

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – UNSER SCHULBUFFET

Mindestkriterien¹ für ein gesundheitsförderliches Angebot



bezüglich **Anzahl** der Angebote bzw. Waren
(Was liegt tatsächlich als Angebot in der Vitrine, oder steht auf der Vitrine, ...)



Positionierung
Was sieht man als Erstes, wenn man als Schüler*in zum Buffet/zum Verkaufsstand kommt, ...)

Bitte **NICHT**



Was soll jedenfalls **NICHT** sein

WAS ist neu?



Vergleich der Mindest-Kriterien der aktualisierten Leitlinie Schulbuffet 2024 mit den Mindest-Kriterien aus dem Jahr 2011

| Kategorie | Mindestkriterien (Anzahl) | Mindestkriterien (Positionierung) | Bitte NICHT (Was soll jedenfalls NICHT sein) | WAS ist neu? (Vergleich der Mindest-Kriterien der aktualisierten Leitlinie Schulbuffet 2024 mit den Mindest-Kriterien aus dem Jahr 2011) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Getränke | <ul style="list-style-type: none"> Wasser ist der ideale Durstlöcher und IMMER im Angebot → Mindestens 1 (Mineral)Wasser muss im Angebot sein Mindestens 80 % des Angebots enthält: <ul style="list-style-type: none"> Maximal 6,0 g Zucker / 100 ml² sowie Ohne Zusatz von Süßungsmittel (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe) | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage Mindestens 80 % der Verkaufsfläche besteht aus den hier angeführten Produkten Getränke die diesen Kriterien nicht entsprechen, dürfen nicht im direkten Sichtfeld platziert werden | <ul style="list-style-type: none"> Alkohol alkoholfreies Bier oder Biermischgetränke Energydrinks Getränke mit Azofarbstoffen Getränke mit Koffein/ Teein für unter 10jährige | <p>→ Reduktion: Zuckergehalt von Getränken, die überwiegend im Angebot sein sollten. Es gelten weiters folgende schrittweise Übergangsfristen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bis 31.12.2024: max. 6,7 g Zucker/100 ml 01.01.2025 - 31.12.2026: max. 6,3 g Zucker/ 00 ml Ab 01.01.2027: max. 6,0 g Zucker/100 ml sowie ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe) <p>→ Konkretisierung: Zum Gemüsesnack zählt auch ein Gemüse-Obst-Smoothie.</p> <p>→ Konkretisierung: Sauergemüse zählt nicht als Gemüseportion.</p> <p>→ Reduktion: Gemüsesorten, die mindestens angeboten werden sollten, wurden im Winter reduziert.</p> <p>→ Konkretisierung: Mindestens 10 Stück Obst pro Pause, es kann auch portioniertes Obst sein.</p> |
| Gemüse | <ul style="list-style-type: none"> Mindestens 1 frischer Gemüsesnack (saisonale Gemüsesticks, Salat, Smoothie, Karotten, Minigurken, ...) Mindestens 80 % der belegten Brote/Weckerl sind mit ausreichender Menge an Gemüse gefüllt/belegt Mindestens 3 frische unterschiedliche Gemüsesorten (in den Wintermonaten zumindest 2 frische Gemüsesorten) | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage | <ul style="list-style-type: none"> schlecht sichtbares Gemüse-Angebot nur Sauergemüse Ausschließlich nicht regionales Angebot – Saison nicht spürbar | <p>→ Konkretisierung: Zum Gemüsesnack zählt auch ein Gemüse-Obst-Smoothie.</p> <p>→ Konkretisierung: Sauergemüse zählt nicht als Gemüseportion.</p> <p>→ Reduktion: Gemüsesorten, die mindestens angeboten werden sollten, wurden im Winter reduziert.</p> <p>→ Konkretisierung: Mindestens 10 Stück Obst pro Pause, es kann auch portioniertes Obst sein.</p> |
| Obst | <ul style="list-style-type: none"> Frisches Obst ist IMMER im Angebot → Mindestens 10 Stück (bzw. Portionen) pro Pause Mindestens 3 Sorten frisches Obst (Obstsackerl, guter Smoothie, Obstsalat, Obststanizel,...) | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage | <ul style="list-style-type: none"> schlecht sichtbares Obst Ausschließlich nicht regionales Angebot – Saison nicht spürbar | <p>→ Konkretisierung: Mindestens 10 Stück Obst pro Pause, es kann auch portioniertes Obst sein.</p> |
| Milch und Milchprodukte bzw. Produkte auf pflanzlicher Basis | <ul style="list-style-type: none"> Mindestens 1 Angebot an idealem Milchprodukt (Naturjoghurt, Buttermilch, ... mit oder ohne frisches Obst und/oder ungesüßten Getreideflocken) Mindestens 50 % des Angebots sind ideale Milchprodukte oder Produkte mit moderatem Zucker- und Fettgehalt <ul style="list-style-type: none"> max. 10,5 g Zucker / 100 ml/g³, kein Zusatz von Süßungsmittel, max. 4,2 g Fett / 100 ml/g, max. 30 g Zucker pro Gebinde Kriterien für Produkte auf pflanzlicher Basis (wenn angeboten): <ul style="list-style-type: none"> idealerweise ausschließlich mit natürlich vorkommendem Zucker bzw. max. 8,5 g Zucker / 100 ml/g, kein Zusatz von Süßungsmittel, max. 2,5 g Fett / 100 ml/g | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage | <ul style="list-style-type: none"> ausschließlich fett- und zuckerreiche Milchprodukte (Milchdesserts, ...) | <p>→ Überarbeitung Kriterien: Neu ist die Vorgabe der 50 %</p> <p>→ Reduktion: Zuckergehalt von Milchprodukten, die überwiegend im Angebot sein sollten. Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bis 31.12.2024: max. 11,5 g Zucker/100 ml/g 01.01.2025 - 31.12.2026: max. 11,0 g Zucker/100 ml/g Ab 01.01.2027 max. 10,5 g Zucker/100 ml/g <p>→ Neue Kriterien für pflanzliche Alternativen</p> |
| Backwaren (Brot und Gebäck) | <ul style="list-style-type: none"> Mindestens 1 Sorte Vollkorn oder Roggen Mindestens 50% des Angebotes mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte, zum Beispiel Grahamweckerl) | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage Weißgebäck/-brot (Semmeln, Laugenstangerl.) untergeordnet positionieren (seitlich am Rand/weiter hinten) | <ul style="list-style-type: none"> übermäßig viele Weißmehlprodukte, die darüber hinaus besser positioniert sind als die Angebote mit hohem Schrot- und Kornanteil | |
| Belag von Backwaren | <ul style="list-style-type: none"> vegetarisch, vegan Mindestens 1 veganes Angebot (Kichererbsen-Curry-Aufstrich, veganer Liptauer mit Tofu, scharfer Linsenaufstrich, cremiger Kräuteraufstrich mit weißen Bohnen, Radieschenbrot,...) Mindestens 50 % des Angebotes ist vegetarisch oder vegan (Käseweckerl, Antipasti-Weckerl, Bagel mit Zucchini-Satsiki, ...) Maximal 50 % des Angebotes aus Wurst-, Fleisch- oder Fischerzeugnissen mit max. 20 % Fettgehalt (Schinken-Kornspitz mit saisonalem Paprika, Weckerl mit Kümmelkarre und Radieschen, Mega Mix mit Putenschinken und Gemüse, ...) Maximal 1 Angebot mit einem Fettgehalt von mehr als 20 % und dieses darf auch nicht übermäßig angeboten werden → max. 10 % des Gesamtangebots ist mit fettreichen Fleisch- / Wursterzeugnissen belegt/befüllt | <ul style="list-style-type: none"> gut sichtbar in zentraler Lage untergeordnet positionieren | <ul style="list-style-type: none"> zu wenig attraktive vegetarische Angebote fett- und zuckerreiche Angebote (Marmelade, Honig, Nuss-Nougat,...) Weckerl, die mit (fetter) Wurst befüllt werden, sind besser positioniert als vegetarische Angebote. Zu viele Weckerl, die mit einer fettreichen Wurst belegt werden | <p>→ Neue Kriterien zu vegan</p> <p>→ Definition geändert Fleischlos = mind. 50% vegetarisch (ohne Fisch, ...) oder vegan bzw. mind. 1 veganes Angebot</p> <p>→ Kriterium angepasst Aufnahme Fisch</p> <p>→ Kriterium angepasst bzw. neu Maximal 10 % des Gesamtangebots mit 20 % Fettgehalt</p> |

¹ Basis: aktualisierte Leitlinie Schulbuffet, herausgegeben vom Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, 2024

² Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen: Bis 31.12.2024: max. **6,7 g** Zucker pro 100 ml / 01.01.2025 bis 31.12.2026: max. **6,3 g** Zucker pro 100 ml / Ab 01.01.2027: max. **6,0 g** Zucker pro 100 ml

³ Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen: Bis 31.12.2024: max. **11,5 g** Zucker/100 ml bzw. 100 g / 01.01.2025 bis 31.12.2026: max. **11,0 g** Zucker/100 ml bzw. 100 g / Ab 01.01.2027 max. **10,5 g** Zucker/100 ml bzw. 100 g

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – UNSER SCHULBUFFET

Mindestkriterien¹ für ein gesundheitsförderliches Angebot



bezüglich **Anzahl** der Angebote bzw. Waren
(Was liegt tatsächlich als Angebot in der Vitrine, oder steht auf der Vitrine, ...)



Positionierung
Was sieht man als Erstes, wenn man als Schüler*in zum Buffet/zum Verkaufsstand kommt, ...)

Bitte NICHT



Was soll jedenfalls **NICHT** sein

WAS ist neu?



Vergleich der Mindest-Kriterien der aktualisierten Leitlinie Schulbuffet 2024 mit den Mindest-Kriterien aus dem Jahr 2011

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Würzmittel (allgemeine Mindestkriterien)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn man bei der Zubereitung salzt: Dann jodiertes Speisesalz verwenden und sparsam salzen ✓ fettreiche Saucen (Mayonnaise, Sour Cream, ...) werden nicht verwendet (stattdessen: Dips und Garnituren auf Basis von Joghurt und Sauerrahm, ... Gemüsesaucen wie Ajvar zum Dippen oder Senf als Garnitur) | <ul style="list-style-type: none"> × Verwendung von unjodiertem Meersalz oder Kräutersalz × Frische oder TK-Kräuter werden zum Würzen nie verwendet × Ausschließlich Verwendung von fertigen Würzsaucen <p>→ Adaptiertes Kriterium (vorher bezogen auf warme Speisen)</p> <p>→ Adaptiertes Kriterium (Jetzt allgemein – vorher war Mayo bezogen auf warme Speisen)</p> |
| <p>Wenn folgende Produktgruppen angeboten werden, gilt weiters:</p> | |
| <p>(Warme) Imbisse und Speisen Wenn angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mindestens 1 veganes Angebot (Gemüsecurry, Spice Kebab, Cremige Kürbissuppe ...) ✓ Mindestens 50 % des Angebotes vegetarisch oder vegan ✓ Mindestens 1 Angebot muss frisch und nicht (vor-)frittiert zubereitet sein (Überbackener Szevediner Kornspitz, Pizzamuffin, Ofenkartoffeln, Nudelbox, ...) ✓ Mindestens 50% des Angebots enthält Gemüse oder wird damit aufgewertet (zusätzliche Tomatenscheiben auf die Fertigpizza, ...) ✓ Rapsöl als Standardöl für die warme Küche | <ul style="list-style-type: none"> × nicht attraktive bzw. zu wenige vegetarische Optionen × Mayonnaise, Sour Cream als Dip × Fettreiches schon vor der Mittagszeit (Leberkäse, ...) <p>→ Neues Kriterium mindestens 1 vegane Speise</p> <p>→ Konkretisierungen: Kategorie wurde umbenannt, nicht nur warme Speisen mindestens 50 % des Angebots enthält Gemüse</p> <p>→ Neues Kriterium Rapsöl ist das Standardöl in der warmen Küche</p> |
| <p>Feine Backwaren Wenn angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maximal 10 Stück Mehlspeisen sichtbar (max. 20 Stück sind bei Schulen mit über 400 SchülerInnen und kleiner Lagermöglichkeit erlaubt) ✓ Mindestens 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen (Marillen-Buttermilchkuchen, Kuchen mit 1/3 Vollkornanteil, Strudel aus Strudelteig, etc.) ✓ Maximal 50 % des Angebotes sind fett-/zuckerreiche Mehlspeisen (Donuts, Schokocroissant, Plunderteilchen, ...) | <ul style="list-style-type: none"> × zu viele Mehlspeisen sichtbar oder dominant präsentiert × zu viele fett- und/oder zuckerreiche Mehlspeisen <p>→ Konkretisierung: Ausnahme für etwas mehr Mehlspeisen festgelegt</p> <p>→ Konkretisierung mindestens 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen</p> |
| <p>Süßigkeiten Wenn angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maximal 10 Sorten (bevorzugt ungesüßte Müsliriegel, Trockenfrüchte, etc.) auch Eis zählt zu den Süßigkeiten ✓ Maximal 30 g Verpackungen (bei konventionellen Süßigkeiten und Fruchtschnitten/-riegel) ✓ Maximal 50 g Verpackungen (bei alternativen Süßigkeiten, z. B. Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel) | <ul style="list-style-type: none"> × zu viele/zu große Süßigkeiten am Buffet × Süßigkeiten sind besser positioniert (sichtbarer) als z. B. Obst und Milchprodukte <p>→ Konkretisierung: Eis am Schulbuffet zählt zu den 10 Sorten an Süßigkeiten</p> |
| <p>Pikante Knabbereien Wenn angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maximal 1 Sorte fett-/salzreiche Knabberei (Fettgehalt größer als 10 g / 100 g und/oder Salzgehalt größer als 1,9 g / 100 g) <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Knabbergebäck, welches beispielsweise mit Sesam, Leinsamen, Kürbiskernen bestreut ist, gilt erst ab einem Fettgehalt über 15 g / 100 g als fettreich ✓ für ungesalzene, ungeröstete Nüsse, Kerne und Samen gilt dieser Fettgrenzwert nicht, da sie einen hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren enthalten. Sie dürfen immer angeboten werden. | <ul style="list-style-type: none"> × zu viele fettreiche/salzreiche Knabbereien (Chips, gesalzene Erdnüsse, ...) <p>→ Konkretisierung: Fett- und salzreiche Knabberei + Grenzwerte definiert</p> |



Unterstützungshilfen bzw. **Rezepte** und **Werkzeuge** zur Umsetzung der Leitlinie Schulbuffet und Erfolgsgeschichten von erfolgreichen steirischen Schulbuffets finden Sie auf der Website unter:

<https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/beratungsangebote/beratungsprogramm-fuer-schulbuffets/>
oder auf www.gemeinsam-geniesSEN.at