



## 1.1 Allgemeine Checkliste: Rahmenbedingungen

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:	█

Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
<b>a. Einkauf: regional und saisonal, heimische Produkte</b>						
Wir kaufen <b>überwiegend</b> saisonales, Gemüse und Obst.  Info: Zu saisonalem Gemüse und Obst zählen Lagerprodukte und Produkte aus dem Folientunnel oder Freilandanbau zur Haupterntezeit. Nicht dazu zählen Produkte aus dem mit fossilen Brennstoffen beheizten Glashaus!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saisonales Gemüse und Obst aus Österreich sollte immer Vorrang am Teller haben! Orientieren Sie sich jedenfalls am <b>Österreichischen bzw. Steirischen Saisonkalender!</b> In Zeiten geringeren Angebotes können Sie auch zu heimischem Tiefkühlgemüse greifen!</li> <li><b>Vermeiden</b> Sie z. B. <b>frische</b> Paradeiser, Paprika und Gurken im <b>Winter/Frühling</b>, die aus einem – mit <b>fossilen Brennstoffen</b> beheizten – Glashaus kommen oder Flugware aus dem Ausland.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mindestens 60 %</b> unserer Waren stammen aus heimischer Produktion.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Erhöhen Sie so gut es geht Ihren Einkauf an heimischen Produkten</b> – nicht nur bei Gemüse und Obst, sondern auch bei tierischen Produkten! Tipps zum Thema (kleineres) Budget und Infos zu Ausschreibungskriterien und möglichen Lieferanten finden Sie <a href="#">online</a> oder im Leitfaden.</li> <li>Achten Sie bei Ihrem Einkauf auf die Herkunftskennzeichnung bzw. auf Gütesiegel,                             <ul style="list-style-type: none"> <li>z. B. auf das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel und das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel,</li> <li>bzw. lassen Sie sich die Herkunft der Produkte auf dem Lieferschein nachweisen.</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir kaufen auch <b>regionale Produkte</b> aus der näheren Umgebung.  Info: Dazu zählen Produkte, die in einem Umkreis von <u>max.</u> 150 km der jeweiligen Großküche ihren Hauptproduktionsort (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung etc.) haben. Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Folgende Produkte werden gerne regional bzw. direkt vom Bauern gekauft: Brot &amp; Gebäck, Milch und Milchprodukte, Fleisch, Eier, Erdäpfel, Gemüse sowie Kernöl und Honig.</li> <li>Nutzen Sie für Ihren Einkauf insbesondere das <b>Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark</b>. Das BVN ist auf die <b>Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert!</b></li> </ul>	<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



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
Wir kaufen <b>österreichische Eier/Eiprodukte</b> , bevorzugt aus Freilandhaltung.	Überprüfungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit dem Code (Stempel) am Ei lässt sich leicht überprüfen, woher das Ei stammt und wie die Legehennen gehalten werden. Ein österreichisches Ei aus Freilandhaltung trägt z. B. die Nummer „1AT xxxxxxx“, ein Bioei „0AT xxxxxxx“.</li> <li>Die Überprüfung ist bei Eipulver bzw. Flüssigeiprodukten schwieriger, da eine Kennzeichnung nicht vorgeschrieben ist. Fragen Sie bei Ihren Lieferanten nach. Denken Sie daran, dass Bio-Eier immer Freilandeier sind. Vermeiden Sie jedenfalls Käfigeier(produkte) aus dem Ausland.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir bevorzugen <b>heimischen Fisch</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaufen Sie z. B. Karpfen, Amur, Forellen, Saiblinge oder Zander!</li> <li>Wir wissen: Für Kinder und Senior*innen sind Gräten problematisch. Fragen Sie im Fachhandel nach entgrätetem/geschropftem heimischem Fisch.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>b. Einkauf: nachhaltiger Fisch- und Fleischgenuss</b>						
Wenn wir keinen heimischen Fisch verwenden, kaufen wir nur Fische aus nachhaltiger artspezifischer <b>Aquakultur bzw. bestandserhaltender Fischerei</b> .  <i>Anmerkungen: Spezifikationen in Hinblick auf eine nachhaltige und artspezifische Aquakultur für eine eventuelle Ausschreibung können Sie dem <a href="#">Nationalen Aktionsplan Beschaffung</a> entnehmen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meeresfisch ist durch die Überfischung problematisch, und seine Nährstoffe können durch den <b>vermehrten Einsatz von Rapsöl</b> ersetzt werden (siehe <a href="#">Ernährungsempfehlung der Nationalen Ernährungscommission, Empfehlungen zum Fischkonsum, 23.10.2023</a>). Auch der konsequente Einsatz von jodiertem Salz ist bei Verzicht wichtig.</li> <li>Möchten Sie trotzdem Meeresfisch einsetzen, dann nutzen Sie insbesondere das <b>MSC-Siegel</b> bzw. das <b>ASC-Siegel</b> für Ihren Einkauf nicht heimischer Fische und Meeresfrüchte. Darüber hinaus kann auch der <b>WWF Fischratgeber 2022 – Empfehlungen für Kauf von nachhaltigem Fisch</b> herangezogen werden.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir achten auf Fleisch und Fleischerzeugnisse aus <b>tierfreundlicher Haltung</b> .  <i>Anmerkung: Für Großküchen der öffentlichen Hand gelten laut <a href="#">Nationalem Aktionsplan Beschaffung</a> weitere Kriterien für die Beschaffung von tierischen Lebensmitteln. Diese sind insbesondere wichtig, wenn man öffentlich ausschreiben muss.</i>	<p>Insbesondere bei Fleisch gilt Qualität vor Menge. Informieren Sie sich beim Einkauf über <b>Haltungsbedingungen</b> (Besatzdichte, GVO-freie Fütterung) bzw. etwaige <b>Zertifizierungen</b>.</p> <p>Orientierung bietet beispielsweise das</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>freiwillige Zusatzmodul <b>AMA-Gütezeichen "Mehr Tierwohl"</b>, bzw.</li> <li>sieht die <b>biologische Landwirtschaft</b> höhere Standards vor, die dem Tierwohl dienen. Darüber hinaus garantiert das EU-Bio-Siegel Gentechnik-Freiheit – auch beim Futter.</li> </ul>	<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



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
<b>c. Einkauf: Bioprodukte</b>						
Wir verwenden auch zertifizierte Bioprodukte. <b>Mindestens 25 %</b> unseres Wareneinsatzes stammen aus biologischer Landwirtschaft.  <i>Anmerkung: Für Großküchen der öffentlichen Hand sehen der <u>Nationale Aktionsplan Beschaffung</u> sowie weitere bundesweite Standards eine verpflichtende Steigerung wie folgt vor: mindestens 30 % ab dem Jahr 2025, mindestens 50 % ab dem Jahr 2030.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zertifizierte Bioprodukte können Sie beispielsweise über das EU-Biosiegel bzw. das AMA-Biosiegel nachweisen.</li> <li>Auch bei kleineren Budgets ist durch einen geschickten Einkauf, eine geschickte Speiseplangestaltung und einen optimierten Lebensmittel-Einsatz ein Bioanteil von 25 % möglich! Umsetzungsbeispiele finden Sie <u>online</u>!</li> <li>Natürlich sind bei den Bioprodukten die Aspekte Regionalität und Saisonalität wichtig. Ausreichend zur Verfügung stehen in der Steiermark z. B.: Milch und Milchprodukte, Eier, Rindfleisch, Getreide und Getreideprodukte</li> </ul> „Bio Ernte Steiermark“ unterstützt Sie bei der Suche nach geeigneten Lieferanten!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>d. Einkauf: fairer Handel</b>						
Sofern wir exotische Produkte anbieten, stammen <b>zumindest zwei der Produkte</b> aus zertifiziertem fairem Handel.  <i>Anmerkung: Großküchen der öffentlichen Hand sind dazu angehalten zumindest Kaffee und schwarzen Tee aus fairem Handel anzubieten. Siehe: <u>Nationaler Aktionsplan Beschaffung</u>.</i>	Produkte können sein: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bananen</li> <li>Kaffee</li> <li>schwarzer Tee</li> <li>Kakao /Schokolade</li> <li>Exotische Fruchtsäfte (Mango, Orange, ...)</li> </ul> Zum Nachweis kann z. B. das Fairtrade-Siegel oder EZA herangezogen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>e. Einkauf: Convenience-Produkte</b> (Convenience-Produkte = vorgefertigte, meist industriell hergestellte Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen)						
Wir bevorzugen Convenience-Produkte einer <b>möglichst niedrigen Verarbeitungsstufe</b> (0–2).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu den niedrigeren Verarbeitungsstufen zählen z. B. geputztes Gemüse, TK-Gemüse, TK-Obst, Teigwaren</li> <li>Ersetzen Sie nach Möglichkeit (oder <u>ergänzen</u> Sie zumindest) Convenienceprodukte einer höheren Verarbeitungsstufe durch Produkte einer niedrigeren Stufe. Beispielsweise regenerierfertige Karfiol-Karotten-Laibchen mit Petersilienkartoffeln und selbstgemachter Schnittlauch-Sauce.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir achten beim Einkauf von Produkten mit einem hohen Convenience-Grad auf den <b>Zucker-, Salz- und Fettgehalt</b> sowie auf die <b>Art des verwendeten Fetts</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutzen Sie die <b>Zutatenliste</b> sowie die <b>Nährwerttabelle</b> auf den Produkten und vergleichen Sie.</li> <li>Wählen Sie die „besseren“ Produkte. Vermeiden Sie insbesondere Produkte mit Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett.</li> </ul>	<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



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
<b>f. Speisenzubereitung/Rezepturen</b>						
Bei uns erfolgt die Zubereitung von Speisen auf Basis von festgelegten Rezepten.	Eine festgelegte Rezeptur ist unumgänglich für die Qualitätssicherung (Allergenmanagement, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>Achten Sie darauf, dass die Rezepturen vollständig und erprobt sind.</li> <li>Jede Rezeptur sollte auch Zubereitungshinweise enthalten.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir verwenden Zucker und Süßungsmittel nach Möglichkeit nur sparsam.  <i>Zur Prävention von Mangelernährung oder bei Untergewicht kann nach Rücksprache mit einer Diätologin/einem Diätologen im Pflegeheim auch davon abgegangen werden.</i>	Der Zuckergehalt traditioneller Kuchenrezepte kann meist um 1/3 ohne Geschmackseinbußen reduziert werden. Ist der Kuchen doch zu wenig süß, hilft Puderzucker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fetteiche Milchprodukte werden nach Möglichkeit nur sparsam eingesetzt.  <i>Zur Prävention von Mangelernährung oder bei Untergewicht kann nach Rücksprache mit einer Diätologin/einem Diätologen im Pflegeheim auch davon abgegangen werden.</i>	Zu fettreichen Produkten zählen z. B.: Creme double (42 %), Obers (36 %), Creme fraîche (30 %), Sauerrahm (15 %), Mascarpone (80 % i. Tr.) Achtung beim Ersatz von fettreichen Produkten: Ersetzen Sie fettreiche Produkte durch natürlich fettärmere Produkte und nicht durch industriell hochverarbeitete Produkte. Verwenden Sie bevorzugt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch, Joghurt, Buttermilch, Sauermilch ≤ 3,6 % Fett,</li> <li>Käse mit einem Fettgehalt von max. 45–50 % F. i. T. sowie</li> <li>Topfen mit einem Fettgehalt von max. 20 % F. i. T.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenn wir auch pflanzenbasierte Alternativen zur Milch bei unseren Speisen einsetzen, dann wählen wir die besseren Produkte.	Pflanzenbasierte Alternativen sollen Milchprodukte nicht ersetzen, können diese aber <b>sehr gut ergänzen</b> . Sojadrinks etc. sollten allerdings mit Calcium angereichert sein und ohne den Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmittel auskommen. Vergleichen Sie die <b>Zutatenlisten</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir setzen <b>Rapsöl als Standard-Öl</b> für die <b>warme</b> Küche ein.	Das geschmacksneutrale Rapsöl ist bestens geeignet, uns auch mit guten Fettsäuren zu versorgen. Ersetzen Sie damit bestmöglich Butter, Margarine oder Schmalz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir wechseln pflanzliche Öle für die <b>kalte</b> Küche ab.	Für die kalte Küche sind z. B. kaltgepresstes Nussöl oder Olivenöl und Leinöl empfehlenswert. Setzen Sie auch steirisches Kürbiskernöl ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir mischen beim Kochen/Backen mit Auszugsmehlen mindestens <b>die Hälfte</b> fein vermahlene <b>Vollkornmehl</b> dazu.	Stellen Sie z. B. Palatschinken, Kaiserschmarren, Kuchen, Spätzleteig oder dergleichen auch mit einem Vollkornmehl-Anteil her. Das verändert Geschmack und Konsistenz kaum, erhöht aber den Nährwert der Lebensmittel!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
Wir würzen <b>sparsam</b> mit Speisesalz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwiegen Sie Salz und versuchen Sie es schrittweise zu reduzieren.</li> <li>• Setzen Sie statt dem oft vielen Salz vermehrt Kräuter und Gewürze ein!</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir verwenden nur <b>jodiertes Speisesalz</b> .	Ob Salz jodiert ist, erkennen Sie an der Lebensmittelkennzeichnung. Vollsalz ist jedenfalls jodiert. Denken Sie daran, dass auch Meersalz jodiert sein muss.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir achten bei allen Arbeitsschritten auf eine nährstoffschonende Verarbeitung.	<p><b>Merksatz beim Garen: So lange wie nötig, aber so kurz wie möglich!</b> Das ist gut für die enthaltenen Nährstoffe und für den energiebewussten Einsatz von Küchengeräten.</p> <p><b>Empfehlenswerte Garmethoden</b> sind z. B.: Dämpfen, Dünsten oder Dampfdruckgaren. Doch nicht nur die Garmethode bestimmt die Qualität. <b>Reduzieren Sie deshalb Stand- und Warmhaltezeiten bestmöglich.</b> Maximal <b>3 Stunden</b> (inkl. Transportzeit) dürfen Speisen warmgehalten werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>g. Speiseplanung allgemein</b>						
Wir bevorzugen <b>nach Möglichkeit</b> die <b>Komponentenwahl</b> gegenüber einer fixen Menüvorgabe.	Die Wahlmöglichkeit steigert die Zufriedenheit Ihrer Gäste! Erste Umsetzungsmöglichkeiten: Salatbuffets, Frühstücksbuffets, Jausenbuffets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir planen unsere Speisen <b>nach der Saison</b> .	<p>Machen Sie den Speiseplan spannend und abwechslungsreich!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumindest sollte es einen Sommer- und einen Winterspeiseplan geben (inkl. angepasstem Salatangebot).</li> <li>• Zusätzlich könnten Sie auch Saison-Spezialitätenwochen anbieten. Möglich sind z. B. Spargel, Kirschen-, Erdbeer-, Kürbis-, Pilz- oder Wildwochen.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir berücksichtigen <b>Wünsche, Vorlieben und Anregungen</b> der Gäste aller Altersgruppen bestmöglich.	Führen Sie Listen mit Wunschen Ihrer Gäste und bauen Sie diese immer wieder im Speiseplan ein. Denken Sie hier auch an zielgruppenspezifische Angebote. Jugendliche essen gerne knackige Gemüse Wraps. Ältere Menschen schätzen überbackene Gemüsepalatschinken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir berücksichtigen <b>regionale und kulturspezifische</b> bzw. religiöse Essgewohnheiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planen Sie regionalspezifische Spezialitäten wie Steirisches Wurzelfleisch, Heidensturz oder Käferbohnenalat ein.</li> <li>• Haben Sie auch Essensgäste aus verschiedenen Kulturkreisen? Dann sprechen Sie am besten persönlich mit Ihnen und stimmen Sie ein passendes Angebot ab.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir kombinieren geschickt. Bei <b>süßen Hauptspeisen</b> gibt es immer <b>Gemüse als Vorspeise</b> .	z. B. Kürbiscremesuppe und Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Minestrone (italienische Gemüsesuppe) und Topfenknödel mit Erdbeersauce					

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



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
Wir bieten ab zwei Menülinien <b>täglich ein vegetarisches Hauptgericht an</b> , welches auch bei Fleischliebhaber*innen für Abwechslung sorgt. <i>Vegetarische Gerichte dürfen keine Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Gelatine und Schlachtfette enthalten. Auch Rindssuppe ist nicht o.k. Ovo-lacto-vegetarische Gerichte können Ei und Milch/Milchprodukte enthalten.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüselasagne, vegetarische Pizza/Moussaka, Getreide- oder Gemüselabichen (mit Saucen!) Erdäpfelstrudel/-gulasch, Linsenbolognese, Chili sin Carne oder Linsen mit (Spinat)Knödel werden z. B. gut angenommen.</li> <li>Brauchen Sie weitere Tipps und Informationen, dann schauen Sie in die Broschüre „<a href="#">So werden Ihre vegetarischen Gerichte zum Erfolg</a>“. Hier werden insbesondere Nudging-Maßnahmen gezeigt und vegetarische Hit-Gerichte aus der Gemeinschaftsverpflegung angeführt.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei uns gibt es auf Nachfrage <b>immer ein ovo-lacto-vegetarisches</b> Gericht im Angebot.	Manche Gemeinschaftsverpfleger haben z. B. nur mehr vegetarische Suppen oder es wird grundsätzlich – wenn es Fleisch oder Fisch gibt – zusätzlich auch ein <b>gleichwertiges vegetarisches Gericht</b> angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir berücksichtigen <b>Nahrungsmittelunverträglichkeiten</b> (Allergien, Intoleranzen) bestmöglich.	Ermöglichen Sie möglichst allen potentiellen Gästen die Teilnahme am gemeinsamen Essen. Finden Sie individuelle Lösungen und besuchen Sie auch Schulungen zum Thema.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>h. Qualitätssicherung und Wertschätzung</b>						
Wir ermöglichen unseren Mitarbeiter*innen regelmäßig Weiterbildungen in ihrer Arbeitszeit zu wichtigen Themen der Ernährung.	Die Planung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen sollte durch qualifizierte Fachkräfte erfolgen! Dazu braucht es auch stetige Weiterbildungen – nicht nur im Allergienbereich. Wichtige Themen können sein: ergonomisches Kochen, so kocht man wirklich gut vegetarisch, konsistenzangepasste Kostformen (im Pflegeheimbereich).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>i. Weniger vermeidbare Lebensmittel im Abfall</b>						
Wir kennen die tägliche Anzahl der Esser*innen und versuchen Überproduktion bestmöglich zu vermeiden.	Definieren Sie einen Stichtag für die Bekanntgabe der benötigten Essensportionen. Die Bekanntgabe kann dann über ein (elektronisches) Bestellsystem und/oder über Feedbackschleifen zwischen Ausgabe und Küche gehen. Jedenfalls muss die Küche auch über geplante Abwesenheiten informiert werden (z. B. wenn es in der Schule Ausflüge gibt).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir <b>optimieren die Portionsgrößen</b> bestmöglich und vermindern dadurch Tellerreste.	Idealerweise sind die Portionsgrößen für Ihre Gäste wählbar. <ul style="list-style-type: none"> <li>Im Pflegeheim ist so manchmal eine kleine, eine normale und eine große Portion wählbar.</li> <li>Im Kinder- und Schulbereich gibt es eine 1/3 Portion, eine ½ Portion oder eine ganze Portion.</li> </ul> Haben Sie „nur“ Buffets? Wählen Sie flachere oder teilbare Buffetgebände und füllen Sie regelmäßig nach.	<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



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
<b>j. Speiseplangestaltung (optisch/inhaltlich)</b>						
Die Gestaltung unseres Speiseplans ist einfach und altersgerecht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen Sie am besten eine Speiseplanvorlage und testen Sie diese direkt mit Ihren Gästen. Passt die Schriftgröße? Passt der Kontrast? Kriterien für Pflegeheime finden Sie auch in der Ideensammlung auf <a href="http://www.gemeinsam-geniesSEN.at">www.gemeinsam-geniesSEN.at</a>.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse als Beilage ist im Speiseplan <b>nach Möglichkeit</b> genau definiert.	Nicht immer kann Gemüse genauer benannt werden, ABER: Immer nur Gemüsesuppe/-auflauf zu schreiben, macht den Speiseplan langweilig und den gesundheitlichen Wert schlechter nachvollziehbar. Machen Sie die <b>Saison</b> und Ihr <b>Engagement</b> für Ihre Kund*innen <b>spürbar</b> ! Schreiben Sie z. B. statt „Nudeln mit Rahmgemüse“, „Nudeln mit Kürbisrahm“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir bemühen uns, <b>nicht übliche</b> bzw. <b>nicht eindeutige</b> Bezeichnungen für unsere Gäste zu erläutern.	Niemand rät gerne, was sie/er zum Essen bekommt. Darüber hinaus verschwindet zunehmend das Wissen über Zubereitungsmethoden, z. B. was ein Jägerschnitzel ist. Klarer ist hier Putenschnitzel mit Pilzen in Rahmsoße. Weiters kann z. B. eine klare Suppe vegetarisch sein, muss es aber nicht. Eindeutiger ist: Rindssuppe mit Kräuterschöberl/klare Gemüsesuppe. Vermeiden Sie außerdem allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe oder Salat oder Dessert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei <b>Fisch/Fleisch, Fleischerzeugnissen</b> und <b>Wurstwaren</b> wird die Tierart, von der sie stammen, im <b>Speiseplan erläutert</b> .	z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu vom <b>Schwein</b>/vom <b>Kalb</b>/von der <b>Pute</b></li> <li>Überbackener Nudelauflauf mit Erbsen und <b>Putenschinken</b></li> <li>Gebratenes <b>Forellenfilet</b> mit Polentacreme und Vanillekarotten</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sollte <b>Alkohol oder Alkoholaroma</b> in unseren Speisen enthalten sein, wird dies <b>gekennzeichnet</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Kinderkrippen/-gärten und Schulen ist gänzlich davon abzusehen, Speisen mit Alkohol(aromen) zuzubereiten. Auch sonst wird im Idealfall auf Alternativen zurückgegriffen, wie z. B. auf Traubensaft, Verjus, (Balsam-)Essig oder Zitronensaft.</li> <li>Möchten Sie Alkohol bei Einrichtungen, die ausschließlich Erwachsene verpflegen, beim Kochen verwenden, dann ist er zu kennzeichnen. z. B. „enthält Alkohol“ oder es ist im Namen erklärt, wie z. B. Rotweinkuchen.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir <b>bemühen</b> uns, unseren Gästen eine Information über die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch zu geben.  <i>Anmerkung: Für Großküchen der öffentlichen Hand sieht der Nationale Aktionsplan Beschaffung eine Verpflichtung der Herkunftsauszeichnung vor.</i>	Schreiben Sie auf die Speisekarte oder auf einen zusätzlichen Flyer, woher das verwendete Fleisch, die Eier und die Milch kommen. Die Angabe sollte dabei mindestens „Österreich“, „EU“ oder „Nicht-EU“ lauten. Die Landwirtschaftskammer Österreich bietet auch eine dementsprechende Zertifizierungsmöglichkeit an ( <a href="http://www.gutzuwissen.co.at">www.gutzuwissen.co.at</a> ).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
<b>k. Ambiente: Kommunikation mit dem Gast</b>						
Unser Speiseplan ist <b>rechtzeitig im Vorhinein</b> zugänglich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Kindergarten bzw. in der Schule sollte der Speiseplan <b>1 Woche im Voraus</b> zur Verfügung gestellt werden. So kann auch von den Eltern gut geplant werden.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Unser Speiseplan ist <b>gut sichtbar</b> zugänglich.	Alle Gäste (bzw. Vertreter*innen) sollten einen einfachen Zugang zum aktuellen Speiseplan haben. z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>Aushang gleich am Eingang</li> <li>online im Internet</li> </ul>					
Wir führen <b>regelmäßig Kund*innenbefragungen</b> durch oder ermöglichen es, dass die Kund*innen uns auf andere Art und Weise Feedback geben.	Wie wäre es z. B. mit <ul style="list-style-type: none"> <li>einer Feedback-Box, die anonym befüllt werden kann?</li> <li>einer Kochsprechstunde?</li> <li>einer schriftlichen Kund*innenumfrage? Einen Kund*innenmusterfragebogen gibt es von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir informieren unsere Gäste regelmäßig über unser Engagement in Hinblick auf <b>gesundheitsförderliche und nachhaltige</b> Ernährung.	<b>Tue Gutes und sprich darüber!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vielleicht ist es möglich, in Ihrer Einrichtung eine Pinnwand oder einen Infokasten zu installieren. Hier könnte man über Ernährungsthemen informieren. Sie können auch Ihre Küchenmannschaft vorstellen oder über einen Besuch bei Ihrem regionalen Lieferanten berichten!</li> <li>Auch Tischaufsteller oder die Speisekarte können als Kommunikationsmedium gut genutzt werden!</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alle an der Ausgabe beteiligten Personen sind über das aktuelle Speisenangebot informiert und können zum Angebot kompetent und freundlich beraten.	Zumindest sollten immer Informationen über Rezepturen zur Verfügung stellen. Im Idealfall gibt es vor der Ausgabe eine Besprechung mit dem Personal über die angebotenen Speisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>l. Ambiente: Präsentation der Speisen</b>						
Wir garnieren und präsentieren alle unsere Speisen appetitanregend.	Auch in der Schulkantine sollte schön ausgespeist werden, und im Pflegeheim sollte dies auch für konsistenzdefinierte Kost gelten! Überlegen Sie sich Anrichteweisen und machen Sie Fotos von Mustertellern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wir machen die gesündere Wahl zur einfacheren Wahl und nutzen <b>mindestens eine mögliche</b> Nudging-Methode.  Nudging = Methode zum Anstupsen zu den	Erhöhung der Attraktivität, Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> <li>Für Salat gibt es besonders attraktives Geschirr.</li> <li>Die Empfehlung des Tages (der Chefin/des Chefs) ist immer das gesundheitsförderlichste Gericht.</li> <li>Salattheke, Ausgabestellen der Gemüsegerichte mit grünen Klebebänderolen kennzeichnen.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	





Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ erste Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
		ja	nein	n. ü.	n. r.	
besseren Entscheidungen.	Nutzung der Positionierung, Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornpizza, Salatbuffet, ... am Anfang eines Free-Flow-Ausgabesystems positionieren.</li> <li>• Obst in Körben/Schalen kurz vor dem Kassensbereich anbieten.</li> </ul>					
Wir schaffen <b>nach Möglichkeit</b> zusätzliche Kaufanreize bei empfehlenswerten Speisen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus Gesundheits- und Nachhaltigkeitsgründen sollten mehr vegetarische Gerichte konsumiert werden. Bieten Sie deshalb vegetarische Gerichte immer günstiger an als Fleisch-/Fischgerichte.</li> <li>• Bei Jausenprodukten: Das günstigste Jausenprodukt sollte ein gesundheitsförderliches Produkt sein (= <i>healthy budget product</i>).</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>m. Ambiente: Gestaltung der Essenszeit</b>						
Die Verpflegung ist zeitlich gut in den Tagesablauf integriert. Es gibt fixe Essenszeiten bzw. Essenszeiträume.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Senior*innenheim ist ein übliches Abendessen beispielsweise zwischen 17:30 und 19:00 Uhr anzusetzen.</li> <li>• Achten Sie bei Kindern auch darauf, dass Ess- und Bewegungspausen getrennt sind.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die für das Essen eingeplante Zeit (Pausenlänge) ist bei uns <b>an die Altersgruppe angepasst</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spielen Sie eine Esssituation durch! Reicht die Zeit?</li> <li>• In der Schule: Bedenken Sie, dass in die Pausenlänge der Gang zu und vom Speiseraum, Hände waschen, Anstehen, Suche eines freien Sitzplatzes, genussvoll Essen (Zeit dafür mindestens 20 Minuten) sowie Abräumen inkludiert werden müssen.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>n. Ambiente: Raum- und Tischgestaltung</b>						
Unser Speisesaal/Speisebereich ermöglicht eine angenehme Essatmosphäre, er ist <b>hell und gemütlich</b> gestaltet.	Folgendes trägt beispielsweise zu einer guten Atmosphäre bei: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passende Bilder an den Wänden</li> <li>• Saisonaler Tischschmuck</li> <li>• Akustikdämmung (Schaumstoff-Ufos, Akustikbilder, ...)</li> <li>• Passende Beleuchtung (Tageslichtlampen, ...)</li> <li>• Stellwände, die den Essbereich von anderen Bereichen trennen.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Unsere Räumlichkeiten sind an die zu versorgende Personengruppe angepasst. <b>Altersgerechtes Mobiliar</b> und altersgerechte Ausstattung sind vorhanden.	Mögliche Anpassungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder benötigen z. B. Tische und Stühle in Kinderhöhe.</li> <li>• Jugendliche schätzen kleinere Tischgruppen, Stehtische oder einen Couchbereich.</li> <li>• Senior*innen brauchen ausreichend Platz am Tisch für einen etwaigen Rollstuhl.</li> <li>• Sollten die Räumlichkeiten zu klein geworden sein: Überlegen Sie sich z. B. gestaffelte Essenszeiten.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	