

4.2 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet, Seite 1 von 4



4.2 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet

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

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Getränke	Im Produktsortiment sind mindestens 8 von 10 Getränken empfehlenswerte Durstlöscher (Mineralwasser, stark verdünnte Fruchtsäfte) bzw. Produkte mit moderatem Zuckergehalt (maximal 6,7 g Zucker/100 ml) ohne Süßstoffe <i>Achtung Zielgruppe! In Schulbuffets dürfen Kindern unter 10 Jahren keine Getränke mit Koffein (oder Teein) angeboten werden. Des Weiteren dürfen sich keine Energydrinks im Angebot befinden.</i>	Besonders empfehlenswert für Ihr Angebot sind direkt gepresste Fruchtsäfte aus Ihrer Region (Apfel- und Traubensaft), die man gespritzt anbietet. Tauschen Sie schrittweise Getränke mit hohem Zuckergehalt durch bessere Produkte aus. Gute Alternativen, die den Anforderungen entsprechen (maximaler Zuckergehalt, ohne Süßstoffe), finden Sie in der Getränkeliste, die von SIPCAN angeboten wird. Sie finden diese Liste auch unter den Informationen, die für Schulbuffet-Betreiber*innen auf www.gemeinsam-genieessen.at zur Verfügung stehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	80 % der Verkaufsfläche verwenden wir für empfehlenswerte Durstlöscher bzw. Produkte mit moderatem Zuckergehalt.	Positionieren Sie die empfehlenswerten Getränke auch besser (sichtbarer) als Getränke mit hohem Zuckergehalt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Quell-, Tafel- oder Mineralwasser ohne Geschmack sind immer Bestandteil unseres Angebots.	Bieten Sie nicht nur prickelndes Mineralwasser an, sondern auch z. B. stilles oder mildes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keine alkoholischen Getränke an.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Backwaren (Brot und Gebäck)	Unser Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht mindestens zur Hälfte aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte).	Bringen Sie Abwechslung in die Brot- und Gebäckauswahl (z. B. mit Nuss-, Karottenbrot, Korn-, Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerln, Grahamweckerln etc.). Reduzieren Sie Weißmehlprodukte wie Semmeln oder Laugengebäck bestmöglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mindestens eine Sorte Brot/Gebäck wird als Vollkorn- oder	Vollkornprodukte sollten besser beworben werden! Positionieren Sie diese auffällig oder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022



Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
	Roggenbrot angeboten.	verwenden Sie z. B. auffälligere Servietten.					
	Nach Möglichkeit bieten wir mindestens ein Brot/Gebäck aus „alternativen“ Getreidesorten an.	z. B. Buchweizen, Hirse, Dinkel, Einkorn, Kamut, Mais. Sprechen Sie mit Ihrem Lieferbetrieb/Ihrer regionalen Bäckerei und fragen Sie gezielt nach solchen Produkten!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Belag von Backwaren	Mindestens die Hälfte der Brote/des Gebäcks belegen/bestreichen wir mit Käse und/oder fleischlosem Belag bzw. fleischlosen Aufstrichen.	Beliebt sind: milde Käsesorten wie Gouda, Bergbaron, Tilsiter oder Mozzarella oder (Vollkorn-)Brote mit fleischlosen Aufstrichen wie Kräutertopfen, Krenaufstrich, Liptauer, Eiaufstrich, Kürbiskernaufstrich oder Hummus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Maximal die Hälfte unseres Gesamtangebots besteht aus mit Wurst und Fleischerzeugnissen belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.	Für viele gehört ein Wurst- bzw. Schinkenangebot dazu. Hier gilt aber jedenfalls Qualität vor Menge. Denken Sie deshalb besonders bei diesen Produkten an regionale (Bio-)Produkte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten nur Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse mit niedriger bzw. moderater Fettstufe an (maximal 20 % Fett).	Verwenden Sie z. B. Krakauer, Schinkenwurst oder am besten Schinken. Auch andere Produkte können o.k. sein. Achten Sie auf die Nährwertkennzeichnung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse	Frisches Gemüse ist als Salat oder Knabberangebot immer verfügbar.	Zum Knabbern eignen sich z. B. Bio-Karotten, Cocktailtomaten oder Minigurken. Sie können auch saisonale Gemüsesticks mit Joghurdip anbieten (Gurken-, Karotten-, Kohlrabi-, Paprika-, Zucchini-Sticks).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mindestens 80 % unseres Brots/Gebäcks mit pikantem Belag sind mit einer ausreichenden Menge Gemüse gefüllt/belegt.	Garnieren Sie im Frühling z. B. mit Jungzwiebeln, Kren, Lauch, Rucola, Radieschen, Kresse, Schnittlauch oder getrockneten Tomaten. Bieten Sie auch Brote mit reinem Gemüsebelag an, wie z. B. Kressebrot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Unser Gemüseangebot (zusätzlich zum Sauergemüse) besteht aus mindestens 3 Sorten .	Wählen Sie bevorzugt aus dem regionalen & saisonalen (Bio-)Angebot! Im Winter oder Frühling kann auf heimisches Lagergemüse bzw. auf Hülsenfrüchte zurückgegriffen werden. Diese eignen sich sehr gut als Aufstriche! Denken Sie nur an einen Rote-Rüben-Aufstrich mit Kren!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Obst	Wir bieten sichtbar immer mindestens 10 Stück frisches Obst an.	Ein saisonaler Obstkorb, der mit mehreren Sorten Obst gefüllt ist und zentral positioniert ist, ist der erste Schritt zu einem guten Obstangebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G´SUND GENIEßEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022



Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
		Vielfalt und Abwechslung ist wichtig. Bieten Sie deshalb auch z. B. frische Obstsalate, Obstspieße oder Smoothies an!					
	Unser Obstangebot besteht aus mindestens 3 Sorten.	Bieten Sie bevorzugt regionales & saisonales Obst an. Im Winter oder Frühling kann auch auf nicht heimisches Obst zurückgegriffen werden (z. B. Bananen, Mangos, Orangen, Ananas). Achten Sie bei nicht heimischem Obst auf das Fairtrade-Gütesiegel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchprodukte und Milchkis-erzeugnisse	Es werden mindestens 3 empfehlenswerte Milchprodukte (z. B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch)	Nutzen Sie für die Auswahl Ihres Angebotes die Milchliste, die von SIPCAN angeboten wird. Sie finden diese Liste auch unter den Informationen, die für Schulbuffet-Betreiber*innen auf www.gemeinsam-geniessen.at zur Verfügung stehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	oder Produkte mit moderatem Zucker und Fettgehalt ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe angeboten. <i>(Gesamtzuckergehalt maximal 11,5 g / 100 ml/mg; Gesamtzuckergehalt maximal 30 g / Gebinde, Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g).</i>	Denken Sie bitte daran: Es gibt gute Produkte, die auch weit unter dem Zucker-Maximalgehalt liegen! Wählen Sie bewusst die zuckerärmeren Produkte (ohne Süßstoffe / Zuckeraustauschstoffe!) und platzieren Sie diese gut sichtbar! Darüber hinaus können Sie hier auch gut Bioprodukte anbieten. Möglich sind auch Produkte auf Soja- oder Getreidebasis.					
Feine Backwaren (Mehlspeisen)	Wir bieten so wenige Mehlspeisen wie möglich sichtbar an, nie mehr als 10 Stück auf einmal. <i>(Mehr Mehlspeisen können – von Fall zu Fall und im geringen Umfang – toleriert werden. Beispielsweise wenn ausschließlich bessere Mehlspeisen angeboten werden).</i>	Positionieren Sie Mehlspeisen untergeordnet. Auf den ersten Blick gut sichtbar sollten nicht Ihre Mehlspeisen sein, sondern z. B. Ihr gutes Angebot an Obstsalaten der Saison, Smoothies oder Müsliblechern. Lagern Sie überzählige Mehlspeisen in einem Bereich, der für Kund*innen nicht einsehbar ist (z. B. auf einem Tablett im Vorbereitungsraum). Bevorzugen Sie „bessere“/ fett- und zuckerarme Mehlspeisen/Kuchen in Handtellergröße der Kund*innen, z. B.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Maximal die Hälfte der Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig (z. B. Topfengolatsche, Croissant), in Fett gebackenen oder fett-/zuckerreichen Mehlspeisen (Krapfen, Donut, Muffin).	• (Vollkorn-)Blechkuchen, • Apfel-/Topfenstrudel aus gezogenem Strudelteig, • Marillen-Kuchen • Germmehlspeisen wie z. B. Topfengolatschen oder Nusschnecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.2 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet, Seite 4 von 4



Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Süßigkeiten	Wir bieten so wenig handelsübliche Produkte wie möglich an (idealerweise keine). Werden Süßigkeiten offeriert, beschränkt sich das Angebot auf höchstens 10 verschiedene Produkte , bevorzugt alternative Naschangebote.	Wenn Sie Süßigkeiten anbieten möchten, dann machen Sie die gesündere Wahl zur einfacheren und präsentieren Sie die Süßigkeiten immer untergeordnet (seitlich) und überlegen Sie sich auch attraktive Alternativangebote (z. B. Obstsalat im Eisstanitzel).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Handelsübliche Süßigkeiten werden ausschließlich in Verpackungsgrößen bis 30 g angeboten.	Welche Süßigkeiten das sein können, zeigt Ihnen die Süßigkeitenliste von SIPCAN. Denken Sie daran, dass es Süßigkeiten auch in Bioqualität und mit Fairtrade-Gütesiegel gibt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Alternative Naschereien werden ausschließlich in Verpackungsgrößen bis 50 g angeboten	z. B. Trockenfrüchte, ungesalzene Nüsse, Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel ohne/mit wenig Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pikante Knabbereien	Es wird maximal eine (idealerweise aber keine) fette pikante Knabberei angeboten.	Angeboten werden können statt Chips und Erdnüssen z. B. Salzstangen, Grissini oder Dinkelcracker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Warme Imbisse und warme Speisen	Werden warme Imbisse oder Speisen verkauft, ist unser Angebot abwechslungsreich und setzt sich mindestens zur Hälfte aus vegetarischen Speisen zusammen.	Bieten Sie Leberkäsesemmel, Hotdogs oder Salamipizza nicht jeden Tag an und jedenfalls erst nach der dritten Unterrichtsstunde. Das sind Snacks, die auch gut ankommen: <ul style="list-style-type: none"> Gemüsecremesuppe (z. B. Kürbiscresmesuppe mit Kürbiskernen) Wraps mit Gemüse und Käse, Veggie-Kebab mit Gemüse (Kraut, ...) und Räuchertofu, Pizza-Muffins Ofenkartoffeln, Kartoffelpuffer oder -wedges mit Kräuterdip und Salat Schwarzbröttoasts, überbackene Brote 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten warme Imbisse und Speisen ausschließlich ohne Mayonnaise an.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir würzen warme Imbisse und Speisen mit frischen Kräutern (alternativ Tiefkühlkräutern) und/oder garnieren mit Gemüse .	Belegen Sie Tiefkühlpizza z. B. mit zusätzlichen Tomatenscheiben, Paprikastreifen oder Champignonscheiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Das Zufügen von Salz wird auf das notwendige Minimum beschränkt .	Würzen Sie sparsam mit Salz. Verwenden Sie jedoch immer jodiertes Salz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	