



Literaturverzeichnis und Verzeichnis der fachlichen Unterstützer*innen zu der Publikation

„GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN
in der Gemeinschaftsverpflegung, Leitfaden zur
Umsetzung der steirischen Mindeststandards“
sowie zu den korrespondierenden Checklisten
in den jeweils aktuellen Fassungen





Inhalt

Hintergrund zum Dokument	3
Steirische Mindeststandards – Autor*innen und fachliche Unterstützer*innen unterschiedlicher Auflagen	3
1. Auflage, März 2011	3
2. Auflage, Mai 2016.....	4
3. Auflage, April 2021	5
Kapitel 1 Nutzen & Anwendungsbereich	6
Kapitel 2 Einleitung und Zielsetzung	6
Kapitel 3 Grundlegendes zur Gemeinschaftsverpflegung	6
Kapitel 4 Die Ernährungspyramide als Basis	8
Kapitel 5 Rahmenbedingungen	8
Kapitel 6 Das Herz des Ganzen: Der optimale Speiseplan.....	11
Kapitel 7 Mindeststandards für Buffet und Automaten.....	11
Kapitel 8 Zielgruppenspezifische Besonderheiten	12
Kapitel 9 Hilfreiches.....	13
4. Auflage, Dezember 2023.....	14

Hintergrund zum Dokument

Beim vorliegenden Dokument handelt es sich um den Appendix zum Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards in der jeweils aktuellen Fassung bzw. zum korrespondierenden Checklisten-Dokument, welcher vom Gesundheitsfonds Steiermark im Zuge der Initiative GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN herausgegeben wird. Angeführt werden hier die Unterstützer*innen der verschiedenen Auflagen sowie das Literaturverzeichnis.

Durch die zusammengefasste Darstellung der Literatur bzw. der Unterstützer*innen soll der Aktualisierungsprozess der steirischen Mindeststandards bestmöglich und transparent abgebildet werden.

Steirische Mindeststandards – Autor*innen und fachliche Unterstützer*innen unterschiedlicher Auflagen

1. Auflage, März 2011

Die steirischen Mindeststandards wurden im März 2011 erstmalig veröffentlicht.

Die Erstellung erfolgte durch Styria vitalis im Rahmen eines Auftrages durch den Gesundheitsfonds Steiermark. Im Rahmen vom Modellprojekt „Gemeinsam Essen“ wurden insgesamt 74 Einrichtungen betreut und die Mindeststandards wurden erstellt.

Autor*innen der 1. Auflage:

Mag.^a Sabine Töschler und Maria Tropper, Styria vitalis

Fachliche Beratung:

- ♦ **Eva Dertzmanek**, Verband der Diätologen Steiermark
- ♦ **Elisabeth Fürntrat**, Modellschule Graz
- ♦ **Gerlinde Gutmeier**, Kurhotel Trestina
- ♦ **Mag.^a Ariane Hitthaller**, Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
- ♦ **Mag.^a Sabine Hollomey**, Styria vitalis
- ♦ **Mag. (FH) Roland Kaiser**, Steirische Gebietskrankenkasse
- ♦ **Mag.^a Rita Kichler**, Fonds Gesundes Österreich
- ♦ **Irmgard Kober-Murg**, Land Steiermark, Fachabteilung 6E
- ♦ **Franz Kremser**, Geschäftsführer der Lehrlingshäuserbetriebsges.m.b.H.
- ♦ **Sabine Luttenberger**, Zotter
- ♦ **Mag.^a Silvia Marchl**, Styria vitalis
- ♦ **Franz Meißl**, selbstständiger Koch
- ♦ **Elfriede Niederl**, Landesschulrat Steiermark
- ♦ **Christine Pint, MSc.**, Land Steiermark, Fachabteilung 8B
- ♦ **Anna Schafer**, Kurhotel Trestina
- ♦ **Renate Thianich**, Styria vitalis
- ♦ **Sabine Trenk**, Land Steiermark, Fachabteilung 6D
- ♦ **Dr. Gerhard Wirnsberger**, Ärztekammer Steiermark
- ♦ **Mag.^a Nicole Zöhrer**, Landwirtschaftskammer Steiermark

2. Auflage, Mai 2016

2016 wurden die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung überarbeitet und das Dokument dazu wurde vollkommen neu strukturiert. Unter anderem wurden neue bundesweite Empfehlungen (Leitlinie Schulbuffet) eingearbeitet und die Checklisten wurden zu einem eigenständigen Dokument. Die Abstimmung der überarbeiteten Standards erfolgte in vielschichtigen Prozessen. Unter anderem wurden große Arbeitsgruppensitzungen durchgeführt.

Verantwortlich für den Inhalt der 2. Auflage:

Mag.^a Martina Karla Steiner, Gesundheitsfonds Steiermark

Unterstützung erhielten wir insbesondere von folgenden Personen

(in Arbeitsgruppen, bilateralen Abstimmungstreffen, ...):

- ♦ **Mag.^a Melanie Bruckmüller** Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Richtig essen von Anfang an!
- ♦ **Anna Eisenberger, MBA** LKH-Univ. Klinikum Graz
- ♦ **Klaus Friedl** Kantine Finanzamt
- ♦ **Mag.^a Christine Gelbmann** Styria vitalis, Naturküche
- ♦ **Daniela Grach, MSc** FH JOANNEUM
- ♦ **Mag. Alexander Gratzner** Arbeiterkammer Steiermark
- ♦ **Mag.^a Barbara Hauszer** Bio Ernte Steiermark
- ♦ **Philipp Maier** Bio Ernte Steiermark
- ♦ **Christian Kaltenegger** Land Steiermark, Abteilung 8 Gesundheit
- ♦ **Mag.^a Rita Kichler** Fonds Gesundes Österreich
- ♦ **Jasmin Klampfl, BSc** Steiermärkische Gebietskrankenkasse
- ♦ **Irmgard Kober-Murg** Land Steiermark, Abteilung 6 Bildung und Gesellschaft
- ♦ **Franz Kremser** Geschäftsführer der Lehrlingshäuserbetriebsges.m.b.H.
- ♦ **Manuela Kunst** ÖGB-Region Graz-Umgebung
- ♦ **MMag.^a Sonja Lackner** Medizinische Universität Graz
- ♦ **Dipl.-Päd. Elfriede Niederl** Landesschulrat Steiermark
- ♦ **Christine Pint, MSc.** Land Steiermark, Abteilung 8 Gesundheit
- ♦ **Theresa Schadler, BSc** Selbstständige Diätologin
- ♦ **Gabriele Schafferhofer, BSc** Verband der Diätologen, Landesgruppe Steiermark
- ♦ **Gerlinde Schmidtkonz** Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Haidegg
- ♦ **Dipl.-Päd. Veronika Schneider, MA** Landesschulrat Steiermark
- ♦ **Mag. Josef Schnellegger** Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg
- ♦ **Renate Schreiner** Land Steiermark, Abteilung 8 PatientInnen- und Pflegeombudsschaft
- ♦ **DI Gudrun Walter** Land Steiermark, Abteilung 14 Bereich Nachhaltige Entwicklung
- ♦ **Mag.^a Adelheid Weiland** Land Steiermark, Initiative „Ich tu´s“
- ♦ **Dr. Gerhard Wirnsberger** Medizinische Universität Graz
- ♦ **Mag.^a Nicole Zöhrer** Landwirtschaftskammer Steiermark

3. Auflage, April 2021

2021 wurde der Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aktualisiert und erweitert. Unter anderem wurden neue bundesweite Empfehlungen (NEK-Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten und der Schule) eingearbeitet und neue Mindeststandards für das Angebot eines Abendessens wurden erarbeitet. Im Vorfeld der Aktualisierung gab es die Möglichkeit einer Online-Konsultation und es wurde ein Workshop abgehalten. Darüber hinaus gab es viele Expert*innengespräche bzw. Literaturrecherchen um am aktuellen Stand der Empfehlungen sein zu können. Auch die praktischen Erfahrungen aus den letzten Jahren, die bei den Beratungen zu den steirischen Mindeststandards gemacht wurden, flossen in die Überarbeitung ein, sowie die Erkenntnisse der vom Gesundheitsfonds Steiermark beauftragten Studie „Essen und Trinken in steirischen Pflegeheimen“.

Verantwortlich für den Inhalt der 3. Auflage:

Mag.^a Martina Karla Steiner, Gesundheitsfonds Steiermark

Unterstützung erhielten wir insbesondere von folgenden Personen

(in Arbeitsgruppen, bilateralen Abstimmungstreffen, Rückmeldung innerhalb der Online-Konsultation zu den steirischen Mindeststandards, ...):

- | | |
|---|--|
| ♦ Lisa Bauer, MA | Gesundheitsfonds Steiermark, Gesundheitsförderung |
| ♦ Mag.^a Judith Benedics | Sozialministerium |
| ♦ Mag.^a Melanie Bruckmüller | Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Richtig essen von Anfang an! |
| ♦ Dr. Barbara Fiala-Köck | Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Tierschutzombudsfrau |
| ♦ Daniela Grach, MSc | FH JOANNEUM |
| ♦ Herta Großschedl, MA | Amt der Steiermärkischen Landesregierung
Abteilung 8 Gesundheit, Pflege und Wissenschaft;
Fachabteilung Gesundheit und Pflegemanagement |
| ♦ DI Viktoria Görgl | Bio Ernte Steiermark |
| ♦ Mag.^a (FH) Doris Hiller-Baumgartner | Freiberufliche Diätologin |
| ♦ Christian Kaltenegger | Land Steiermark, Abteilung 8, Gesundheit; Referat Lebensmittelaufsicht |
| ♦ Judith Karner | Freiberufliche Diätologin TROJ UND PARTNER OG. |
| ♦ Karin Koller, MPH | Styria vitalis, Naturküche |
| ♦ Dipl.-Päd. Elfriede Niederl | Bildungsdirektion Steiermark |
| ♦ Mag.^a Birgit Parz – Kovacic | Amt der Steiermärkischen Landesregierung
A6 - Bildung und Gesellschaft; Referat Kinderbildung und -betreuung
Pädagogische Qualitätsentwicklung |
| ♦ Ingrid Pöllaubauer, BSc | Österreichische Gesundheitskasse – Landesstelle Steiermark |
| ♦ Mag.^a Christina Scharfetter, BSc. | Land schafft Leben |
| ♦ Melanie Neumann, BSc | Freiberufliche Diätologin |
| ♦ Andrea Wagner | Freiberufliche Diätologin |
| ♦ Mag.^a Sabine Wallner | Styria vitalis, Naturküche |

LITERATURVERZEICHNIS zur 3. Auflage

Die Literatur wurde so gut wie möglich den Kapiteln zugeordnet, natürlich wurde aber manche Literatur auch für verschiedene Kapitel genutzt.
Bitte berücksichtigen Sie auch, dass der Leitfaden in der 3. Auflage herausgegeben wurde, und es sich hauptsächlich um eine Aktualisierung handelt.

Kapitel 1 Nutzen & Anwendungsbereich

- ♦ Gesundheitsfonds Steiermark. GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN. STEIRISCHE MINDESTSTANDARDS IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG. Imagefolder, Jänner 2020.
Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Kurzinfo_Mindeststandards_web.pdf

Kapitel 2 Einleitung und Zielsetzung

- ♦ Gesundheitsfonds Steiermark. ESSEN UND TRINKEN IN STEIRISCHEN PFLEGEHEIME. Ein Bericht auf Basis der Studie „Essen und Trinken in steirischen Pflegeheimen“. Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Bericht-Essen-Trinken-in-Pflegeheimen.pdf
- ♦ Gesundheitsfonds Steiermark. GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN. STEIRISCHE MINDESTSTANDARDS IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG. Imagefolder, Jänner 2020.
Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Kurzinfo_Mindeststandards_web.pdf
- ♦ Land schafft Leben. Essen aus der Großküche. Download am 27.04.2021 unter: www.landschafftleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung
- ♦ Land Steiermark - Amt der Steiermärkischen Landesregierung. Steirische Statistiken. Steiermark Kindertagesheimstatistik 2014/15. Steirische Statistiken Heft 12/2015. Im Internet unter: www.landesentwicklung.steiermark.at/cms/dokumente/12658765_141979497/57746076/Publikation%2012-2015%20Internet.pdf
- ♦ Ministerium für Frauen und Gesundheit. Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Download unter: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>
- ♦ RMA Ressourcen Management Agentur. Projekt SUKI - Sustainable Kitchen. Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO2-Emissionen. Endbericht. Dezember 2011. Download vom 31.08.2015 von: [http://suki.rma.at/sites/suki.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%20Handbuch%20\(Vers.%201.1\).pdf](http://suki.rma.at/sites/suki.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%20Handbuch%20(Vers.%201.1).pdf)
- ♦ AK Stmk Arbeiterkammer Steiermark. Schulbuffets und –automaten, Überprüfung des Warenangebotes basierend auf der „Leitlinie Schulbuffet“ von Martina Karla Steiner. Februar 2012. Download vom 31.08.2015 von: http://media.arbeiterkammer.at/stmk/Schulbuffets_2012_2.pdf

Kapitel 3 Grundlegendes zur Gemeinschaftsverpflegung

- ♦ AK NÖ Kammer für Arbeiter und Angestellte für Niederösterreich. Nachhaltigkeit mit Messer und Gabel – für unsere Zukunft. Download vom 27.04.2021 unter: <https://aknoe->



<ftp.arbeiterkammer.at/broschueren/nachhaltigkeit/files/assets/common/downloads/publication.pdf>

- ✦ AK. Broschüre: AK Das gehört aufs Etikett. Download vom 27.04.2021 von https://stmk.arbeiterkammer.at/service/broschuerenundratgeber/konsument/20201015_Das_gehoert_aufs_Etikett_barrfr.pdf
- ✦ Aks gesundheit. Gemeinsam essen. Im Internet unter: www.aks.or.at/aks-angebote/gemeinsam-essen/
- ✦ Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bestellung und Abrechnungssysteme, Stand Juli 2018. Im Internet unter: www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/013304/index.php
- ✦ BMLFUW Ministerium für ein lebenswertes Österreich. Österreichischer Lebensmittelbericht 2010.
- ✦ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Bundeskongress Schulverpflegung 2018 #schulesen #schulverpflegung. DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) Erste Ergebnisse https://nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/BMEL-Schulverpflegung2018_Gesamt_LowRes.pdf
- ✦ FiBL: Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft. Korrigierter Endbericht, Juni 2018. Im Internet unter: www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitschwerpunkte/Nachhaltigkeit/Endbericht_gemeinschaftsverpflegung_1807.pdf
- ✦ Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Wegweiser Vergabe von Verpflegungsleistungen Qualitätsstandards verankern. März 2020. Im Internet unter: www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/2020_wegweiser-zur-vergabe_web.pdf
- ✦ Ministerium für Frauen und Gesundheit. Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Download unter: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>
- ✦ RMA Ressourcen Management Agentur. Projekt UMBESA. Nachhaltiger Speiseplan – Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen. Endbericht - Arbeitsschritt 5: Auswertung der Probekochen von optimierten Speisen. Dezember 2014. www.rma.at/_resources/UMBESA/Projekt%20UMBESA%20-%20Endbericht%20AS5%20%28Vers.%201.0%29.pdf
- ✦ RMA. Projekt ReKuk. Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen. Modul Lebensmittelverwendung Skript. Vers. 2.0 rekuk.rma.at/sites/default/files/2018-09/Projekt%20ReKuK%20-%20AT%20-%20Lebensmittelverwendung%20-%20Skript%20%28Vers.%202.0%29_0.pdf
- ✦ RMA. Projekt ReKuk. Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen. Modul Nachhaltiger Speiseplan Skript. Vers. 2.0 rekuk.rma.at/sites/default/files/2018-09/Projekt%20ReKuK%20-%20AT%20-%20Nachhaltiger%20Speiseplan%20-%20Skript%20%28Vers.%202.0%29.pdf
- ✦ Sennlaub A.: Atmosphäre macht den Kohl fett! In Ernährung im Fokus 07-08 2017.
- ✦ Styria vitalis. HANDBUCH MITTAGSVERPFLEGUNG Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen, Graz 2018. Im Internet unter: <https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2018handbuchmittagsverpflegung.pdf>

- ✦ Styria vitalis. LEISTUNGSVERZEICHNIS, AUSSCHREIBUNG & VERGABE ERGÄNZUNG ZUM HANDBUCH MITTAGSVERPFLEGUNG Informationen für Erhalter von Kinderbildungs und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen, Graz 2019
<https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2019ergaenzungleistungsverzeichnis.pdf>
- ✦ Styria vitalis. Projekt Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung Transferdokument für Entscheidungsträger und ProjektmacherInnen, , Dezember 2017
https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/project-attachments/Endbericht%20Nr.%202560_Transferprodukte_Anhang%206.pdf
- ✦ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung. Februar 2011. Im Internet unter:
www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/migration_files/media159541A.pdf

Kapitel 4 Die Ernährungspyramide als Basis

- ✦ AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit. WHO Richtlinie für die Aufnahme an freiem Zucker. Zuletzt geändert 28.01.2021. Download vom 27.04.2021 von www.ages.at/themen/ernaehrung/who-zucker-empfehlungen/
- ✦ Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. Die Ernährungspyramide im Detail - 7 Stufen zur Gesundheit. Download vom 27.04.2021 von www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ern%C3%A4hrungsempfehlungen/Ern%C3%A4hrungspyramide0.html
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark. Gesundes Essen & Trinken für die Obst- und Gemüsetiger von morgen. 4. Auflage Graz, Dezember 2018. Im Internet unter:
www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/GGG_Elternbroschuere.pdf
- ✦ Landwirtschaftskammer Steiermark/Gesundheitsfonds Steiermark. Steirische Ernährungspyramide.
Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/die-steirische-ernaehrungspyramide/
- ✦ Ministerium für Frauen und Gesundheit. Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Download unter:
<https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>

Kapitel 5 Rahmenbedingungen

- ✦ BfR Bundesinstitut für Risikobewertung Dortmund. Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. 2020. Download vom 27.04.2021 von: www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf
- ✦ Bio Austria. Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Leitfaden zur Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln in Großküche und in der Gastronomie.
- ✦ BMG Bundesministerium für Gesundheit. Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Veröffentlicht 02.08.2011; Änderungen, Ergänzungen vom 29.01.2013, 09.07.2014, 23.01.2015. Download vom 27.04.2021 unter: www.wko.at/branchen/handel/maschinen-technologie/Hygiene-Leitlinie-fuer-Grosskuechen.pdf
- ✦ Bohl A. et al.: Gemeinschaftsverpflegung – Vegan. Potenziale und Herausforderungen. In Ernährung im Fokus 07-08 2017.
- ✦ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Bioverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Bonn 2016. 1. Auflage. Im Internet unter: www.ble-medienervice.de/3378/bio-verpflegung-in-kindertagesstaetten-und-schulen



- ✦ Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz. Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen, veröffentlicht 19.02.2007. Download vom 27.04.2021 unter: www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf?7a9at5
- ✦ Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. 14.12.2017 FAQ zur Allergeninformationsverordnung für unverpackte Lebensmittel. Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln. www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/rechtsvorschriften/FAQ/321405.html
- ✦ Bündnis für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung. Augen auf beim Schweinefleischkauf. Stand: 31.12.2017. Im Internet unter: www.tieranwalt.at/fxddata/tieranwalt/prod/media/Schweinefleischf%C3%BChrer.pdf
- ✦ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) - Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung. Praktische Tipps zum Allergenmanagement. Download vom 27.04.2021 unter: www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/allergenkennzeichnung/tipps-zum-allergenmanagement/
- ✦ DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Garmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung. Download vom 27.04.2021 unter: www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/Garmethode_Gemeinschaftsverpflegung_FITKID.pdf
- ✦ DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Verpflegungssysteme Download vom 31.08.2015 von: www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/verpflegungssysteme/
- ✦ Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel, Koordinierungsstelle Ernährungsberatung. NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN IN DER KITA– UND SCHULVERPFLEGUNG, Januar 2015. Im Internet unter: [www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/c44a5e8f1853769cc1257dd4004fe30f/\\$FILE/NMU_Steckbrief_Kita.pdf](http://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/c44a5e8f1853769cc1257dd4004fe30f/$FILE/NMU_Steckbrief_Kita.pdf)
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark, GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN. Handbuch "Gemeinsam Essen". Dezember 2014, adaptiert März 2017. Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Handbuch-GGG-Gemeinsam-Essen.pdf
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark. Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Im Internet unter www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Beratungsm%C3%B6glichkeiten.pdf
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark. GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN BEI VERANSTALTUNGEN (BESPRECHUNGEN, SEMINARE, TAGUNGEN), April 2017. Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/GGG-bei-Veranstaltungen.pdf
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark. GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN. STEIRISCHE MINDESTSTANDARDS IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG. So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg. Mai 2020. Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/GGG-vegetarischen-Gerichte-Erfolg.pdf
- ✦ Giebel S. et al.: Nudging in der Betriebsgastronomie. Das gastronomische Ampelsystem. In Ernährung im Fokus 07-08 2017.
- ✦ Kern Kompetenzzentrum für Ernährung. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern. Einfluss der Warmhaltezeit auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität des Mittagessens. Juli 2018. Im Internet unter:

www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/verpflegungsangebot/013054/index.php

- ✦ Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Smarter Lunchrooms. Nudging – leicht gemacht. Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa.
[/www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf](http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf)
- ✦ Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Smarter Lunchrooms. "Impulse für die Essenswahl" und "Handlungsempfehlungen für die (Hoch-)Schulmensa",
www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_hochschulmensa_2018.pdf
- ✦ Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Smarter Lunchrooms. "Impulse für die Essenswahl": Acht Handlungsempfehlungen für eine gesunde Speisenwahl,
www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/handlungsempfehlungen-betriebsgastronomie.pdf
- ✦ Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. Ernährung auch eine Frage des Glaubens. Im Internet unter: https://landeszentrum-bw.de/Lde_DE/wissen/Ernaehrungsinformation/Ernaehrungswissen/Ernaehrung+auch+eine+Frage+des+Glaubens
- ✦ Lebensmittel.punkt. Heft. 39. Unterrichtsbaustein Sekundarstufe. Schweinefleisch, halal, kosher & Co. Im Internet unter: https://ima-shop.de/mediafiles/PDF/201-139_Imp-39_1904_ub-04.pdf
- ✦ Öffentliches Gesundheitsportal Österreichs. Vegetarismus. Zuletzt aktualisiert 02.09.2020
www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/vegetarismus.html
- ✦ Österreichisches Umweltzeichen, Richtlinie Zu 62, Green Meetings und Green Events, Version 4.0, Ausgabe vom 01. Juli 2018
www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%2062/Long/UZ62_R4.0_Green%20Meetings%20und%20Green%20Events_2018.pdf
- ✦ Österreichisches Umweltzeichen. Richtlinie ZU 200 Tourismus und Freizeitwirtschaft „202 Gastronomiebetriebe“ (202b Gemeinschaftsverpflegung). Version 6.0. Ausgabe vom 1. Jänner 2014.
www.vql.at/fileadmin/user_upload/VQL/PDF/Uz202b_r6a_Tourismus_Gemeinschaftsverpflegung_2014_incl_SOLL.pdf
- ✦ Schmölzer Andreas. Hygiene im Gastgewerbe, Stand Jänner 2019. Im Internet unter: www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Gastgewerbe-Skriptum-Lebensmittelhygiene.pdf
- ✦ Styria vitalis. Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse. Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung, Endbericht Projekt Nr. 2560
https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/project-attachments/Endbericht%20Nr.%202560_Projekt%20Herausforderung%20Gemeinschaftsverpflegung_Styria%20vitalis.pdf
- ✦ Styria vitalis. HANDBUCH MITTAGSVERPFLEGUNG Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen, Graz 2018. Im Internet unter: <https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2018handbuchmittagsverpflegung.pdf>
- ✦ United Against Waste. Einspartipps + Serviceangebote für die Gemeinschaftsverpflegung. Lebensmittelabfälle vermeiden – Kosten sparen & Umwelt schützen. Juni 2015.

- ♦ United Against Waste. Lebensmittelabfälle vermeiden, 10 Tipps aus der Praxis. Download vom 27.04.2021 von http://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/UAW_Poster_LR_FINAL.pdf?976af8
- ♦ WKO – Wirtschaftskammer Österreich, Die Lebensmittelindustrie. Kennzeichnung – Nährwertkennzeichnung. Letzte Aktualisierung 23.01.2017. Download von www.wko.at/branchen/industrie/nahrungs-genussmittelindustrie/Kennzeichnung_-_Naehrwertkennzeichnung.html
- ♦ WKO, Fachverband Gastronomie. Täuschungsfreie Lebensmittelkennzeichnung in der Gastronomie. Stand. 15.11.2018. Download unter: www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/lebensmittelkennzeichnung-taeuschung.html

Kapitel 6 Das Herz des Ganzen: Der optimale Speiseplan

- ♦ BMG Bundesministerium für Gesundheit. Leitlinie Schulbuffet. Auflage Juni 2015. Download vom 27.04.2021 unter: www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html
- ♦ DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, 4. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ♦ DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018
- ♦ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn, 3. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ♦ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn, 5. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018
- ♦ DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Räder Bonn, 3. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ♦ Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten. www.richtigessenvonanfangen.at/download/0/0/bae1ca6934bdaa2ced932caa3bb0e7cca850d3f0/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/nek_empfehlung_fuer_das_mittagessen_im_kindergarten.pdf
- ♦ Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung, Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule. Beschlossen in der Plenarsitzung am 22.10.2018. Im Internet unter: <https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/Empfehlung%20Mittagessen%20Schule.pdf>
- ♦ Öffentliches Gesundheitsportal Österreichs. Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Download am 27.04.2021 unter: www.gesundheit.gv.at/krankheiten/stoffwechsel/nahrungsmittelunvertraeglichkeit/inhalt
- ♦ Gesundheitsfonds Steiermark. ESSEN UND TRINKEN IN STEIRISCHEN PFLEGEHEIME. Ein Bericht auf Basis der Studie „Essen und Trinken in steirischen Pflegeheimen“. Im Internet unter: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Bericht-Essen-Trinken-in-Pflegeheimen.pdf

Kapitel 7 Mindeststandards für Buffet und Automaten

- ♦ AK Stmk Arbeiterkammer Steiermark. Getränke- und Snackautomaten in steirischen Bundesschulen. 2021, Download vom 27.04.2021 unter: https://stmk.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/preisvergleiche/20210308_Getraenke_Snackautomaten_steir_Bundesschulen.pdf

- ✦ BMG Bundesministerium für Gesundheit. Leitlinie Schulbuffet. Auflage Juni 2015. Download vom 27.04.2021 unter: www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html
- ✦ Sipcan. Getränkliste - Kurzversion. 03.2020. Download von https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_00c72befb3fd456fad4d4402f9967bac.pdf
- ✦ Sipcan. Milchliste Produkte zum Löffeln. 03.2020. Download von: https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_74fd310cc2684f52ac53c2d758272454.pdf
- ✦ Sipcan. Milchliste Produkte zum Trinken 03.2020. Download von: https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_225443a0e752472c9747fd8d550c64cb.pdf

Kapitel 8 Zielgruppenspezifische Besonderheiten

- ✦ AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit. Arsen. Zuletzt geändert 10.06.2020. Download von www.ages.at/themen/rueckstaende-kontaminanten/arsen/
- ✦ AGES, BMGF, HVB Richtig Essen von Anfang an! Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren, Oktober 2017, aktualisiert: April 2018. www.richtigessenvonanfangen.at/download/0/0/391e6d06e2cae547b6e93cd77f7438489ba5c8b8/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/2018-04-26_Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_4-10_J%C3%A4hrige_FINAL.pdf
- ✦ AGES, BMSGPK & DVS. Richtig essen von Anfang an - Empfehlungen zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen in der Schwangerschaft. Oktober 2012, aktualisiert: April 2020. www.richtigessenvonanfangen.at/download/0/0/b5af47c77b1a9dc972370ab6184c63d4bfd21aec/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/2020-04-14_Empfehlungen_zur_Vermeidung_von_LM-Infektionen_in_der_Schwangerschaft_FINAL.pdf
- ✦ AGES, BMSGPK & DVS. Richtig essen von Anfang an - Ernährungsempfehlungen für ein- bis dreijährige Kinder. 2020. Download vom 27.04.2021 von www.richtigessenvonanfangen.at/download/0/0/2353618d42fd7a6a429ba051b5db13cd6cc7b9f2/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/AGES_Jetzt-ess-ich_1-3_deutsch2020_final.pdf
- ✦ aks gesundheit GmbH. Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen, Bregenz, 2018. www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf
- ✦ Amt der Oö. Landesregierung. Handbuch Gesunde Küche – Auflage März 2020 Im Internet unter: www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde%20Kueche_2020_FINAL.pdf
- ✦ Amt der Steiermärkischen Landesregierung. Die Neue Steirische Suchtpolitik. 2011. Im Internet unter: www.vivid.at/uploads/Neue%20Steirische%20Suchtpolitik_2011_kurzfassung_.pdf
- ✦ Bayrisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz. Essen und Trinken bei Schichtarbeit. 30.11.2019. Im Internet unter: www.vis.bayern.de/ernaehrung/ernaehrung/ernaehrung_gruppen/ernaehrung_schichtarbeit.htm
- ✦ Bertelsmann Stiftung. Is(s)t KiTA gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. 2014. Download vom 07.09.2015 unter: www.bertelsmann-

stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Themen/Aktuelle_Meldungen/2014/06_Juni/Zu_viel_Fleisch/ Studie_Kita-Verpflegung_in_Deutschland.pdf

- ✦ BMG Bundesministerium für Gesundheit. Wissenschaftliche Aufbereitung für Empfehlungen „Ernährung im Alter in verschiedenen Lebenssituationen“. Oktober 2013. Download unter:
www.ages.at/download/0/0/4a8253d660b79bccae0be162cbc2c1ebdf1142ed/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung_Dateien/ernaehrungimalter_20131031.pdf
- ✦ Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. Broschüre: „Ich lade dich zum Essen ein“ Informationen für alle, die ältere Menschen betreuen, pflegen und verköstigen. Februar 2015. Download vom 27.04.2021 von
<https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=612>
- ✦ DGE. DGE-Praxiswissen. Essen und Trinken bei Demenz. Download am 27.04.2021 unter:
www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen_und_Trinken_bei_Demenz.pdf
- ✦ DGE. DGE-Praxiswissen. Essen und Trinken bei Kau- und Schluckstörungen im Alter. Download am 27.04.2021 unter: www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen_und_Trinken_bei_Kau_und_Schluckstoerung_im_Alter.pdf
- ✦ Gesetz vom 14. Mai 2013 über den Schutz und die Förderung von Kindern und Jugendlichen (Steiermärkisches Jugendgesetz – StJG 2013). LGBl. Nr. 81/2013. Download vom 28.04.2021 von
www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrStmk&Gesetzesnummer=20000626
- ✦ Meßmer J, Nössler C, Carlsohn A. Ernährungsverhalten von Gesundheits- und Krankenpflegern im Nachtdienst in Prävention und Gesundheitsförderung 13, 233-26 (2018). Im Internet unter: <https://link.springer.com/article/10.1007/s11553-018-0643-4>
- ✦ NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, Initiative „Tut gut“. Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und für »Essen auf Rädern«
www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Senioren.pdf
- ✦ Gesundheitsfonds Steiermark (Hg.) (2019). Ernährung älterer Menschen in der Steiermark. Gesundheitsberichterstattung Steiermark_Im Blickpunkt. Graz
https://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/Gesundheitsbericht_ImBlickpunkt_Ern%C3%A4hrung%C3%84ltererMenschen.pdf
- ✦ Öffentliches Gesundheitsportal Österreichs. Belastende Schicht- und Nachtarbeit. Aktualisiert 01.03.2019.
www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/schichtarbeit-nachtarbeit.html
- ✦ Richtig essen von Anfang an! Checkliste für die Schulverpflegung. Ein Werkzeug für Schulen und ihre Erhalterinnen/Erhalter, 04.06.2019
<https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=701>

Kapitel 9 Hilfreiches

- ✦ aid infodienst. Aid-Heft „Die aid Ernährungspyramide – richtig essen lehren und lernen“, Seite 18-19.
- ✦ Das Land Steiermark. Ich tu's für unsere Zukunft. Klimafreundliches Einkaufen-so geht's. Im Internet unter: www.ich-tus.steiermark.at/cms/dokumente/11785174_72883642/fbea7bdf/Konsumflyer%202020_WEB_Druckb%C3%B6gen.pdf

- ✦ DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Erläuterungen und Tabellen. Juni 2013. Download vom 27.04.2021 unter: www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/GV-Umsetzung-Referenzwerte-QST-2013.pdf
- ✦ DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, 4. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ✦ DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018
- ✦ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn, 3. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ✦ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn, 5. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018
- ✦ DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Räder Bonn, 3. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2018
- ✦ WWF Österreich. Fische und Meeresfrüchte Einkaufsratgeber. Download vom 27.04.2021. www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_conn ect=288

4. Auflage, Dezember 2023

2023 wurde der Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aktualisiert und erweitert. Berücksichtigt wurden die mit 1.9.2023 in Kraft getretene Herkunftskennzeichnung sowie die drei neuen Bundesstandards für die Verpflegung von Kindern, Berufstätigen und Senioren*innen sowie der Nationale Aktionsplan für Beschaffung.

Der Leitfaden wurde weiter überarbeitet, sodass er keine Empfehlungen mehr enthält, sondern geballtes Hintergrundwissen zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Gemeinschaftsverpflegung. Die Mindeststandards befinden sich nunmehr ausschließlich im korrespondierenden Checklistendokument „GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat.“

Verantwortlich für den Inhalt der 4. Auflage:

Mag.^a Martina Karla Steiner, Gesundheitsfonds Steiermark

Lisa Bauer, MA, Gesundheitsfonds Steiermark

Unterstützung erhielten wir insbesondere von folgenden Personen

(bilateralen Abstimmungstreffen, ...):

- | | |
|----------------------------------|---|
| ✦ Dr. Barbara Fiala-Köck | Amt der Steiermärkischen Landesregierung,
Tierschutzombudsfrau |
| ✦ Sonja Simetzberger, MSc | Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Initiative
„Richtig essen von Anfang an!“ |
| ✦ Herta Großschedl, MA | Amt der Steiermärkischen Landesregierung
Abteilung 8 Gesundheit, Pflege und Wissenschaft;
Fachabteilung Gesundheit und Pflegemanagement |

- | | |
|---|----------------------------|
| ♦ Mag.^a (FH) Doris Hiller-Baumgartner | freiberufliche Diätologin |
| ♦ Karin Koller, MPH | Styria vitalis, Naturküche |
| ♦ Mag.^a Silvia Marchl, MPH | Styria vitalis, Naturküche |
| ♦ Andrea Wagner | freiberufliche Diätologin |

LITERATURVERZEICHNIS zur 4. Auflage

Bitte berücksichtigen Sie, dass der Leitfaden und die Checklisten in der 4. Auflage herausgegeben wurden und es sich hauptsächlich um punktuelle Aktualisierungen handelt. Das heißt, die Literatur der 3. Auflage gilt auch für die 4. Auflage, ergänzt durch folgende Dokumente:

- ♦ Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (Hg.); Aktionsplan & Kernkriterien für die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Leistungen, Juli 2021. Im Internet unter: [naBe-Kriterienkatalog](#)
- ♦ Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) (Hg.); Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren, 2021. Im Internet unter: [Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren](#) (PDF, 3 MB)
- ♦ Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) (Hg.); Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten. Mit Besonderheiten der Verpflegung von Krippenkindern. Hintergrundinformation, Umsetzungsanleitung und Checklisten, 2022. Im Internet unter: [Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten](#) (PDF, 2 MB)
- ♦ Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) (Hg.); Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. Hintergrundinformationen, Umsetzungsanleitung und Checklisten, 2021. Im Internet unter: [Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung](#) (PDF, 4 MB)
- ♦ Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Einsatz von Milch und Milchprodukten in den DGE-Qualitätsstandards im Kontext von Altersgruppen und einer nachhaltigen Ernährung. Wissenschaftliche Hintergründe. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Januar 2021. Im Internet unter: <https://www.dge.de/fileadmin/Bilder/gemeinschaftsverpflegung/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>
- ♦ Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK): Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission Arbeitsgruppe: Ernährungsempfehlungen und Ernährungskommunikation. Empfehlung zum Fischkonsum. Beschlossen in der Plenarsitzung am 23.10.2013.
- ♦ Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (Hg.); Aktionsplan & Kernkriterien für die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Leistungen, Dezember 2023. Im Internet unter: <https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional-info-herkunftskennzeichnungsverordnung/>
- ♦ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML): Information zur Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen, Dezember 2023. Im Internet unter: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/herkunft-von-lebensmitteln/herkunftskennzeichnung/herkunftskennzeichnung-gemeinschaftsverpflegung.html>