei Durchführung größerer Ausschreibungen (z. B. bei der zusätzlichen Ausschreibung einer Mittagsverpflegung) relevant sind.

Download (inkl. Muster-Leistungsverzeichnis) unter: styriavitalis.at/information-service/downloads/

5. Weitere Information und Ansprechpersonen

Das Team von Styria vitalis beantwortet gerne weitere Fragen:

Ansprechpersonen Styria vitalis	
Katharina Herberhold Tel: 0316 / 82 20 94 - 73 katharina.herberhold@styriavitalis.at	Andrea Goriupp Tel: 0316 / 82 20 94 - 60 andrea.goriupp@styriavitalis.at



6. Anhang

Im Folgenden finden Sie nützliche Dokumente, die Sie bei Ihrer Vergabe verwenden können.

Anhang 1: Kurzfassung Mindestkriterien für ein gesundheitsförderliches Schulbuffet

Anhang 2: GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Muster Kriterienkatalog Neuvergabe Schulbuffet

Anhang 3: Muster-Warenliste für ein Basis-Angebot

Kurzfassung Mindestkriterien für ein gesundheitsförderliches Schulbuffet



Mindestkriterien für ein gesundheitsförderliches Schulbuffet			Was soll jedenfalls NICHT sein:
Getränke	✓ Mindestens 80 % des Angebots enthält: → Maximal 6,7 g Zucker / 100 ml → Keine Süßstoffe		✗ Alkohol ✗ Energydrinks ✗ Getränke mit Azofarbstoffen ✗ Getränke mit Koffein/Teein für unter 10jährige
	✓ Mindestens 1 x (Mineral)Wasser muss im Angebot sein		✗ Schlecht sichtbares Gemüse-Angebot ✗ Nur Sauergemüse ✗ Saison nicht spürbar
Gemüse	✓ Mindestens 1 Angebot Knabbergemüse/Salat		✗ Schlecht sichtbares Obst
	✓ Mindestens 80 % der belegten Brote/Weckerl sind mit ausreichender Menge an Gemüse gefüllt/belegt		✗ Saison nicht spürbar
Obst	✓ Mindestens 3 Gemüsesorten		✗ Ausschließlich fett- und zuckerreiche Milchprodukte (Milchdesserts, ...)
	✓ Mindestens 10 Stück frisches Obst		✗ Übermäßig viele Weißmehlprodukte
Milch und Milchprodukte	✓ Mindestens 3 Produkte mit maximal → Gesamtzuckergehalt maximal 11,5 g/100 ml/mg (Gesamtzuckergehalt maximal 30,0 g/Gebinde) → Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g → ohne Süßstoffe/Zucker austauschstoffe		✗ Kein Vollkornprodukt ✗ Schlecht sichtbare Vollkornprodukte
	✓ Mindestens 50 % des Angebotes mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil (dunkles Gebäck)		✗ Sehr fette Wurst (über 20 % Fett)
Backwaren (Brot und Gebäck)	✓ Mindestens 1 Sorte Vollkorn oder Roggen		✗ Zu viele Mehlspeisen sichtbar oder dominant präsentiert
	✓ Mindestens 1 Sorte aus Alternativgetreide (z. B. Dinkel, Buchweizen, Hirse, Mais, ...)		✗ Zu viele fettreiche Mehlspeisen
	Fleisch-los	✓ Mindestens 50 % des Angebotes fleischlos (regionaler Käse, Kräuteraufstrich, Steirischer Hummus, ...)	✗ Zu viele zu große Süßigkeiten am Buffet
Belag von Backwaren	Wurst/ Fleisch	✓ Maximal 50 % des Angebotes Wurst/Fleisch (Schinken-Kornspitz mit saisonalem Paprika, Weckerl mit Kämmelkarree und Radieschen, ...)	✗ Süßigkeiten sind besser positioniert (sichtbarer) als z. B. Obst und Milchprodukte
		✓ Maximal 10 Stück Mehlspeisen sichtbar (mehr Mehlspeisen sind bei größeren Schulen möglich, wenn ausschließlich bessere Mehlspeisen angeboten werden; z. B. Marillenkuchen, Karottenmuffin, ...)	✗ Zu viele fettreiche Knabbereien
Feine Backwaren Wenn angeboten		✓ Maximal 50% des Angebotes fett-/zuckerreiche Mehlspeisen (Donuts, Schokocroissant, Plunderteilchen, ...)	✗ Mayonnaise
		✓ Maximal 10 Sorten (konventionell, alternativ)	✗ nicht attraktive bzw. zu wenige vegetarische Optionen
Süßigkeiten Wenn angeboten		✓ Maximal 30 g Verpackungen (bei konventionellen Süßigkeiten)	
		✓ Maximal 50 g Verpackungen (bei alternativen Süßigkeiten, z. B. Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel)	
		✓ Maximal 1 Sorte fettreiche Knabberei (z. B. Chips, gesalzene Erdnüsse)	
Pikante Knabbereien Wenn angeboten		✓ Mindestens 50 % des Angebotes vegetarisch (ohne Wurst, Fleisch, Fisch)	
Warme Imbisse Wenn angeboten		✓ Mindestens 1 Imbissangebot wird mit Kräutern gewürzt und/ oder mit Gemüse garniert (z. B. Toast mit Tomatenscheiben, Pizza mit saisonalen Paprikastreifen, ...)	

Kriterienkatalog Qualität der Speisen:	Schriftliche Stellungnahme des Buffetbetriebes in Form von Beispielen, Umsetzungsvorschlag, „akzeptiert“
<p>MUSS: Die aktuell geltenden Mindestkriterien in der Gemeinschaftsverpflegung werden eingehalten (siehe Kurzfassung Mindestkriterien für ein gesundheitsförderliches Schulbuffet)</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p>
<p>MUSS: Automaten werden nach den Mindestkriterien befüllt. (siehe Checkliste steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung → Automatenbefüllung)</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p>
<p>Eine Teilnahme am kostenlosen Programm GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN - Unser Schulbuffet zur Beratung und Evaluierung ist gewünscht. Das Programm unterstützt Sie bei der Umsetzung aller Anforderungen an ein gesundheitsförderliches Schulbuffet. Mehr zum Programm erfahren Sie hier: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesundernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p>
<p>Saisonale, regionale (Bio)Lebensmittel werden bevorzugt in definierten Bereichen verwendet.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein In folgenden Bereichen werden Bioprodukte eingesetzt werden: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Für Frische und Abwechslung im Sortiment wird gesorgt.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Das billigste Jausenprodukt ist ein gesundes Produkt.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Fairtrade-Produkte werden angeboten.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein In folgenden Bereichen werden Fairtrade-Produkte eingesetzt werden: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Selbstgemachtes findet sich am Schulbuffet (zum Beispiel: Aufstrich, Smoothie, warme Speisen).</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

Kriterienkatalog Nachhaltigkeit	Schriftliche Stellungnahme des Buffetbetriebes in Form von Beispielen, Umsetzungsvorschlag, „akzeptiert“
Dem Prinzip „Mehrweg statt Einweg“ wird Vorrang gegeben.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Das Schulbuffet verwendet bevorzugt nachhaltige Verpackungen.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Ein Pfandsystem wird für Getränkeflaschen praktiziert.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Ein Abfallsystem verhindert zu viel Müll und Lebensmittelabfälle.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

Kriterienkatalog Kommunikation/Präsentation	Schriftliche Stellungnahme des Buffetbetriebes in Form von Beispielen, Umsetzungsvorschlag, „akzeptiert“
MUSS: Auf Produkte, die nicht gesundheitsförderlich sind, wird nicht gesondert hingewiesen.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
MUSS: Speisen werden für Schüler*innen ansprechend präsentiert.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
MUSS: Gesundheitsförderliche Produkte werden zentral positioniert.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Beispiel: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Schüler*innen werden nach Möglichkeit eingebunden (Befragungen, Weckerlwettbewerb,...).	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Ein regelmäßiger Austausch (1-2x jährlich) mit der Schulgemeinschaft bzw. einem zuständigen Team wird unterstützt.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
Über Neuerungen im Angebot wird informiert bzw. gemeinsam nachgedacht.	<p>Akzeptiert:</p> <p><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

<p>Preisänderungen sind nur nach Absprache möglich.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Eine aktuelle Preisliste hängt aus.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

<p>Kriterienkatalog Rahmen</p>	<p>Schriftliche Stellungnahme des Buffetbetriebes in Form von Beispielen, Umsetzungsvorschlag, „akzeptiert“</p>
<p>Die Öffnungszeiten sind in Absprache mit der Schule festzusetzen.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Das Schulbuffet bietet ein passendes Frühstückangebot an. Beispiele hierfür: Müsli-Obst-Becher, gefüllter Käsekornspitz mit Paprika</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Das Schulbuffet ist ansprechend gestaltet.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Warme Speisen werden erst nach der großen Pause angeboten.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>Mehlspeisen sind vor der ersten Schulstunde nicht verfügbar.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>MUSS: Hygieneregeln sowie die Allergenkennzeichnungsverordnung werden umgesetzt.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>
<p>MUSS: Eine Gewerbeberechtigung liegt vor.</p>	<p>Akzeptiert: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Weitere Anmerkungen: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

Anbieterin/Anbieter:

WARENLISTE

Die Angebotspreise sind Stückpreise inkl. aller Steuern und Abgaben.

Folgende Waren sind **als Mindestangebot** zu führen. Weitere Warenangebote sind in den darunter stehenden Zeilen vom Anbieter inklusive Preisangaben einzusetzen:

1. Kalte Imbisse

(Mindestens die Hälfte vegetarisch belegt):

1.1. Vollkornweckerl ¹ mit Topfenaufstrich ² (4 dag) mit Gemüseeinlage ⁵	€
1.2. Vollkornweckerl ¹ mit Käse ³ (4 dag) mit Gemüseeinlage ⁵	€
1.3. Vollkornweckerl ¹ mit Wurst/Schinken ⁴ (4 dag) mit Gemüseeinlage ⁵	€
1.4. Wurst-/Käsesemmel ¹ (4/4 dag)	€

Weitere Angebote

.....	€
.....	€

Summe Kalte Imbisse:

gesamt **€**

¹ - kein Jourgebäck

² - ohne Margarine, Mayonnaise und Konservierungsmittel

³ - Käse F.i.T. max. 45 %

⁴ - Wurst/Schinken max. 20 % Fett

⁵ - am besten regional und saisonal!

2. Warme Imbisse und Speisen

(Mindestens zur Hälfte vegetarische Speisen, ausschließlich ohne Mayonnaise):

2.1. Gemüse-Baguette	€
2.2. Schinken-Käse-Toast (Vollkorn-Toast mit 3 dag Schinken, 3 dag Käse)	€
2.3. Schwarzbrot-Toast (vegetarisch belegt)	€
2.4. Gemüsemuffin	€

Weitere Angebote

.....	€
.....	€

Summe Warme Imbisse und Speisen:

gesamt **€**

3. Gebäck

(Mindestens zur Hälfte Produkte mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil):

3.1. Vollkorngebäck¹ €

3.2. Gebäck aus alternativem Getreide (Dinkel, Mais, etc.)¹ €

3.3. Weckerl¹ mit Korn-/Schrotanteil (Kürbis-, Sonnenblumenkern, Sesam etc.) €

3.4. Gebäck ohne Vollkorn¹ €

Weitere Angebote

..... €

..... €

Summe Gebäck:

1 - kein Jourgebäck

gesamt €

4. Obst und Gemüse

(frisches saisonales Obst und Gemüse am besten aus der Region; mindestens 3 verschiedene Obst- und Gemüsesorten):

4.1. 1 Portion Obstsalat 150 g €

4.2. Snackgemüse (wahlweise mit frischem Kräuterdip) 150g €

4.3. 1 Smoothie (Früchte/Gemüse der Saison) 200 ml €

4.4. 1 Obstbecher €

Weitere Angebote

..... €

..... €

Summe Obst und Gemüse:

gesamt €

5. Mehlspeisen

(max. die Hälfte der Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig, in Fett gebackenen oder fett-/zuckerreichen Mehlspeisen; dazu zählen beispielsweise: Donuts, Schokocroissant, Plunder- teilchen):

5.1. Vollkorn-Obstkuchen¹ €

5.2. Topfengolatsche¹ €

5.3. Apfel-, Topfenstrudel¹ €

Weitere Angebote

..... €

..... €

Summe Mehlspeisen:

gesamt €

1 - mind. 8 dag

6. Milch und Milchprodukte:

6.1. Naturjoghurt (ungesüßt)	250 g	€
6.2. Fruchtjoghurt ¹	180 g	€
6.3. Molke-Frucht-Getränk ¹	1/2 l	€
6.4. Buttermilch natur	1/2 l	€
Weitere Angebote		
.....		€
.....		€

Summe Milch und Milchprodukte

gesamt **€**

¹ - ohne Zusatz von Süßstoffen und/oder Zuckeraustauschstoffen, mit (Gesamtzuckergehalt maximal 11,5* g/100 ml/g, Gesamtzuckergehalt maximal 30 g/Gebinde, Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g)

7. Getränke²

(8 von 10 Getränken sind ideale Durstlöscher; z.B.: Mineralwasser und verdünnte Fruchtsäfte):

7.1. Infused Water (Leitungswasser mit Geschmack)	1/4 l	€
7.2. Mineralwasser still/prickelnd (ohne Geschmack)	1/2 l Flasche	€
7.3. Apfel-, Orangensaft ¹ gespritzt	1/2 l Flasche	€
Weitere Angebote		
.....		€
.....		€

Summe Getränke

gesamt **€**

¹ - ohne Zusatz von Süßstoffen, mit Zuckergehalt von max. 6,7 g/100 ml (inkl. natürlich enthaltenem Fruchtzucker).

² - Getränke mit Azofarbstoffen, die den Warnhinweis „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ tragen, werden nicht angeboten (E102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot A, E129 Allrarot AC).

Endsumme: **€**

ANBIETERIN/ANBIETER - VERPFLICHTUNGSERKLÄRUNG:

Täglich werden mindestens drei Obst- und drei Gemüsesorten (z.B. zum Knabbern und/oder als Salat) angeboten.

Die „Mindestkriterien“ der Steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung werden an jedem Öffnungstag während der gesamten Öffnungsduer eingehalten.

Alkoholische Getränke und Rauchwaren sind vom Verkauf ausgeschlossen.



Impressum

Herausgeber:

Gesundheitsfonds Steiermark
Herrengasse 28
8010 Graz
gfst@gfstmk.at
www.gesundheitsfonds-steiermark.at

Diese Unterlage wurde im Zuge des Programmes [GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Unser Schulbuffet](#) von Styria vitalis und der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds erstellt. Die Warenliste ist dankenswerterweise von der Bildungsdirektion für Steiermark zur Verfügung gestellt worden und wurde für diese Unterlage modifiziert.

Verantwortlich für den Inhalt:

Mag^a Katharina Herberhold, BEd, Ernährungspädagogin, Styria vitalis, Naturküche, katharina.herberhold@styriavitalis.at, www.styriavitalis.at

Mag^a Martina Karla Steiner, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, martina.steiner@gfstmk.at, www.gemeinsam-geniessen.at

Graz, Februar 2022