

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN –

Implementierungshandbuch zu den
steirischen Mindeststandards



iStock/Geordievic

Inhalt:

- ◆ Informationen für Personen, die Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen dabei unterstützen, die Verpflegung zu optimieren
- ◆ Strategien und Unterstützungsmöglichkeiten zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung

INHALT

Hintergrundinformation zu GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN	3
1. UMSETZUNG von Verpflegungs-Optimierungen.....	5
Vor Projektbeginn - Überlegungen im Vorfeld	6
Das Phasenmodell oder: Wie können Ziele bzw. die steirischen Mindeststandards umgesetzt werden?	9
Diagnosephase: IST-Situation erfassen – WO stehen wir?.....	10
Optimierungs-Phase	13
Nachbereitungsphase	16
Abschluss(phase): Veränderungen präsentieren und feiern	18
2. Nachhaltige Verankerung von Verpflegungs-Optimierungen.....	19
Herangehensweise zur Erstellung eines Leitbildes oder eines Konzeptes	20
Das Verpflegungsleitbild	22
Das Verpflegungskonzept.....	26
3. Erfolgsfaktoren und Stolpersteine in der Beratung	30
Erfolgsfaktoren – Beispiele	31
Stolpersteine – Beispiele.....	35
4. Werkzeugkoffer: Broschüren und Werkzeuge von GGG zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung	36
Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung Allgemein.....	37
Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Kinderbildungs- und –betreuungseinrichtungen	39
Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Schulen	40
Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Betriebe	41
Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Pflegeheime	42
5. Literatur	43
6. Impressum.....	44

Nutzen und Zielgruppen des Handbuches

Dieses Handbuch soll die Umsetzungshilfen („Werkzeugkoffer“), die von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung gestellt werden, ergänzen beziehungsweise zusammengefasst darstellen. Es befasst sich insbesondere mit den **nötigen Prozessschritten im Rahmen von Implementierungsprojekten** und beschreibt optimale Abläufe, aber auch **Stolpersteine** und **Erfolgsfaktoren** in der Beratung.

Zur Erstellung dieses Handbuches wurden Wissen und Erfahrungen aus dem ersten Modellprojekt im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung („Gemeinsam Essen“) und zahlreichen anderen Aktivitäten aufbereitet. Weiters flossen in dieses Handbuch die Beratungen im Zuge der aktuellen Förderungsschiene ein sowie jüngere Studien und Literatur zur Gemeinschaftsverpflegung.

Mit diesem Handbuch möchten wir insbesondere folgende Personen unterstützen:

- ♦ Verantwortliche für Betriebliche Gesundheitsförderung

Ihnen zeigt das Handbuch auf, wie Projekte hinsichtlich einer gesünderen Betriebsverpflegung geplant werden können bzw. wie sie gemeinsam mit Ernährungsexpert*innen umgesetzt werden.

- ♦ Ernährungswissenschaftler*innen und Diätolog*innen

Sie erhalten – zusätzlich zu ihrem Know-how im Ernährungsbereich – weitere kostenlose Werkzeuge und Hintergrundinformationen zur Projektgestaltung im Gemeinschaftsverpflegungsbereich.

Werkzeuge wie Speisepläne für weitere Zielgruppen, wie z. B. Köch*innen oder Heimleiter*innen, beziehungsweise einrichtungsspezifische Ideensammlungen sind auf der Website www.gemeinsam-geniessen.at zu finden. Eine Beschreibung der verfügbaren Broschüren und Werkzeuge finden Sie auch in diesem Dokument im Kapitel „Werkzeugkoffer“.

Hintergrundinformation zu GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN ist die steirische Initiative für gesundes Essen mit Genuss. Steirerinnen und Steirer werden bestmöglich dabei unterstützt, genussvoll, abwechslungsreich und ausgewogen zu essen. Um das zu erreichen, bemüht sich die Initiative auch um mehr **attraktive Verpflegungsangebote**, die den Empfehlungen folgen: Die Steirer*innen sollen beispielsweise **mehr gemüsereiche**, fleischarme/fleischlose Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten bekommen – und zwar solche, **die zum Essen verführen** und nicht nur die zweite Wahl sind. Eine solche Verpflegung ist natürlich auch z. B. für Tagungen und Seminare wünschenswert.

Das Programm GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN wird von der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark umgesetzt.



Die Finanzierung des Programmes erfolgt durch den Gesundheitsförderungsfonds.



Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung

Die steirischen Mindeststandards werden von der **Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark** im Rahmen der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN herausgegeben. Die Mindeststandards werden laufend qualitätsgesichert. Dies geschieht unter Mitwirkung zahlreicher Expert*innen aus verschiedenen Bereichen (Küche, Diätologie, Pädagogik ...). Ebenso werden Bundesvorgaben und aktuelle Ernährungsempfehlungen berücksichtigt.



STEIRISCHE GESUNDHEITSZIELE

Die Mindeststandards zeigen, wie ein gutes und attraktives Verpflegungsangebot beschaffen sein sollte. Sie beschreiben in verschiedenen Bereichen Anforderungen, die nicht unterschritten werden sollten. Ernährungsphysiologische, ökologische und soziale Aspekte werden berücksichtigt.

Es gibt Anforderungen in den Bereichen:

- ♦ **Rahmenbedingungen** (Einkauf, Speisesaalgestaltung, Nudging)
- ♦ **Mahlzeiten** (Frühstück, Jause, Mittagessen, Abendessen)
- ♦ **Zielgruppen** (Kinder, Schulkinder, Jugendliche, Erwachsene, Senior*innen) und
- ♦ **besondere Formen der Gemeinschaftsverpflegung** (Buffet, Getränkeautomaten ...)

Die Mindeststandards werden beschrieben

- ♦ **im Dokument** „Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat“

Mehr Hintergrundinfo erhalten Sie

- ✓ auf der Website unter Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung – Gesundheitsfonds (gesundheitsfonds-steiermark.at)
- ✓ im Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards (inkl. Basisinformationen zur Gemeinschaftsverpflegung)
- ✓ in der Kurzbroschüre für Entscheidungsträger*innen (Bürgermeister*innen, Hausleiter*innen, Erhalter*innen ...).
- ✓ in der jährlich angebotenen Schulung für Ernährungsexpert*innen zu den steirischen Mindeststandards (Anmeldung beim Gesundheitsfonds Steiermark)



1. UMSETZUNG von Verpflegungs-Optimierungen

Vor Projektbeginn - Überlegungen im Vorfeld

✦ Ist Bewusstsein/Bereitschaft für das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung in der Einrichtung vorhanden?

Bevor Sie mit der Umsetzung beginnen, sollten Sie sich diese Frage stellen.

Ist die Antwort dazu nein, müssen Sie Kolleg*innen, Mitarbeiter*innen und Vorgesetzte, aber vor allem die Küchenleiter*innen **für das Thema begeistern**. Nur so erhalten Sie die Bereitschaft/die Unterstützung, die Sie brauchen. Diese ist zentral für den Erfolg des Veränderungsprozesses.

Gut zu wissen:

Argumente, um die Bereitschaft zur Umsetzung zu erhöhen, finden Sie

- ✓ im Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards
- ✓ auf der Website – insbesondere bei den einrichtungsspezifischen Ideensammlungen
- ✓ in der GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Broschüre „So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg“.

Der Projekterfolg ist aber nicht nur vom Grad der Bereitschaft abhängig, sondern auch von einer guten Planung. Folgende Überlegungen sollten Sie dabei berücksichtigen:

✦ Wie lange braucht Veränderung?

Vom Modellprojekt „Gemeinsam Essen“ wissen wir, dass Veränderungen Zeit brauchen. Mindestens eineinhalb Jahre müssen Sie einplanen, um definierte Ziele **nachhaltig** umzusetzen. Aber auch kürzere Projekte sind möglich. Geförderte Beratungen (im Rahmen von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN) benötigen ca. drei bis sechs Monate in der Umsetzung. Auch in dieser Zeit sind gute Veränderungen zu erreichen!

✦ Sind genügend Ressourcen vorhanden?

Klären Sie ab, wie die Umsetzung finanziert wird. Bei der Planung und Umsetzung kann die Begleitung durch eine externe Organisation hilfreich sein, da Außenperspektiven die Projektentwicklung meist stark unterstützen. Denken Sie aber daran, dass – auch wenn die externe Begleitung vielleicht kostenlos ist – interne Ressourcen (Zeit, Personal, Räumlichkeiten) benötigt werden.

Gut zu wissen:

- ✓ Die Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN hat für Sie mögliche Organisationen recherchiert, die bei einer Projektumsetzung unterstützend sein können. Die Angebote sind teilweise kostenlos! GGG-Umsetzungshilfe „Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen“

In dieser Broschüre finden Sie auch die Förderungsmöglichkeit von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Steiermark

♦ Wie sind die Kommunikation und Dokumentation?

Rechtzeitige Information und kontinuierliche Kommunikation bilden die Basis jeder erfolgreichen Veränderung. Die Optimierung der Verpflegung sollte so auch nicht „überfallsartig“ stattfinden, sondern den Betroffenen (Kund*innen, Küchenteam ...) im Vorfeld rechtzeitig angekündigt und von verschiedenen Informationsschienen begleitet werden.

Bereits in der Phase des Projektaufbaus sollten daher folgende Punkte entschieden werden:

- ? Welche Informationsmedien stehen uns zur Verfügung (Schautafel, Intranet, Plakate ...)?
- ? Wer informiert wann über die Projektziele und die geplanten Schritte?
- ? Welche Aktionen werden geplant?
- ? Wie werden die laufenden und geplanten Aktivitäten und die Projektentwicklung dokumentiert?

♦ Wer sollte hinter dem Projekt stehen und eingebunden werden?

Bei einem Projekt, welches die Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung zum Ziel hat, sollte es im besten Fall drei Zielgruppen geben:

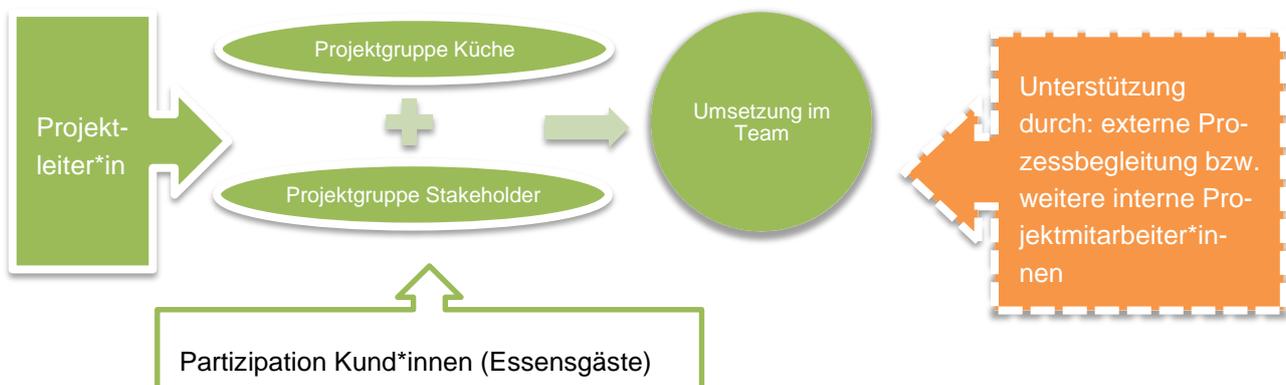
1. die **Projektgruppe Küche** (Küchenleitung bzw. wenn möglich das gesamte Küchenteam).
2. die **Projektgruppe Stakeholder** (z. B. Pflegeheimleiter*innen, Schuldirektor*innen, Geschäftsführung, Arbeitsmediziner*in).
3. die **Projektgruppe Kund*innen** bzw. Vertreter*innen (z. B. Betriebsrat). Anmerkung: Grundsätzlich ist eine Partizipationsmöglichkeit der Essensgäste immer erstrebenswert (z. B. Möglichkeit Essenswünsche einzubringen ...)

Die Projektgruppen müssen sich mit dem Projekt identifizieren und Zeit investieren wollen. Personen mit Durch-, Umsetzungs- und Mobilisierungskompetenz, die das Leadership übernehmen und das Projekt vorantreiben, sind notwendig.

♦ Wer übernimmt die Koordination und Hauptverantwortung?

Schließlich braucht es eine*n Projektleiter*in. Jemanden, der den Überblick bewahrt und koordinative Aufgaben übernimmt.

Abbildung 1: Beispiel: Struktur beim umgesetzten Modellprojekt „Gemeinsam Essen“ (2008-2012)



♦ Wie erfolgt die Verankerung?

Im Fall einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung kann eine dauerhafte Verankerung des Themas durch die Verankerung im **Leitbild der Einrichtung** (siehe auch Kapitel Verpflegungsleitbild/Verpflegungskonzept) bzw. durch das **Verpflegungskonzept** (welches aufbauend auf dem Leitbild erstellt wird) erfolgen.

Auf Ebene der Dachorganisationen – sofern die Einrichtungen so organisiert sind – könnte eine Verankerung gelingen, indem z. B. Rahmenbedingungen, wie Einkaufsrichtlinien, Speiseplangvorgaben, Warenkörbe etc., eine ausgewogene Speiseplangestaltung unterstützen.

Hat die Einrichtung einen Betriebsrat kann beispielsweise auch eine **Betriebsvereinbarung** abgeschlossen werden.

Gut zu wissen:

Ein steirischer Mindeststandard (eine Anforderung für eine gut funktionierende Gemeinschaftsverpflegung) ist die Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes. Zusätzlich sollte immer auch eine verpflegungsverantwortliche Person definiert werden.

Im Pflegeheimbereich sollte darüber hinaus ein interdisziplinäres Ernäh-

Verschriftlichen Sie Ihre Vorgaben und Werte!

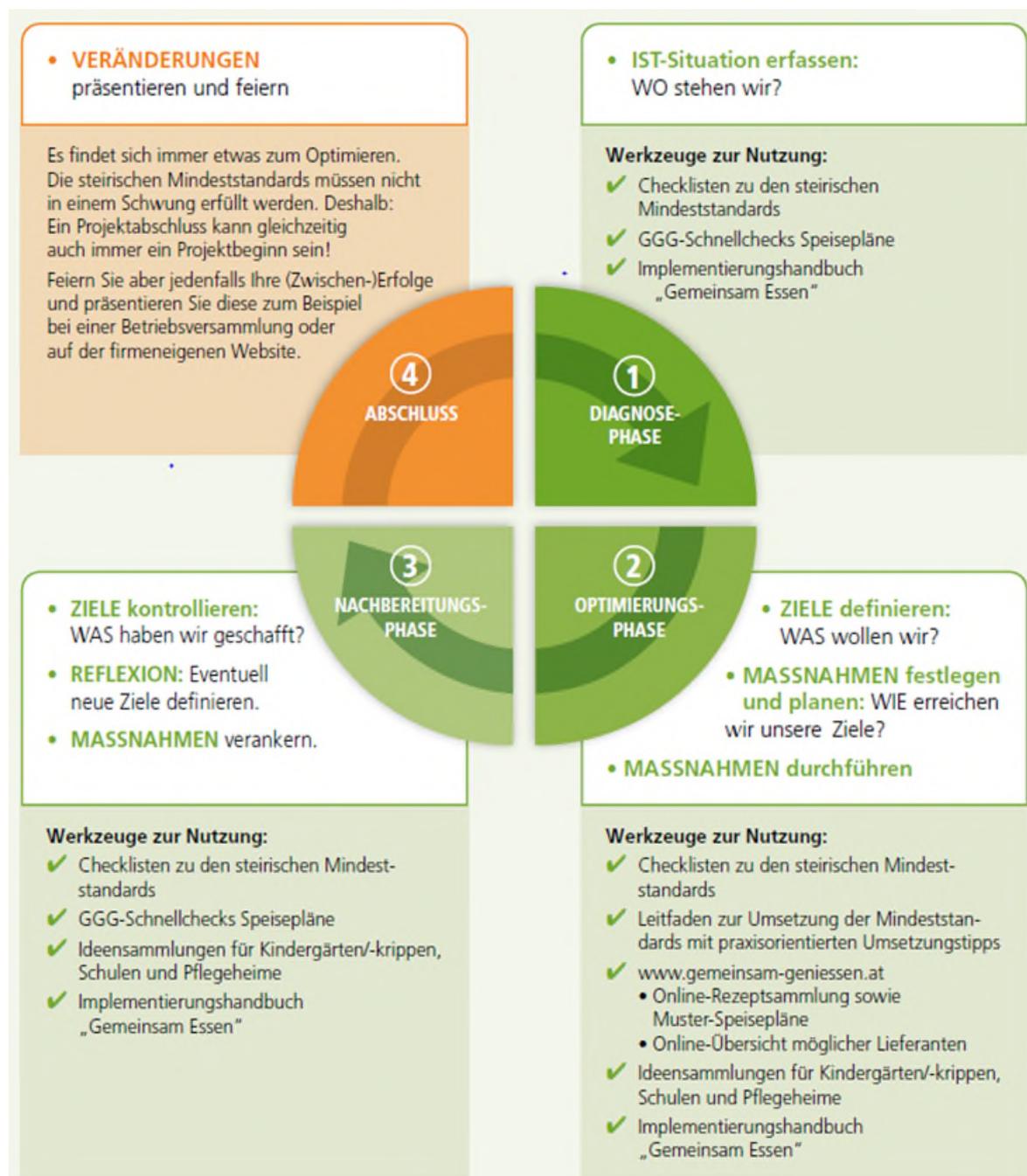


Foto: istock/mediaphotos

Das Phasenmodell oder: Wie können Ziele bzw. die steirischen Mindeststandards umgesetzt werden?

Das folgende Phasenmodell zeigt, wie eine Umsetzung erfolgen kann. In allen Phasen bietet GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG) kostenlose Unterstützung bzw. an. Auch eine geförderte Beratung ist möglich.

Abbildung 2: Phasenmodell zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards;



Quelle Abbildung: [GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Leitfaden zur Umsetzung der Steirischen Mindeststandards, 4te Auflage.](#)

Auf die einzelnen Projektphasen wird im Folgenden näher eingegangen.

Diagnosephase: IST-Situation erfassen – WO stehen wir?

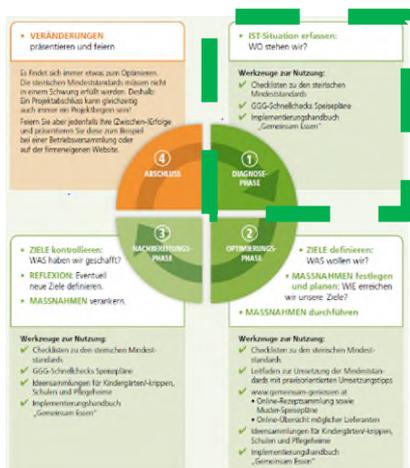


Abbildung 3: Phasenmodell zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aus dem Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards

Zu Beginn des Veränderungsprozesses, während der Diagnosephase, sollte der **Ist-Zustand** in Bezug auf die „steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“ bzw. auf die gewünschten Themenfelder erfasst werden.

Dazu können verschiedene Methoden in Kombination verwendet werden.

Möglich sind beispielsweise:

- ◆ Ein Workshop (Runder Tisch)
- ◆ Eine Menükomponentenanalyse
- ◆ Das Ausfüllen von Checklisten
- ◆ Eine Kund*innenbefragung/eine teilnehmende Beobachtung

◆ Workshop (Runder Tisch)

Im Idealfall führen Sie zumindest einen Workshop (einen Runden Tisch) mit den beiden Projektgruppen Küche und Stakeholder durch, in denen Sie das Projekt (nochmal) vorstellen und die aktuelle Situation erfassen.

Ernährungsphysiologische, ökologische oder soziale Aspekte können besprochen werden wie auch der Wareneinsatz.

In dem Workshop können auch

- ◆ **Stärken** und
- ◆ **Schwächen**

der Einrichtung herausgearbeitet werden, die in weiterer Folge für die Priorisierung der Ziele hilfreich sind.

Gut zu wissen:

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Basis-Erhebungsblatt (mit Budgetwirksamkeit)

Dieses Erhebungsblatt kann während des Runden Tisches ausgefüllt werden. Es gibt für alle teilnehmenden Personen eine gute Übersicht.

◆ **Menükomponentenanalyse (MKA) = Speiseplancheck und Buchhaltungsmethode**

Zusätzlich zu den Workshops sollte zumindest eine Menükomponentenanalyse (MKA) erfolgen.

Dabei wird die **Angebotshäufigkeit bestimmter Menübestandteile (z. B. Gemüse)** erfasst und bewertet.

Analysiert werden dazu üblicherweise 4 aufeinanderfolgende Wochen eines **Sommer- und Winterspeiseplans**.

Die MKA wird für Küchen als gut anschlussfähig erlebt und liefert gute Basisinformationen.

Gut zu wissen:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Schnellchecks Speisepläne für den Speiseplan (Mittag und Abendessen), den Jausenplan sowie die Automatenverpflegung.

Die Schnellchecks sind eine Möglichkeit für eine Menükomponentenanalyse. Sie wurden auf die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten.

Für eine gute **Datenqualität ist die Genauigkeit der Speisepläne** wichtig, denn eine MKA kann nur so exakt sein, wie es der Speiseplan zulässt. Wird nur „Salatbuffet“ oder z. B. „Tagesdessert“ am Speiseplan vermerkt, kann über die Qualität des Speiseplans wenig Aussage getroffen werden. Grundsätzlich kann die MKA wenig über die „innere“ Qualität der Speisen aussagen (Fettanteil, Vollkornmehlanteil etc.), dazu bedarf es weiterer Erhebungsmethoden wie z. B. die Checklisten aus den Mindeststandards.

Sie können aber auch vor dem Projektbeginn den **üblichen Verbrauch einiger Waren** notieren. Steigert sich der Verbrauch von z. B. Vollkornmehl im Laufe des Projektes, kann man davon ausgehen, dass auch mehr Vollkornmehl für die Zubereitung der Speisen verwendet wird. Diese Methode nennt man übrigens **Buchhaltungsmethode**.

Weitere aussagekräftige Lebensmittelproduktgruppen für die Buchhaltungsmethode sind z. B.

- ◆ Vollkornnudeln,
- ◆ frisches Obst,
- ◆ frisches Gemüse,
- ◆ Frittieröl,
- ◆ Zucker und
- ◆ Wurstwaren.

Natürlich können Sie Ihre Speisepläne auch einer aufwändigeren Analyse mittels Nährwertberechnungsprogramm unterziehen. Für diese werden jedoch genaue Rezepturen benötigt.

◆ Checklisten mit den konkreten steirischen Mindeststandards

Durch einen gemeinsamen Workshop und durch eine Menükomponentenanalyse/einen Check des Speiseplanes kann man schon sehr viel herausfinden.

Weitere Informationen gewinnt man durch das Ausfüllen von Checklisten. Beispielsweise Informationen zu:

- ◆ Wie und was wird eingekauft?
- ◆ Welche Zubereitungsvorgaben gibt es?
- ◆ Wie werden Speisen präsentiert?
- ◆ Wie werden Kund*innen eingebunden?
- ◆ Was wird jetzt schon getan, damit ich zielgruppen- und altersgerecht anbiete?
- ◆ ...

Gut zu wissen:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Checklisten mit den konkreten steirischen Mindeststandards

Diese Checklisten helfen nicht nur, den IST-Zustand zu erfassen. Sie geben auch Tipps und praxisnahe Informationen zur Optimierung.

Das Ausfüllen der Checklisten kann alleine durch die Verantwortlichen erfolgen. Eine intensive Besprechung sollte dann gemeinsam mit geschulten Expert*innen vorgenommen werden.

Wichtig: Wird ein Mindeststandard nicht umgesetzt (wird ein **Nein** angekreuzt) – ist für die Qualitätssicherung eine kurze Begründung notwendig.

◆ Kund*innenbefragung/teilnehmende Beobachtung

Soziale Aspekte, beispielsweise die Freundlichkeit des Küchenpersonals oder die Zufriedenheit mit der räumlichen Gestaltung bzw. der Akustik, die wesentlich zum Genuss des gemeinsamen Essens in der Gemeinschaftsverpflegung beitragen, können mit einer Kund*innenbefragung erhoben werden. Ebenso abgefragt werden kann beispielsweise die Einstellung zu biologisch produzierten Lebensmitteln oder zu Fair-Trade-Produkten.

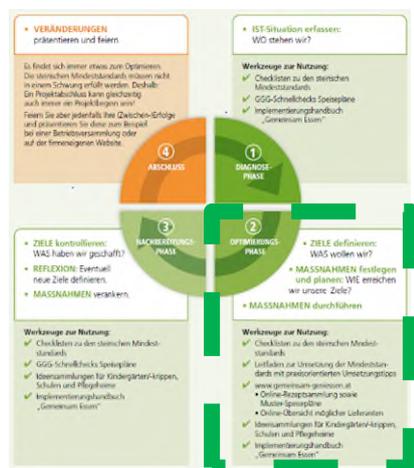
Gut zu wissen:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Blankofragebögen und Umsetzungsanleitung für die Kund*innenbefragung. Hier bekommen Sie einen Musterfragebogen in Langform sowie in Kurzform.

Statt einer Kund*innenbefragung kann auch eine **Beobachtung** stattfinden. Aus dieser können wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden. Abläufe können beobachtet werden und Stolpersteine einer zufriedenstellenden Verpflegung, wie z. B. eine zu hohe Lautstärke im Speisesaal, können erkannt werden.

Optimierungs-Phase



In dieser Phase müssen **Ziele definiert** und **Maßnahmen geplant** und durchgeführt werden.

Die Definition der Ziele und Maßnahmen kann wieder in einem Workshop oder in bilateralen Abstimmungsschleifen – je nach Zuständigkeit – festgelegt werden.

Abbildung 4: Phasenmodell zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aus dem Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards

♦ ZIELE definieren – WAS wollen wir?

Die Ergebnisse aus der Diagnosephase sollten – je nach Projektaufbau – in den beiden Projektgruppen weiter besprochen werden. Sie bilden die Basis für die folgende Erarbeitung von spezifischen, messbaren, erreichbaren und relevanten Zielsetzungen.

Hilfreich ist es hier jedenfalls, die definierten Ziele in einer schriftlichen Vereinbarung festzuhalten, zum Beispiel im Besprechungsprotokoll oder in einem Vermerk zum geführten Telefonat mit anschließender E-Mail-Übermittlung.

Tipp

Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung müssen nicht von heute auf morgen zur Gänze erfüllt werden.

Nehmen Sie sich – insbesondere, wenn Sie viele Optimierungsfelder erkennen – zu Beginn nur **3 große Themen** heraus und arbeiten Sie zu diesen Themen intensiv.

Beispielsweise:

- ♦ **Mehr Gemüse**
- ♦ **Mehr Vollkorn**
- ♦ **Mehr Bioprodukte**

Darüber hinaus können Sie auch kleinere „Baustellen“ bearbeiten, z. B. die grafische Überarbeitung des Speiseplanes bzw. eine bessere Auslobung/Kenntlichmachung der Speisen auf der Speisekarte.

Tabelle 1: Zielfindung (beispielhaft)

IST-Zustand zum Projektbeginn	Definiertes Ziel
Nicht immer werden Speisen genau beschrieben, manchmal ist z. B. nur „Tagessuppe“ oder „Dessert“ angegeben.	Allgemeine Bezeichnungen wie „Tagessuppe“ oder „Dessert“ sind ab dem nächsten zu erstellendem Speiseplan genauer beschrieben, wie z. B. Zucchini cremesuppe.
Es werden keine Bio-Produkte verwendet.	Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen innerhalb eines Jahres aus biologischer Landwirtschaft.
Nicht immer ist frisches Gemüse (zusätzlich zum Salatangebot) ein wesentlicher Teil des Menüs.	Ab dem nächsten zu erstellendem Speiseplan ist frisches saisonales Gemüse täglich ein wesentlicher Teil des Menüs (z. B. als Gemüse cremesuppe oder als Gemüsebeilage).

◆ MASSNAHMEN planen und festlegen – WIE erreichen wir unsere Ziele?

Es ist nicht nur wichtig, dass Sie wissen, was Sie wollen (z. B. Optimierung von Speiseplänen), sondern Sie müssen sich auch überlegen, wie Sie diese Ziele erreichen. Eine Erhöhung des Gemüseanteils kann z. B. dadurch erreicht werden, dass der Speiseplan umgestaltet wird oder bestehende Rezepturen geändert werden.

Das nötige Wissen, wie der Speiseplan oder die Rezeptur optimiert werden sollen, kann z. B. in Schulungen des Küchenpersonals vermittelt werden.

Welche Schulungen und Workshops interessant sind, hat die Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für Sie erhoben. Beim Modellprojekt „Gemeinsam Essen“ wurden übrigens am häufigsten von der Küche die Kochworkshops zum Thema Vollwertküche gebucht.

Gut zu wissen

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Beispiele zur Optimierung von Rezepten und Speiseplänen finden Sie im Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards.

Gut zu wissen

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Werkzeuge zur Nutzung:

- ✓ Qualitätskriterien und Mindestinhalte für Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich

Tabelle 2: Maßnahmenfindung (beispielhaft)

Detailziele	Maßnahme	GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN-Umsetzungshilfen
Ab dem nächsten zu erstellendem Speiseplan ist frisches saisonales Gemüse täglich ein wesentlicher Teil des Menüs .	Speiseplan umgestalten	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards</u> • Broschüre: „So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg“ • Musterspeisepläne • Rezeptsammlung
	Bestehende Rezepte adaptieren	
	Neue Rezepte einführen	
	Küchenpersonal besucht Kochworkshops	<ul style="list-style-type: none"> • Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich
Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen bis zum Projektende aus biologischer Landwirtschaft .	Alternative Einkaufsquellen recherchieren und logistische Abläufe überdenken	<ul style="list-style-type: none"> • Übersicht: regional, saisonal, biologisch – Produkte und Anbieter
	Günstige Produkte zum Einstieg sind Biomilch und -produkte, Biogetreide und -produkte sowie Eier.	
	Speiseplan umgestalten, Fleischangebot und Fertigprodukte reduzieren	<ul style="list-style-type: none"> • Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards • Broschüre: „So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg“ • Musterspeisepläne • Rezeptsammlung
	Lebensmittelabfall auf ein Minimum reduzieren	
Gezielte Schulungen des Personals		

✦ MASSNAHMEN durchführen

Während die Maßnahmen umgesetzt werden, sollten im besten Fall **regelmäßig Projektgruppensitzungen** durchgeführt werden. Bei diesen Sitzungen sollten der Fortschritt der Maßnahmen sowie Erfolge, aber auch Probleme besprochen werden. Erkennt man in der Umsetzung Schwierigkeiten, sollten rechtzeitig Korrekturen vorgenommen werden. Insbesondere Personalwechsel können Probleme bereiten, wenn nicht auch die Projekt-Agenden übergeben werden. Deshalb sei an dieser Stelle nochmals auf schriftliche Vereinbarungen (Protokolle!) hingewiesen. Auch Projektunterlagen (die in einem eigenen Ordner gesammelt werden und in der Einrichtung verbleiben) können eine Hilfestellung beim Personalwechsel sein.

Nachbereitungsphase

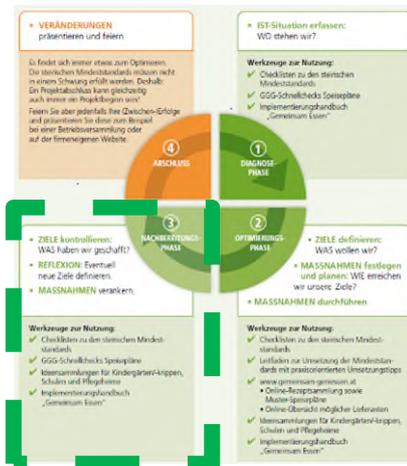


Abbildung 5: Phasenmodell zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aus dem Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards

In dieser Phase müssen die vereinbarten Ziele kontrolliert und eventuell Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden.

Um Veränderungen und Zielerreichung abschließend festzustellen, sollten die gleichen Instrumente, die auch für die IST-Situations-Analyse herangezogen wurden, erneut eingesetzt werden.

◆ ZIELE kontrollieren – WAS haben wir geschafft?

Die Ergebnisse zu Projektbeginn und Projektende werden verglichen.

Hierbei ist zu beachten, dass bei manchen Methoden der Veränderungsprozess die Auswertung erschweren kann. So kann es z. B. sein, dass die Bezeichnungen auf dem Speiseplan durch die umgesetzten Maßnahmen nun genauer sind und die anfangs pauschalen Angaben ersetzen (statt z. B. „Tagessuppe“ wird nun „Lauchcremesuppe“ angeführt). Die Auswertung der MKA kann dann eine enorme Gemüsesteigerung aufzeigen, obwohl de facto keine Steigerung erfolgt ist.

Des Weiteren kann die „innere“ Qualität der Speisen schwer am Speiseplan abgebildet werden. So können Rezepturänderungen die Speisen optimieren, in der Menükomponentenanalyse ist dies aber nicht ersichtlich; beispielsweise kann eine Lauchcremesuppe mit Schlagobers oder mit fettarmer Milch zubereitet werden.

Aufbauend auf den Ergebnissen dieser Zielkontrolle sollten die Projektgruppen weitere Ziele und Visionen für die **Zeit nach der Umsetzungsphase** formulieren und schriftlich festhalten. Anzustreben ist eine nachhaltige Verankerung durch eine Betriebsvereinbarung oder die Aufnahme in das Leitbild des Unternehmens.

Tabelle 3: Zielerreichung (beispielhaft)

Status zum Projektbeginn	Definiertes Ziel	Veränderungen und Status am Projektende	Ziel erreicht		Wie geht es weiter – Wünsche für die Zukunft
			Ja	Nein	
Nicht immer ist frisches Gemüse (zusätzlich zum Salatangebot) ein wesentlicher Teil des Menüs.	Ab dem nächsten zu erstellendem Speiseplan ist frisches saisonales Gemüse täglich ein Teil des Menüs.	Die Küchenleitung hat den Speiseplan überarbeitet. Frisches Gemüse ist nun Teil jeden Menüs.	X		Veränderung beibehalten.
Es werden keine biologisch produzierten Waren verkocht.	Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen aus biologischer Landwirtschaft.	Durch die Umstellung des Speiseplans und die Reduktion des vermeidbaren Lebensmittelabfalls konnte der Bioanteil auf 25 % ohne Mehrkosten erhöht werden.	X		Der Anteil soll auf mindestens 30 % gesteigert werden.

Kontrollieren Sie Ihre Ziele



Foto: istock/gpointstudio

Abschluss(phase): Veränderungen präsentieren und feiern



In dieser Phase muss man mit Stolz darauf zurückblicken, was man alles geschafft hat.

Abbildung 6: Phasenmodell zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards aus dem Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards

Oft wird einem richtigen Abschluss wenig Bedeutung beigemessen. Jedoch sind es gerade die informellen Zusammenkünfte, die den Zusammenhalt stärken und den Boden für weitere Projekte bereiten. Eventuell ist eine Feierlichkeit dann gleich der Startpunkt für einen neuen Projektzyklus!

Deshalb: Feiern Sie Ihr gemeinsames Projekt und berichten Sie darüber, was Sie alles erreicht haben. Machen Sie eine Abschlussveranstaltung oder präsentieren Sie die Ergebnisse im Rahmen einer Betriebsversammlung. Sie können dazu Vorher-nachher-Speisepläne oder Vorher-nachher-Fotos vom Speisesaal zeigen, Sie können aber auch die Ergebnisse der Kund*innenbefragungen bzw. der Menükomponentenanalyse präsentieren. Natürlich können Sie auch Kostproben Ihrer neu entwickelten Speisen reichen.

Feiern Sie Ihre Erfolge!



Fotos: © Gesundheitsfonds Steiermark

2. Nachhaltige Verankerung von Verpflegungs-Optimierungen

Veränderungen sind immer möglich, aber die Beibehaltung der Veränderungen bedarf besonderer Aufmerksamkeit bzw. auch der Schriftlichkeit. Wir empfehlen die Erstellung eines **Verpflegungsleitbildes oder eines Verpflegungskonzeptes**, um der Verpflegung im Haus einen Stellenwert zu geben bzw. Orientierung selbst bei Personalwechsel zu geben. So kann sichergestellt werden, dass mühsam erarbeitete Veränderungen sich nicht wieder in Luft auflösen!

Doch wie kommt man nun zu einem Leitbild oder einem Konzept? Wer soll daran mitarbeiten? Und welchen Nutzen haben die Dokumente überhaupt? Diese Punkte werden in folgender Abbildung gezeigt.

Herangehensweise zur Erstellung eines Leitbildes oder eines Konzeptes

Tabelle 4 Herangehensweise an ein Leitbild oder ein Konzept - möglicher Ablauf

Notwendiger Schritt	Was ist zu berücksichtigen?
Start durch Entscheidungsträger*innen	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Definieren Sie eine Person, die hausintern für die Erstellung des Verpflegungsleitbilds/-konzepts die Verantwortung trägt. ◆ Stellen Sie sicher, dass diese Person auch genügend Zeitressourcen und Kenntnisse in der Organisation von Sitzungen und Moderation hat. Organisieren Sie sich ggf. noch Unterstützung von außen für die Prozessbetreuung. ◆ Ist-Analyse der Verpflegung (falls noch nicht vorhanden)
Intensive Vorbereitungszeit	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Überlegen Sie sich, wer beim Verpflegungsleitbild/-konzept mitarbeiten soll und welchen Aufwand die Mitarbeit bedeutet. Wer könnte eingeladen werden: <ul style="list-style-type: none"> • Leitung der Einrichtung • Vertretung der Küche/des Cateringbetriebes • Vertretung des Erhalters (z. B. Gemeinden bei Pflichtschulen oder Kindergärten) • Vertretung der Esser*innen (z. B. Elternvertretung, Schüler*innenvertretung, Lehrer*innenvertretung) • Verantwortliche, die das Essen ausgeben (z. B. die Betreuer*innen aus der Nachmittagsbetreuung, die die Mahlzeiten dann tatsächlich ausgeben) • Sonstige Beteiligte (z. B. Hauswart ...)
Einladung für den ersten Workshop/ Aufzeigen des Nutzens	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Laden Sie zur Mitarbeit bzw. zum ersten Workshop ein und kommunizieren Sie von Anfang an den Nutzen und den Zeitaufwand. <p>Was kann der Nutzen für Sie sein?</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> ○ Darstellung Ihrer Leistungen in puncto Verpflegung – gerade auch in Hinblick auf Kritik eine wertvolle Ressource ○ Schafft Orientierung für alle Verpflegungsbeteiligten ◆ Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> ○ Sicherstellung einer gleichbleibenden Qualität der Verpflegung ○ Diskussionsgrundlage für Verbesserungen ◆ Leistungsbeschreibung <ul style="list-style-type: none"> ○ Festlegung von Verantwortlichkeiten ○ Basis für etwaige Verträge und Ausschreibungen (je nach Genauigkeit) ○ Basis für (weitere) finanzielle Entscheidungen
1. Sitzung	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Führen Sie die erste Sitzung durch, indem Sie von dem Vorhaben eines Verpflegungsleitbildes berichten.

Notwendiger Schritt	Was ist zu berücksichtigen?
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sammeln Sie Vorschläge für das Leitbild. Achten Sie darauf, dass jede*r zu Wort kommt und sich einbringen kann. ◆ Stimmen Sie einen Zeitplan für die weitere Vorgehensweise ab. ◆ Führen Sie ein Protokoll (inkl. Teilnahmeliste), das dann auch ausgeschickt wird.
Intensive Arbeitszeit	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Erstellen Sie einen Erstentwurf Ihres Verpflegungsleitbildes – eventuell auch anhand der Vorlagen in diesem Dokument. ◆ Nutzen Sie vorhandene Konzepte (z. B. Pflegeleitbild, Unternehmensleitbild) und beziehen Sie diese in das Verpflegungsleitbild mit ein.
Intensive Abstimmungszeit	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stimmen Sie den Entwurf in Telefonaten und E-Mails ab.
Einladung für den zweiten Workshop	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Laden Sie zur weiteren Mitarbeit bzw. zum zweiten Workshop ein und kommunizieren Sie wiederum den Nutzen des zu erstellenden Dokumentes. ◆ Kommunizieren Sie wieder klar einen Zeitrahmen. ◆ Kommunizieren Sie in der Einladung auch schon klar das Ziel der Sitzung (Endabstimmung) und schicken Sie einen Entwurf des Leitbildes/des Konzepts mit, damit jede*r sich gut vorbereiten kann.
2. Sitzung	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Präsentieren Sie eine zweite Entwurfsversion wieder in einer Sitzung. ◆ Erklären Sie Änderungen, adaptieren Sie gegebenenfalls noch geringfügig und führen Sie dann im besten Fall bereits in dieser Sitzung eine Endabstimmung herbei (falls das nicht möglich ist, braucht es weitere Sitzungen). ◆ Stimmen Sie den Fahrplan/Zeitplan für die Öffentlichkeitsarbeit ab. ◆ Führen Sie ein Protokoll (inkl. Teilnahmeliste), das dann auch ausgeschickt wird.
Final	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Informieren Sie alle über das erstellte Verpflegungsleitbild und machen Sie es öffentlich. Veröffentlichen Sie das Verpflegungsleitbild auf der Website oder auf dem Schwarzen Brett der Einrichtung. Informieren Sie relevante Personen auch darüber, dass es ein Konzept gibt (und wer für die Umsetzung zuständig ist). <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Foto: istock/encrier</p>

Das Verpflegungsleitbild

Ein individuelles Verpflegungsleitbild spiegelt die **zentralen Werte in der Einrichtung** hinsichtlich der Verpflegung wider. Es fasst die Vorstellungen der Einrichtung zur Verpflegung als Konsens in **knapper** Textform zusammen.

Die detaillierte Umsetzung der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken **wird im Verpflegungskonzept** durch konkrete Maßnahmen und Ziele ergänzt.

Gut zu wissen:

Ein Verpflegungsleitbild kann rasch **eine Stoßrichtung** für die Verpflegung vorgeben, an der dann in weiterer Folge gearbeitet werden sollte.

Es schafft die erste Orientierung für alle Beteiligten.

Verpflegungsleitbild – mögliche Inhalte bzw. Bausatz

- ✦ *Motto/Slogan der Einrichtung*
- ✦ Vision/ Welche Verpflegungsqualität wird angestrebt – wie werden die steirischen Mindeststandards berücksichtigt?
- ✦ Werte in Hinblick auf Essen und Trinken – im Einkauf, in Hinblick auf Esskultur ...
- ✦ Ev. Kurzinhalte zu
 - Getränkeangebot
 - Frühstücksangebot/Zwischenmahlzeiten/Mittagsverpflegung/Abendessen
 - ...

Was ist im Leitbild im Zuge von GGG zu verankern?



Ev. Motto/Slogan + Vision

WERTE

Zumindest die **Einstellung/die Werte** der Einrichtung zu folgenden Themen im Leitbild verankern

- ✓ **Genussvolles** Essen (*schönes Anrichten, schönes Ambiente, pädagogischer Rahmen Kiga ...*)
- ✓ **Gesundheitsförderliches** Essen (*Vollkorn, Hülsenfrüchte, ...*)
- ✓ **Ökologisch nachhaltiges** Essen (*regionales Bio, weniger vermeidbare LM-Abfälle, ...*)
- ✓ **Zielgruppenorientiertes** Angebot (*kindgerecht, Breikost, Fortbildungen ...*)

Jedenfalls auch den Wortlaut *Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung* im Leitbild verankern – eventuell gleich als **Vision** ...

Bei zuliefernden Betrieben (Gasthäusern): Kommunikation als Thema
Bei Kindergärten/Schulen: pädagogischer Rahmen, Rituale, Partizipation, Esskultur
Bei Pflegeheimen: Ernährungsteam, Mangelernährung, Selbstbestimmung

- + Bekenntnis** der Einrichtung bzw. der Verantwortlichen!
- Leitbild könnte unterschrieben werden oder mit einem Bild vom Team versehen werden
 - Leitbild auf der Website veröffentlichen

Die genauen Inhalte sind abhängig von der Einrichtung. Beispiele finden Sie in weiterer Folge.

Beispiele möglicher Verpflegungsleitbilder von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN

Beispiel: Leitbild Verpflegungsbetrieb (Betrieb, der zuliefert)

Unser Motto: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Unsere Vision: Wir nehmen unsere Verantwortung im Bereich Essen und Trinken wahr und bieten höchste Qualität auf allen Stufen. Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sind für uns die Basis in der Kindergartenverpflegung.

Unsere Grundsätze:

- ✦ Was unsere Küche verlässt, schmeckt.
- ✦ Wir kochen insbesondere für die Kleinsten mit Mehrwert und schauen, dass das Essen auch gesundheitsförderlich ist.
- ✦ Wir unterstützen die Region in der wir leben und arbeiten. Das gilt insbesondere für den Lebensmitteleinkauf.
- ✦ Wir bleiben mit unserer Verpflegung am Puls der Zeit. Dazu gibt es regelmäßig Fortbildungen, aber vor allem auch einen konstruktiven und regelmäßigen Austausch mit den Betrieben, die wir beliefern.

Ort, Datum

Für Rückfragen zum Leitbild steht Ihnen gerne **xy** zur Verfügung.

Beispiel: Leitbild Kindergarten (Kurz)

Unser Motto: „Wir sitzen zusammen, der Tisch ist gedeckt, wir wünschen uns allen, dass es gut schmeckt!“

Unsere Vision: In der Kindheit wird der Grundstein für die zukünftige Ernährungsweise gelegt. Deshalb unterstützen wir Kinder so früh und so gut wie möglich eine genussvolle und vollwertige Ernährung umzusetzen. Essen und Trinken haben in unserem Haus einen hohen Stellenwert. Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sind für uns die Basis.

Unsere Grundsätze:

- ✦ Wir bieten eine hochwertige, kindgerechte Verpflegung an. Wir achten darauf, dass das Essen schmeckt, gut aussieht sowie gesundheitsförderlich und nachhaltig ist. Dazu haben wir auch Vereinbarungen mit unserem Zulieferer.
- ✦ Wir sind uns bewusst, dass eine gute Verpflegung auf einem gleichbleibenden hohen Niveau eine herausfordernde Tätigkeit ist, der wir uns aber gerne stellen. Und dies gemeinsam.
 - o Kindergarten (**Name, Anschrift, Ansprechperson**),
 - o Küche (**Caterer: Name, Anschrift, Ansprechperson**) und
 - o Erhalter (**Gemeinde: Name, Anschrift, Ansprechperson**) /Träger
 arbeiten Hand in Hand und sorgen dadurch für die bestmögliche Versorgung. Regelmäßige Fortbildungen – auch zum Thema Hygiene- und Allergenmanagement und Kinderernährung – sind für uns selbstverständlich.
- ✦ Wir unterstützen Kinder im Rahmen unseres pädagogischen Konzeptes bestmöglich bei der Entwicklung Ihres gesunden Essverhaltens.

Ort, Datum

Für Rückfragen zum Leitbild steht Ihnen gerne **xy** zur Verfügung.

◆ Beispiel Verpflegungsleitbild eines Kindergartens (länger)

Speisenangebot:

In der Kindheit wird der Grundstein für die zukünftige Ernährungsweise gelegt. Deshalb sollten Kinder so früh wie möglich an eine genussvolle, vollwertige Ernährung herangeführt werden! Wir nehmen diese Verantwortung wahr. Essen und Trinken haben in unserem Haus einen hohen Stellenwert.

Wir bieten deshalb eine hochwertige, kindgerechte, Verpflegung und achten auf

- ◆ *eine gute Qualität der verwendeten Produkte mit einem hohen Anteil an regionalen & saisonalen Produkten. Bio-Produkte werden bei uns ebenfalls im Bereich XY (z. B. Milch und Milchprodukte, Brot und Getreide) eingesetzt.*
- ◆ *eine frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten*
- ◆ *einen hohen Anteil an gesundheitsförderlichen Speisen (reichlich Gemüse, ausreichend Obst, bevorzugt Vollkornprodukte, wenig und dafür hochwertiges Fleisch).*

Die Kinder haben bei uns jederzeit die Möglichkeit, Wasser zu trinken. Verdünnter hochwertiger 100 % Obstsaft oder Gemüsesaft wird nur ab und zu angeboten. Nicht angeboten werden zuckerreiche Limonaden, Fruchtnektar und Sirupe.

Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sind die Basis unseres Angebotes.

Eine gute Verpflegung als Gemeinschaftsaufgabe:

Wir sind uns bewusst, dass eine gute Verpflegung auf einem gleichbleibenden hohen Niveau eine herausfordernde Tätigkeit ist, der wir uns aber gerne stellen. Und dies gemeinsam.

- ◆ *Kindergarten (Name, Anschrift, Ansprechperson),*
 - ◆ *Küche (Caterer: Name, Anschrift, Ansprechperson) und*
 - ◆ *Erhalter (Gemeinde: Name, Anschrift, Ansprechperson) /Träger*
- arbeiten Hand in Hand und sorgen dadurch für die bestmögliche Versorgung.*

Regelmäßige Fortbildungen – auch zum Thema Hygiene- und Allergenmanagement und Kinderernährung – sind für uns selbstverständlich.

Unser pädagogischer Rahmen:

*Wir bereiten die Umgebung im Kindergarten so auf, dass Kinder im Sinne des steirischen „Bildungs-RahmenPlanes“ eine **selbstbestimmte Entscheidung** zugunsten ihres **Wohlbefindens** treffen können. Ein guter Speiseplan, der eingebunden ist in das pädagogische Konzept, ist die Basis dafür.*

- ◆ *Ein gesundes Essverhalten soll – von Anfang an – gelernt werden können. Wir leben dementsprechend Rituale und eine gute Esskultur, zwingen Kinder niemals zum Essen und lassen die Kinder auch selbst entscheiden, wie viel sie wovon essen möchten. Das Kennenlernen von neuen Lebensmitteln erfolgt in einer entspannten und ungezwungenen Atmosphäre. Getränke und eine eventuelle Nachspeise werden ohne Aufforderung zum Aufessen der Hauptspeise angeboten. Ess-Situationen werden von uns stets professionell begleitet.*
- ◆ *Besonders am Herzen liegt uns, mit den Kindern zu kochen. Im Rahmen des Pädagogischen Kochens lernen Sie Lebensmittel kennen und können ihre Fertigkeiten erweitern.*
- ◆ *Im Sinne einer guten Vorbildwirkung nehmen wir auch von alkoholischen Getränken bei Kindergartenfesten Abstand.*

Ansprechperson für die Umsetzung des Verpflegungsleitbildes/verpflegungsbeauftragte Person:
XY

Beispiel: Verpflegungsleitbild eines Pflegeheimes (übergehend in ein Konzept)

Das sind unsere Grundsätze:

- ◆ *Wir nehmen unsere Verantwortung wahr und bieten eine Verpflegung auf einem hohen Niveau an. Diese erfüllt nicht nur bestehende Standards, wie z. B. die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, sie geht auch darüber hinaus. Dieses hohe Niveau wollen wir halten. Wir sind aber bestrebt, uns ständig zu verbessern, und informieren uns deshalb aktiv über neue Erkenntnisse und setzen diese um.*
- ◆ *Wir sind uns bewusst, dass eine gute Verpflegung auf einem gleichbleibenden hohen Niveau eine herausfordernde Tätigkeit ist, der wir uns aber gerne stellen. Und dies gemeinsam. **Pflege und Küche arbeiten Hand in Hand** und sorgen dadurch für die bestmögliche Versorgung.*
- ◆ *Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. **Wahlmöglichkeit und Selbstbestimmung** beim Essen und Trinken sind bei uns deshalb zentral. Uns ist es wichtig, dass die Freude am Essen und Trinken erhalten bleibt und Mangelernährung vermieden wird. Wir schaffen deshalb mit unserem Angebot den Rahmen dafür, dass sich ein*e jede*r ausgewogen und hochwertig nach ihrem/seinem Gusto ernähren kann.*

Unserem Haus sind bei der Verpflegung insbesondere folgende Punkte wichtig:

Genuss an erster Stelle

*Wir sprechen mit unserem Angebot alle Sinne an. Essen muss schmecken, appetitlich aussehen und in einer entspannten Atmosphäre eingenommen werden. So dekorieren wir liebevoll den Speisesaal je nach Jahreszeit und bringen beispielsweise auch pürierte Kost in Form. Zu besonderen Anlässen gibt es darüber hinaus weitere Angebote. So freuen wir uns, unsere Bewohner*innen mit Geburtstagskuchen und Wunschessen überraschen zu dürfen.*

Eine gute Getränkeauswahl

Trinkwasser steht jederzeit frei zur Verfügung. Darüber hinaus werden selbstverständlich weitere empfehlenswerte Getränke wie 100 % regionaler Fruchtsaft sowie Tee angeboten. Uns ist es besonders wichtig, Wahlmöglichkeiten zu geben und die Getränke auch immer wieder aktiv anzubieten.

Einkaufen mit Bedacht

Wir sind stolz darauf, dass wir auch direkt von bäuerlichen Betrieben aus der Region kaufen. Grundsätzlich versuchen wir, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus der Region kommen und in der Saison eingekauft werden. Wir möchten darüber hinaus den Anteil an zertifizierten Biolebensmitteln erhöhen und achten auf Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Schokolade, Kaffee oder Orangensaft werden bei uns grundsätzlich aus zertifiziertem fairem Handel zugekauft. Wir vermeiden zudem unnötige Verpackungsmaterialien und kaufen nur selten hochverarbeitete Fertigprodukte ein.

Zubereitung mit Pfiff

Wir achten bei all unseren Gerichten darauf, dass diese nährstoffschonend zubereitet werden. Gewürzt wird mit Bedacht und mit Kräutern aus dem eigenen Hochbeet.

Ein Speiseplan mit Aussagekraft

*Unser Speiseplan spiegelt die Qualität unseres Hauses wider. Er ist vielfältig und abwechslungsreich, ist gut verständlich, aussagekräftig und weist eine gute Lesbarkeit auf. Er wird immer auch im Vorhinein ausgehängt, sodass sich Besucher*innen und Bewohner*innen jederzeit über die Mahlzeiten informieren können.*

Vielfalt und Abwechslung im Speiseplan

Unser Haus legt insbesondere Wert auf das gesundheitsförderliche und genussvolle Angebot von Vollkornprodukten, Nüssen sowie Gemüse und Obst. So unterstützen wir die Gesundheit und sorgen für vollste Zufriedenheit.

*Unsere Bewohner*Innen haben bei uns die Möglichkeit, den ganzen Tag über aus einem vielfältigen Speiseplan zu wählen. Zum Frühstück kann aus einem reichhaltigen Frühstücksbuffet gewählt werden. Zur Vormittagsjause gibt es z. B. Joghurt mit frischen Früchten, ein Kompott oder ein Stück Brot mit Aufstrich. Zu Mittag kann immer aus zwei Hauptgerichten gewählt werden. Ein Angebot ist hierbei jedenfalls vegetarisch, bei diesem wird besonders darauf geachtet, traditionelle Rezepte anzubieten. Am Nachmittag wird wieder eine Jause angeboten. Hier gibt es (Vollkorn-)Kuchen, Obstsalat, Kompott oder z. B. Schwarzbrot mit Kürbiskernaufstrich. Bei der Abendjause wechseln sich kalte und warme Angebote ab – es gibt immer Alternativen. Natürlich gibt es bei uns auch proteinreiche Spätmahlzeiten.*

Speisen werden bedarfsgerecht angeboten.

*Wir sind uns bewusst, dass sich die individuellen Anforderungen an Essen und Trinken im Alter stetig ändern. Wir führen deshalb regelmäßige Mangelernährungsscreenings durch und sind besonders achtsam, wenn größere Mengen an Essen am Teller bleiben. Alle Bewohner*innen werden jedenfalls nach ihren individuellen Bedürfnissen unterstützt. Darüber hinaus ist es uns eine Freude, in der Biographiearbeit Lieblingsgerichte unserer Bewohner*innen zu erfahren, die dann auch in der Speiseplanung berücksichtigt werden.*

Wir achten darauf, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden.

*Wir sind uns bewusst, dass ein Zuviel an vermeidbaren Lebensmittelabfällen die Umwelt belastet und das Budget für andere hochwertige Lebensmittel schmälert. Wir kalkulieren deshalb die Menge der Speisen und Getränke bestmöglich und kommunizieren einen Mehr- oder Minderbedarf. Unsere Bewohner*innen können uns darüber hinaus regelmäßig zum Angebot Rückmeldung geben, damit wir ihre Wünsche und Vorstellungen bestmöglich umsetzen können. 1 x in der Woche findet so die Kochsprechstunde im Speisesaal statt.*

*Wir hoffen, dass sich jede*r bei uns im Haus wohlfühlt. Bitte teilen Sie uns jedenfalls mit, falls etwas nicht Ihren Vorstellungen entspricht.*

*Ansprechperson für die Umsetzung des Verpflegungsleitbildes/verpflegungsbeauftragte Person: XY
+ eventuell auch Nennung der Personen im Ernährungsteam des Pflegeheimes oder Foto der verantwortlichen Personen:*



Das Verpflegungskonzept

Aufbauend auf einem Verpflegungsleitbild kann ein Verpflegungskonzept erstellt werden. Dieses ist jedoch deutlich umfangreicher als ein Verpflegungsleitbild und kann als genauer Fahrplan angesehen werden, der eine erfolgreiche Verpflegung ermöglicht.

In einem deutschen Modellprojekt wurden für die Erstellung eines Konzeptes ca. 40 Arbeitsstunden beziehungsweise 9-12 Monate (aufgrund von Abstimmungsschleifen) benötigt.

Die Übergänge zwischen Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept sind in der Praxis oft fließend. Manchmal beinhaltet das Verpflegungsleitbild bereits Inhalte des Konzeptes und umgekehrt ist das Verpflegungsleitbild manchmal bereits in das Konzept integriert.

Das Verpflegungskonzept beschreibt die konkrete Umsetzung und Ausgestaltung der Verpflegung in der Einrichtung.

Für ein Verpflegungskonzept kann es keine standardisierten Lösungen geben. Es muss immer im Hinblick auf die jeweilige Einrichtung betrachtet und erstellt werden.

✦ **Verpflegungskonzepte – mögliche Inhalte bzw. Bausätze**

Jedes **Verpflegungskonzept ist individuell** und muss der Einrichtung angepasst sein.

Möglich sind verschiedene Gliederungen, wie sie in den nachfolgenden Bausteinen dargestellt werden.

Je nach Verpflegungssituation werden Sie einzelne Inhaltspunkte besonders hervorheben und andere Punkte vielleicht gar nicht aufnehmen.

Gut zu wissen:

Die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes ist sicherlich mit einem Aufwand verbunden.

Hat man sich die Mühe jedoch einmal gemacht, kann man davon ausgehen, in den nächsten Jahren eine relativ problemfreie Verpflegung umsetzen zu können.

Gut zu wissen:

Egal welcher Bausatz hinter einem Verpflegungskonzept liegt, das im Zuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN erstellt wurde, die Formulierungen müssen dazu führen, dass die steirischen Mindeststandards erfüllt werden.

Zumindest sollen

- ✦ die Speisefrequenzen und
- ✦ die Reduktion der vermeidbaren LM-Abfälle (was tut bei den Portionsgrößen und gegen Überproduktion)

genauer beschrieben werden.

Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sollen auch **namentlich** im Konzept angeführt werden!

Übersicht möglicher Verpflegungskonzept-Inhalte und Aufbau (Bausätze)

Bausatz 1 Verpflegungskonzept

Zum Beispiel für einen Betrieb, der einen Kindergarten beliefert (das Gasthaus, ...)

1. **Speisen- und Getränkeangebot**
! Verankerung Speisefrequenzen
2. **Rahmenbedingungen**
3. **Abläufe**
4. **Nachhaltigkeit**
! Verankerung Reduktion vermeidbare Lebensmittelabfälle
5. **Kommunikation**

Ort, Datum

Für Rückfragen zum Konzept steht Ihnen gerne xy zur Verfügung.

Bausatz 2 Verpflegungskonzept

Zum Beispiel für einen Kindergarten/eine Schule direkt

1. **Ausgangslage und Zielsetzung**
Wie schaut die Verpflegung bei uns aktuell aus und wo wollen wir hin? ...Inkl.
 - ♦ Derzeitiges Bewirtschaftungssystem (Eigenbewirtschaftung oder Fremdbewirtschaftung? ...)
 - ♦ Derzeitiges Verpflegungssystem (Frischküche, zugelieferte Warmküche ...)
2. **Zielgruppen und Verpflegungsbedarf**
 - ♦ Für wen kochen wir? Bedarf/ der Esser*innen? ...
 - ♦ Verpflegungsangebot (Was wird genau angeboten? ! Verankerung Speisefrequenzen)
 - ♦ Und wie ist die Ausgestaltung dieser Angebote? → Beschreibung Frühstück, Jause, Mittagessen, Abendessen inkl. Beschreibung Getränkeangebot ...)
3. **Verpflegungsqualität**
Welche Qualitätsmerkmale – wie Fair-trade, Bio, Tierwohl, Regionalität & Saisonalität – werden beim Einkauf berücksichtigt – bzw. soll der zuliefernde Betrieb berücksichtigen? ...
4. **Raumkonzept**
Wie ist die Ausgabe geregelt? Wie schaut der Speisesaal aus? ...
5. **Bestellwesen und Abrechnungskonzept**
Wer macht die Bestellung – wer sucht das Essen aus? Bis wann müssen die Bestellungen abgegeben werden?
6. **Qualitätsmanagementkonzept**
Welche Schulungen werden regelmäßig durchgeführt? Wie lange werden Speisen maximal warmgehalten? Beschwerdemanagement, Wer ist die verpflegungsbeauftragte Person im Haus? Wie oft wird der Speiseplan überprüft bzw. die Checklisten zu den steirischen Mindeststandards, Welche Maßnahmen zur Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle gibt es? ...
7. **Preisgestaltung**
Wie viel kostet ein Mittagessen? Wie werden Preiserhöhungen berechnet und kommuniziert ...
8. **Pädagogisches Konzept**
Welche Rituale gibt es rund um das Mittagessen ...

Ort, Datum

Für Rückfragen zum Konzept steht Ihnen gerne xy zur Verfügung.

Bausatz 3 Verpflegungskonzept

(nach den Zielen der steirischen Mindeststandards – siehe Leitfaden, Vgl. Beispiel für Verpflegungsleitbilder)

1. **Genuss an erster Stelle**
2. **Eine gute Getränkeauswahl**
3. **Einkaufen mit Bedacht**
4. **Zubereitung mit Pfiff**
5. **Eine bewusste Präsentation**
6. **Ein Speiseplan mit Aussagekraft**
7. **Vielfalt und Abwechslung im Speiseplan**
! Verankerung Speisefrequenzen
8. **Speisen werden zielgruppengerecht angeboten**
9. **Wir achten darauf, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden.**
! Reduktion vermeidbare Lebensmittelabfälle
10. **Wir kommunizieren und planen gut**

Ort, Datum

Für Rückfragen zum Konzept steht Ihnen gerne xy zur Verfügung.

✦ **Beispiele für Konzepte aus Deutschland:**

Verpflegungsleitbild und -konzept des Kinderhauses Wolperdinger (Stand 2018)

Link: www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/verpflegungsleitbild_wolperdinger_juli_2018.pdf)

Hilfreiche Unterlage für Kindergärten: Text-Baukasten zum Erstellen eines Verpflegungskonzeptes für Kitas, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

Link: www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2021-01/Text-Baukasten_Verpflegungskonzept.pdf

3. Erfolgsfaktoren und Stolpersteine in der Beratung

Erfolgsfaktoren – Beispiele

Ein Projekt zur Optimierung der Verpflegung **läuft selten glatt** und es gibt Erfolgsfaktoren und Stolpersteine.

In den vorherigen Kapiteln wurden schon manche davon genannt. An dieser Stelle sind einige weitere ergänzt – untermauert mit Beispielen bzw. Studien.

Gut zu wissen:

Eine 100 %ige Zufriedenheit werden Sie in der Gemeinschaftsverpflegung wahrscheinlich nie erreichen, dazu ist die Thematik zu vielfältig.

Man sollte aber immer versuchen den besten Konsens zu finden!

◆ **Erfolgsfaktor: Gute emotionale Ebene in den Beratungssituationen schaffen**

Beispiele:

- ◆ Gemeinsames Lachen, Beratung auf Augenhöhe – Expertin/Experte zu den steirischen Mindeststandards als Unterstützung/als Ideengebe, als Freund/Freundin
- ◆ Besuch einer Kindergartengruppe beim zuliefernden Wirten
- ◆ Weitere Mitstreiter*innen für die umsetzende Person im Betrieb finden (wenn es nur eine sein sollte) – Gemeinsam ist man stärker!

◆ **Erfolgsfaktor: Berücksichtigung von wirtschaftlichen Aspekten bzw. Vorteilen für die Betriebe (bei gleichzeitiger Optimierung der Verpflegung)**

Beispiele:

- ◆ Mehr regionale Lebensmittel und **gleichzeitig Verringerung des Logistikaufwandes** durch Einkauf beim BVN Steiermark, das ist das Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark. Mehr dazu: <https://www.bvn.st/>
- ◆ Besorgte Eltern können durch die Einbindung von professionellen Ernährungsexpert*innen wie Ernährungswissenschaftler*innen und Diätolog*innen beruhigt werden. Dies hat sich beispielsweise auch in betreuten Wohneinrichtungen als Erfolgsbringer herausgestellt.
- ◆ Mehr vegetarische Speisen und dadurch Einsparungen beim Wareneinsatz
- ◆ Weniger vermeidbare Lebensmittelabfälle und dadurch mehr Budget beim Einkauf für regionale Bioprodukte
- ◆ Gut vorbereitet in die Besprechungen geben. Z. B. wissen, was aktuell Biomilch im Vergleich zur konventionellen Milch kostet.

◆ **Erfolgsfaktor: Kleine Schritte-große Wirkung bzw. schnelle Ergebnisse / Erfolgserlebnisse anbieten (quick wins / low-hangig fruits)**

Beispiele:

- ◆ Statt 100 % Vollkorn bei selbstgemachten Teigen, zu Beginn nur einen Teil mit VK ersetzen
- ◆ Ein lauter Speisesaal muss nicht gleich umgebaut werden → Akustikbilder, ...
- ◆ Leitungswasser bei allen internen Besprechungen
- ◆ Hitlisten für gesundheitsförderliche Gerichte gemeinsam erstellen
- ◆ Biomilch statt konventioneller Milch (als Beginn für mehr Bioprodukte, ...) empfehlen

Erfolgsfaktor: Nudging-Strategien speziell für das vegetarische Angebot nutzen

Beispiele:

- ◆ bessere Positionierung
- ◆ schöneres Geschirr für vegetarische Angebote
- ◆ bessere Verfügbarkeit: to go Varianten besonders für vegetarische Angebote, ...
- ◆ bei der Ausgabe speziell das gute vegetarische Angebot loben („heute ist das Linsencurry besonders gut gelungen“)
- ◆ Änderung der Standardoption (immer ein Salat zum Menü; wer möchte, kann ihn wegbestellen)
- ◆ bessere Benennung (nicht vegan/vegetarisch nennen! → besser: Symbolkennzeichnung)

Mehr dazu:

https://gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2021/08/GGG-So-werden-Ihre-vegetarischen-Gerichte-ein-Erfolg_FINAL-2023.pdf

https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf



Foto: istock/nicolesy

◆ **Erfolgsfaktor: Kommunikation als zentrales Thema**

- ◆ Reden wir vom MEHR und nicht vom WENIGER

Wie man etwas vermittelt, hat eine enorme Bedeutung. Bei Rezeptur- oder Speiseplananpassungen in Hinblick auf mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit ist es oftmals wichtig, weniger Fleisch anzubieten – jedoch auch mehr Gemüse. Kommuniziert man, dass weniger Fleisch verwendet werden soll, schürt das oft Verlustängste. Deshalb sollte man sich auf die Kommunikation von dem was MEHR sein sollte konzentrieren.

Beispiel:

- ◆ Geben wir doch 2 Karotten mehr in das Sugo bei der Spaghetti Bolognese. NICHT: Verringern wir den Fleischanteil bei der Spaghetti Bolognese.

Übrigens: Weniger Fleisch (Reduktion um 15-20 %) wird bei Esser*innen toleriert, wenn die Optik am Teller trotzdem passt (durch Deko, durch mehr Sättigungsbeilagen, durch 2 kleinere Schnitzel statt 1 großem ...) Mehr dazu: www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/10-09-2020-nachhaltige-ernaehrung-in-betriebsund-bildungseinrichtungen-sowie-justizvollzugsanstalten/

- ◆ Etablierung von Kommunikationsstrukturen und: Tue Gutes und sprich darüber

Beispiel:

- ◆ im Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“, das von Styria vitalis umgesetzt wurde, wurde unter anderem auch der „Gruß aus der Küche“ entwickelt – Infokarten vom Team der Zentralküche Graz. Damit wurde der Küche ein Gesicht gegeben.

Weitere Lernerfahrungen und Transfermaterialien zur Inspiration, Auszug:

- Kontaktmöglichkeiten in der Küche für alle Einrichtungen zum Aushängen
- Feedback für neue oder adaptierte Rezepte
- Ablaufbeschreibung Elterninformationsveranstaltung inkl. Verkostung

Mehr dazu unter:

- https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/project-attachments/Endbericht%20Nr.%202560_Projekt%20Herausforderung%20Gemeinschaftsverpflegung_Styria%20vitalis.pdf
- https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/project-attachments/Endbericht%20Nr.%202560_Transferprodukte_Anhang%206.pdf (Transferdokument für Entscheidungsträger*innen und Projektmacher*innen)

- ◆ Ein deutsches Projekt hat gezeigt (Daten aus dem Coaching von 53 Einrichtungen wurden ausgewertet), dass Pflegeheime in der Beratung sehr profitieren, wenn ein Speiseplancheck vorgenommen wird sowie besondere Ernährungssituationen besprochen werden. Darüber hinaus profitieren sie von der Erstellung eines Verpflegungsleitbildes und besseren Methoden zur internen Kommunikation.

Mehr dazu: www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/10-06-2020-erfolgreiches-coaching-seniorenverpflegung-in-bayern/.

Mehr Erfolgsgeschichten auch auf der Website von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN

Gesundes Essen sollte keine Zwangsbeglückung sein

+ Die gesündere Wahl soll die einfachere Wahl sein!

+ VON DER LEBERKÄSESEMMELE ZUM GEMÜSE-WECKERL: eine Erfolgsgeschichte aus dem Programm



Gesundes Schulbuffet, Fotocredit: Gesundheitsfonds Steiermark, Karl Schrotter

+ DAS RADIESCHENBROT ALS BESTSELLER: eine weitere Erfolgsgeschichte aus dem Programm



Gesundes Schulbuffet, Fotocredit: Gesundheitsfonds Steiermark, Bauer

+ Vom „Junk Food“ zur gesunden Ernährung



Gesundes Schulbuffet, Fotocredit: Styria vitalis



Quelle: Screenshot von <https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/#erfolgsgeschichten>

Stolpersteine – Beispiele

◆ **Stolperstein: Einstellungen/Haltung** von Verpfleger*innen, Erhaltern, Eltern, Kolleg*innen ...

- ◆ Es werden nur Gründe aufgezeigt, warum die Umsetzung/eine Optimierung nicht geht. Kleine Schritte werden nicht angedacht, alles blockiert.
- ◆ Kleine Schritte statt großer bzw. zu viel auf einmal verlangen/umsetzen wollen.

Beispiel: „Im nächsten Monat gibt es täglich ein vegetarisches Menü mit ausschließlich Biozutaten“
...

◆ **Stolperstein: (Eigene) Abneigungen** werden zu stark berücksichtigt.

Beispiel:

- ◆ Man ist selbst ein Fleischiger und hat gutes vegetarisches Essen eigentlich noch nicht kennengelernt. Dementsprechend lehnt man mehr vegetarische Gerichte ab. Mit der Begründung: „Das wird eh nie gegessen“ oder „Die Leute wollen Fleisch auf dem Teller“ ...

◆ **Stolperstein: Rahmenbedingungen** (Gesetze, Budget, Personal ...) werden nicht berücksichtigt.

Beispiele:

- ◆ Es wird als Umsetzungsschritt ein Salatbuffet empfohlen. Die Kantine ist jedoch so klein, dass es keinen Platz für einen zusätzlichen Speiseausgabenwagen gibt.
- ◆ In der Schule werden zukünftig 2 Menüs zum Bestellen und dementsprechend auch in der Ausgabe angeboten. Im Vorfeld braucht es ein Bestellsystem, weitere Transportboxen und schließlich auch mehr Behälter zum Einhängen bei der Ausgabe, das muss berücksichtigt werden.
- ◆ Es wird gefordert, dass der Frischeanteil der Verpflegung steigen muss, es ist jedoch kein Budget für weiteres Küchenpersonal vorhanden.
- ◆ Die Mitarbeiter*innen eines Betriebes wünschen sich eine Frischküche und möchten nicht mehr das zugelieferte (aber hochwertige) Cook-and-Chill-Essen. Die Küche des Betriebes ist jedoch als Ausgabeküche konzipiert und gebaut und entspricht nicht den Vorgaben einer Frischküche.

◆ **Stolperstein: Optimierung findet nicht zielgruppenspezifisch statt**

Beispiel:

- ◆ Der Speiseplan soll weniger fleischlastig werden, die überwiegende Kundschaft ist männlich. In einer groß angelegten Kampagne wird darüber informiert, dass nun weniger Fleisch aus Klimaschutzgründen angeboten wird. Trotz einer tollen Kampagne wird das neue Angebot von der Kundschaft abgelehnt.

Idee: Eine unauffälligere Reduktion der Fleischportionen bzw. mehr Gerichte mit traditionell weniger Fleisch (Gerichte mit: Erbsen, Bohnen, Linsen) und ein vermehrtes Angebot an vegetarischen Bestsellern (Hitliste der Esser*innen?) bzw. die Nutzung von Nudging-Strategien wäre in dem Fall eine bessere Option gewesen. Eine Möglichkeit wäre auch eine Zusammenarbeit mit männlichen veganen/vegetarischen Testimonials aus dem Fitnesssportbereich gewesen.

4. Werkzeugkoffer: Broschüren und Werkzeuge von GGG zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung

Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung Allgemein

STEIRISCHE MINDESTSTANDARDS
IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Konkrete Anforderungen im

CHECKLISTEN-FORMAT

GEMEINSAM
G'SUND GENIESSEN

in der Gemeinschaftsverpflegung

Leitfaden zur Umsetzung
der steirischen Mindeststandards

Unser Ziel,
Gesundheit gemeinsam
gestalten.

STEIRISCHE MINDESTSTANDARDS
IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

So werden Ihre
VEGETARISCHEN
GERICHTE ein
ERFOLG!

GUTE SPEISEPLAN-GESTALTUNG
GÄSTE EINBINDEN
GUTE REZEPTE UND FORTBILDUNGEN

Unser Ziel,
Gesundheit gemeinsam
gestalten.

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN
Broschüren- und Werkzeuge-Verpflegung mit Fokus: Fachverfahrensamt
Seite 1 von 4 Seiten, erstellt April 2021, adaptiert Dezember 2022
Erstellt von Mag. Martina Karfa-Clemer, Gesundheitsziele Steiermark



BASIS-ERHEBUNGSBLATT

Allgemeines zur Einrichtung

Träger	<input type="text"/>
Bezeichnung	<input type="text"/>
Adresse	<input type="text"/>
Website	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Kinderkrippe <input type="checkbox"/> Kindergarten <input type="checkbox"/> Hort/Kinderheim <input type="checkbox"/> Schule/Schüler*inn <input type="checkbox"/> Mensa <input type="checkbox"/> Betriebskantine <input type="checkbox"/> Senior*inneneinrichtung <input type="checkbox"/> Sonstiges, nämlich:	
Für welche Zielgruppe/Einrichtung wird primär gekocht?	
<input type="checkbox"/> ja, <input type="checkbox"/> Essen auf <input type="checkbox"/> Kinderkrippe <input type="checkbox"/> Schule <input type="checkbox"/> andere Pfl. <input type="checkbox"/> Sonstiges	
Wir beliefern auch andere Einrichtungen	
<input type="checkbox"/> ja, <input type="checkbox"/> Essen auf <input type="checkbox"/> Kinderkrippe <input type="checkbox"/> Schule <input type="checkbox"/> andere Pfl. <input type="checkbox"/> Sonstiges	
Kennzahlen (durchschnittlich)	Personenzahl/Tag: <input type="text"/> insgesamt, davon <input type="text"/> weib. und <input type="text"/>
Das wird bei uns umgesetzt und funktioniert gut:	<input type="text"/>
Das sind die besonderen Herausforderungen unserer Einrichtung:	<input type="text"/>

GESUNDHEITS
FÖRDERUNGS
FONDS
STEIERMARK

GGG-Schnellcheck Speiseplan – Abendessen für eine 5 oder 7-Tages-Woche

Hintergrund zur vorliegenden Unterlage:
Die vorliegende Unterlage wurde im Zuge der steirischen Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN erstellt und soll Köch*innen/Küchenleiter*innen sowie externe Ernährungsexpert*innen beim Check des Abendessens unterstützen.



Mit dieser Unterlage wird es ermöglicht, das bestehende Angebot über die Sichtung des Speiseplans mit den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zu vergleichen. Durch den Vergleich kann man Optimierungspotenziale erkennen. Das Ziel ist ein gesundheitsförderliches Angebot, das schmeckt und gut ankommt!

Einschränkung/Empfehlung zur Durchführung des Checks:
Der Blick in den Speiseplan kann einiges über die Qualität der Verpflegung verraten, natürlich umso mehr, je ausführlicher die Speisen beschrieben sind. Nicht alles kann aber über den Speiseplan beurteilt werden. Dementsprechend bildet der Check über diese Unterlage nicht die gesamte Verpflegungsqualität ab. Empfehlenswert ist es deshalb, auch die weiteren Checklisten zu den steirischen Mindeststandards auszufüllen. Diese Checklisten decken beispielsweise Kriterien zur Speiseaalgestaltung oder zum Einkauf ab.

- Wir empfehlen folgenden Ablauf für einen aussagekräftigeren Speiseplancheck:**
- 4 (bei Teilverpflegung) oder 6 (bei Vollverpflegung) aufeinanderfolgende Speisepläne sichten
 - Stichliste in dieser Unterlage für jede Menüline (Abendessen) ausfüllen
 - ergänzende Fragen auf den Folgeseiten beantworten bzw. die zusammenfassende (Selbst-) Einschätzung ausfüllen
 - ergänzende Checklisten bestellen/ausdrucken und ausfüllen bzw. bearbeiten
 - auf den erreichten Status stolz sein bzw. Optimierungsmaßnahmen einleiten

Herausgeber und Medieninhaber:
Gesundheitsziele Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung
Hemweggasse 28, 8010 Graz
Ansprechpartner und weitere Informationen:
Mag. Martina Karfa-Clemer, 0316977-4946
martina.karfa@stz.stmk.at, www.gemeinsam-geniesSEN.at
Graz, März 2020. Adaptiert Januar 2022
Foto: iStockphoto.com
Die Inhalte der Unterlage entsprechen dem aktuellen Wissensstand bei Fertigstellung der Broschüre. Eine Haftung der Autoren und des Herausgebers für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GESUNDHEITS
FÖRDERUNGS
FONDS
STEIERMARK

Seite 1 von 10

GESUNDHEITSFONDS
STEIERMARK

Mehr Informationen:
www.gemeinsam-geniesSEN.at

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Übersicht der Beratungsmöglichkeiten für GV-Einrichtungen, Stand: Juli 2019, Seite 1 von 18 Seiten



Übersicht: Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Kindergärten, Schulen, Betriebe, Pflegeheime, ...)



Immer mehr Steierinnen und Steirer essen außer Haus, dadurch kommt auch der Gemeinschaftsverpflegung eine große Bedeutung hinsichtlich gesunder Ernährungsstrategien zu. Sie hat es in der Hand, ihre Kundinnen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, mit Genuss gesund zu essen.



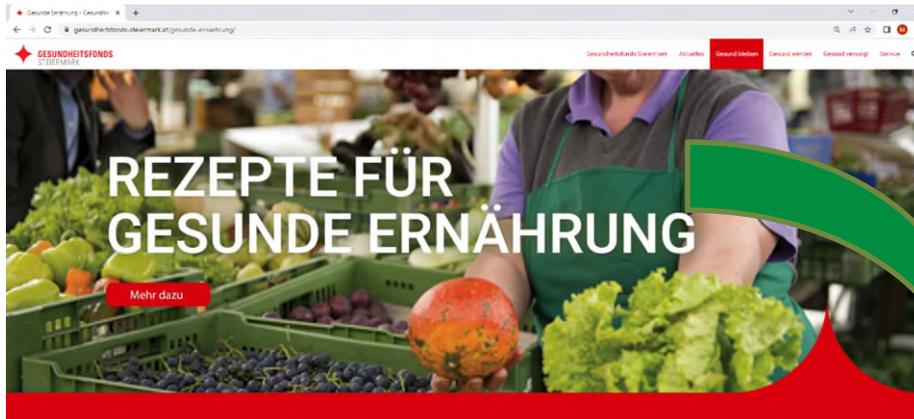
Damit Sie Ihre Kundinnen nicht nur satt, sondern auch zufriedener und gesünder machen, braucht es oft nur kleine Änderungen. Für die Umsetzung der Änderungen gibt es professionelle Unterstützung – eine Auswahl dazu finden Sie in diesem Dokument. Diese Angebote wurden Zuge der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN recherchiert und sollen einen Überblick geben.

Wir laden Sie ein!
Blättern Sie die Broschüre durch und nutzen Sie das eine oder andere (kostenfreie) Beratungsangebot.

Sollte ein Angebot fehlen, das Ihrer Meinung nach ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden soll, dann schicken Sie uns bitte ein E-Mail unter www.gemeinsam-geniesSEN.at → Kontakt/Mitmachen. Die Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN freut sich über Ihre Unterstützung!

GESUNDHEITS
FÖRDERUNGS
FONDS
STEIERMARK

GESUNDHEITSFONDS
STIFTERMARK



Unsere Themen



Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Kinderbildungs- und –betreuungseinrichtungen



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN - Gesundheitsförderliches Mittagessen im Kindergarten und in der Schule

Speiseplanvorlage und Speiseplanideen



Übung für die Auswahl einer optimalen Speisenabfolge

(Wochenspeiseplan Mittagessen bei einer 5-Tages-Woche)

Die folgende Unterlage ist im Zuge der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN entstanden und wird auch im Rahmen von Fortbildungen verwendet.

Hintergrund zur Übung:

- + Manche Pädagoginnen und Pädagogen können aus einer größeren Anzahl an Speisen für die Mittagsverpflegung ihrer Schützlinge wählen.
- + Mit ihrer Auswahl beeinflussen sie, ob das Angebot im Kindergarten oder beispielsweise in der Schule ein gesundheitsförderliches Angebot ist.
- + Die Angebotsauswahl kann dabei aber herausfordernd sein.
- + Mit dieser Unterlage kann die gesundheitsförderliche Angebotsauswahl geübt werden.
- + Auch (angehende) Köchinnen und Köche können anhand der vorliegenden Unterlage die gesundheitsförderliche Speisenplanung für die Gemeinschafts-Verpflegung üben.

Einschränkungen:

Die vorliegende Übung basiert auf den steirischen Mindeststandards bzw. orientiert sich an den genannten Anforderungen für die Mittagsverpflegung (siehe: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/08/2_2-Checkliste-Mittagessen.pdf). Die Übung deckt dementsprechend nur die Speisefrequenzen ab! Zusätzliche Anforderungen, zum Beispiel zur Rezeptur und zum Einkauf, werden hier nicht aufgezeigt.

Was sind die steirischen Mindeststandards?



Die steirischen Mindeststandards werden vom Gesundheitsfonds Steiermark herausgegeben. Sie sind ein Qualitätssicherungsinstrument zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. Die Mindeststandards zeigen, wie ein gutes und attraktives Verpflegungsangebot beschaffen sein sollte. Sie beschreiben in verschiedenen Bereichen Anforderungen, die nicht unterschritten werden sollten.

Mehr zu den steirischen Mindeststandards und den Anforderungen erfahren Sie hier: www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/gesunde-ernaehrung-in-der-gemeinschaftsverpflegung/



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Gesundheitsförderliche Jause im Kindergarten

Jausen-Ideen und Jausenplan-Vorlage

Hintergrundinfo zur Unterlage

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG) ist die steirische Initiative für gesundes Essen mit Genuss. Durch unabhängige Informationen und Unterstützungshilfen bzw. Werkzeuge soll es Steirerinnen und Steirern ermöglicht werden, sich abwechslungsreich und ausgewogen zu ernähren und das insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung.

Als eine solche Unterstützungshilfe finden Sie in diesem Dokument Jausenplan-Ideen. Diese Ideen sollen speziell Kindergärten eine Hilfe sein, um eine Verpflegung, die schmeckt, gut ankommt und gesundheitsförderlich ist, anzubieten.

Haben Sie noch Fragen zur Initiative oder zur vorliegenden Broschüre?

Dann kontaktieren Sie bitte
Mag. Martina Karla Steiner
Gesundheitsfonds Steiermark
Tel.: +43 (0)316 / 877 – 4846
martina.steiner@gfstmk.at
www.gemeinsam-geniesSEN.at
www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/

Herausgeber:
Gesundheitsfonds Steiermark
Herrengasse 28
8010 Graz
www.gesundheitsfonds-steiermark.at
Februar 2016, adaptiert März 2021

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN ist die Initiative der Fach- und Koordinationsstelle des Gesundheitsfonds Steiermark. Die Finanzierung erfolgt über den Gesundheitsförderungsfonds Steiermark.



GESUNDHEITSFONDS STEIERMARK



Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Schulen



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN - Gesundheitsförderliches Mittagessen im Kindergarten und in der Schule

Speiseplanvorlage und Speiseplanideen



GGG-Check: Schul- und Feedback zum Warenangebot am S

Hintergrund zur vorliegenden Unterlage
Die Unterlage wurde im Zuge der steirischen Initiative GEGESSEN (GGG) erstellt und soll Verpflegungsverantwortliche (Schulleitungen, Schulbuffet-BetreiberInnen, SGA-Mitglieder, externe ErnährungsexpertInnen) unterstützen.
Diese Unterlage ermöglicht es, das bestehende Angebot nach Kategorien zu sichten und mit den aktuellen Zielen der bundesweiten „Leitlinie Schulbuffet“ bzw. den „Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“ zu vergleichen. Durch den Vergleich kann man Optimierungspotenziale sowie auf Präsentationsebene erkennen.

Informationen für PädagogInnen:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN- Angebotsübersicht Gesundes Essen und Trinken in der Schule



Sammlung von qualitativ hochwertigen Verpflegungsprogrammen sowie von Unterrichtsmaterialien und Workshopangeboten für steirische Schulen zur Unterstützung der Ernährungsbildung bzw. für eine gelebte Verhältnisprävention

Wir empfehlen folgenden Ablauf für einen aussage:

1. Preisliste sichten
Damit hat man gleich einen guten Einblick in c
2. Angebot des Buffets fotografieren
Am Buffet herrscht oft reger Betrieb. Gut s
3. Strichlisten (Erfassungs- und Optimierungsblätter) in dieser Unterlage ausfüllen und Angebot reflektieren.
 - 3.1 Positionierungen der Produkte werden durch den Blick auf das Buffet erfasst.
Wichtig: Die Positionierung und ähnliche Maßnahmen (NUDGINGS) haben einen großen Einfluss auf die Wahl der Produkte beim Einkauf. Deshalb sollte auch darauf geachtet, wie etwas beim Buffet präsentiert wird bzw. für welche Produkte Werbung gemacht wird
 - 3.2 Produkte in den verschiedenen Warenkategorien zählen und eintragen.
 - 3.3 Gezählte Produkte mit den Mindestkriterien vergleichen und pro Warenkategorie beurteilen.
 - 3.4 Passende Optimierungsempfehlungen wählen bzw. auf den erreichten Status stolz sein.

Hinweis:

Wird ein Vergleich des Angebots mit den aktuellen Zielen (Mindestkriterien) im Rahmen des Programmes „GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Unser Schulbuffet“ durchgeführt, ist bei entsprechendem Angebot eine Auszeichnung bzw. ein Stärkenprofil möglich, die die Bemühungen des Schulbuffets für alle sichtbar macht!

Damit geht auch ein umfangreiches kostenfreies Beratungsprogramm für steirische Schulbuffet-BetreiberInnen einher.



Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Betriebe



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN BEI VERANSTALTUNGEN (BESPRECHUNGEN, SEMINARE)

GESUNDHEITS FÖRDERUNGS FONDS STEIERMARK

GGG-Schnellcheck – Automatenbefüllung

Hintergrund zur vorliegenden Unterlage:

Die Unterlage wurde im Zuge der steirischen Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG) erstellt und unterstützt Verpflegungs-Verantwortliche (Direktor*innen, Automatenbefüller*innen) sowie externe Ernährungsexpert*innen beim Check der Automatenbefüllung.

Mit dieser Unterlage wird es ermöglicht, das bestehende Angebot über die Sichtung des Automatenangebotes mit den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zu vergleichen.

Durch den Vergleich kann man Optimierungspotenziale erkennen. Ein gesundheitsförderliches Angebot, das schmeckt und gut ankommt, ist das Ziel.



Einschränkung/Empfehlung zur Durchführung des Checks:

Grundsätzlich sollte nach den tatsächlich belegten Positionen bzw. nach den vorhandenen Produkten beurteilt werden (und nicht anhand der Schilder bei den Positionen). Weiters hat die Praxis gezeigt, dass für die Beurteilung der Automaten, diese am besten fotografiert und die Auswertung dann im Anschluss über das Foto erfolgt. Hilfreich für eine Auswertung sind zudem die Getränke-, Milch- und Süßigkeitenliste, die der Verein SIPCAN bereitstellt. Hier ist der Zucker- und Fettgehalt bzw. die Verpackungsgröße handelsüblicher Produkte gelistet. Diese Listen finden Sie [hier](#). Und schließlich: Ein erfolgreiches Automatenangebot ist nicht nur von der Befüllung abhängig, sondern vom Verpflegungsangebot der Einrichtung insgesamt. Empfehlenswert ist es deshalb, auch die weiteren Checklisten zu den steirischen Mindeststandards auszufüllen.

Wir empfehlen folgenden Ablauf für einen aussagekräftigeren Automatencheck

1. Erfassungsbblatt in dieser Unterlage für jeden vorhandenen Automaten ausfüllen.
2. Ergänzende Fragen auf den Folgeseiten beantworten bzw. die Ergebnisse übertragen
3. Ergänzende Checklisten bestellen/ausdrucken und ausfüllen bzw. bearbeiten
4. Auf den erreichten Status stolz sein bzw. Optimierungsmaßnahmen einleiten.



Herausgeber und Medieninhaber
Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung
Herrengasse 28, 8010 Graz
Ansprechpartnerin und weitere Informationen
Mag. Martina Kada Steiner, 0316/877-4948
martina.steiner@gfstmk.at, www.gemeinsam-geniesSEN.at
Graz, Jänner 2020, adaptiert Jänner 2022
Foto: istockphoto.com

Die Inhalte der Unterlage entsprechen dem aktuellen Wissensstand bei Fertigstellung der Broschüre. Eine Haftung der Autorin und des Herausgebers für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Mehr Informationen:

www.gemeinsam-geniesSEN.at

Übersicht Broschüren und Werkzeuge von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN für die Gemeinschaftsverpflegung – für Pflegeheime



**ESSEN UND TRINKEN
IN STEIRISCHEN
PFLEGEHEIMEN**

Ein Bericht auf Basis der Studie „Essen und Trinken in steirischen Pflegeheimen“



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN - Gesundheitsförderliches Mittagessen im Pflegeheim Planungsmatrize und Speiseplanideen

Beschreibung für Broschüren-Ausdruck – 8-seitig

1. A4-Bogen „1“:

Zuerst drucken Sie die Seite „Word-Menuekarte-Bogen1_Vorne.docx“ auf ein A4-Blatt. Dann drehen Sie es um und drucken auf die Hinterseite die Seite „Word-Menuekarte-Bogen1_Hinten.docx“.

Word-Menuekarte-Bogen1_Vorne.docx



Seite 8

Word-Menuekarte-Bogen1_Hinten.docx



Seite 2



Seite 7

5. Literatur

- ◆ Bayrisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: Rahmenbedingungen Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept. Im Internet unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/231207/index.php>
- ◆ Gesundheitsfonds Steiermark: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat. Im Internet unter: [GGG_Steirische-Mindeststandards_Checklisten_Gesamtdokument-FINAL-2023.pdf \(gesundheitsfonds-steiermark.at\)](https://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/GGG_Steirische-Mindeststandards_Checklisten_Gesamtdokument-FINAL-2023.pdf)
- ◆ Gesundheitsfonds Steiermark: GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards. 4., überarbeitete und erweiterte Auflage, Graz, Dezember 2023. Im Internet unter:
[Leitfaden-zur-Umsetzung-der-steirischen-Mindeststandards-4.-Auflage.pdf \(gesundheitsfonds-steiermark.at\)](https://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/Leitfaden-zur-Umsetzung-der-steirischen-Mindeststandards-4.-Auflage.pdf)
- ◆ Styria vitalis. Zyklusbericht 1-7 inkl. Endbericht zum von der Gesundheitsplattform beauftragten Modellprojekt Gemeinsam Essen. -2010-2012.
- ◆ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung c/o Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum: Schritt für Schritt-Anleitung. Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzeptes für kommunale Kita- und Schulträger. Juli 2020, Montabaur. Im Internet unter: [https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/the-men.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\\$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/the-men.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf)



6. Impressum

Herausgeber und Medieninhaber

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



Diese Broschüre wurde im Rahmen der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN mit den Mitteln des Gesundheitsförderungsfonds Steiermark erstellt.



Verantwortlich für den Inhalt

Mag.a Martina Karla Steiner, Ernährungswissenschaftlerin

Gesundheitsfonds Steiermark
Fach- und Koordinationsstelle Ernährung
www.gemeinsam-geniessen.at;
www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/

4. Auflage, September 2024
(Erstauflage 2014)

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.