

Nutzen & Anwendungsbereich der steirischen Mindeststandards und des Leitfadens







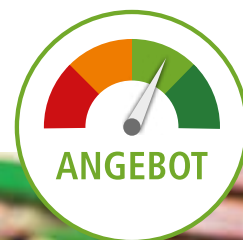
Was sind die steirischen Mindeststandards und wo sind sie zu finden?

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

Diese Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung sind vielfältig – daher sind auch die steirischen Mindeststandards vielfältig.

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, ...)



stock / 11ja









Alle aktuellen Standards sind in den Checklisten zu finden.

https://gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2025/04/GGG_Steirische-Mindeststandards_Checklisten_5.-Auflage.pdf



Welchen Nutzen haben Sie von den steirischen Mindeststandards?

-  **Sie erhalten umfangreiche, qualitätsgesicherte Informationen, die Sie jederzeit und unabhängig nutzen können.**
-  **Sie bleiben mit Ihrer Verpflegung am Puls der Zeit und berücksichtigen aktuelle Ernährungsempfehlungen.**
-  **Sie erkennen durch die Arbeit mit den steirischen Mindeststandards individuelle Optimierungspotentiale der Einrichtung.**
-  **Sie erhalten eine unabhängige Argumentationshilfe.**
-  **Die Mindeststandards können als Grundlage für Ihre Verträge und Ausschreibungen dienen.**
-  **Sie erhalten ein kostenloses Qualitätssicherungsinstrument, das folgende Punkte berücksichtigt:**
 - Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz,
 - Beitrag zum Gesundheitsförderungsprogramm Ihrer Einrichtung,
 - Beitrag zur Kundenzufriedenheit – und das bei allen Einrichtungen und Altersgruppen!

Wen dieser Leitfaden unterstützt

Dieser Leitfaden richtet sich vor allem an Expert*innen in der Gemeinschaftsverpflegung, Verantwortliche in Betriebsküchen, Pflegeheimküchen, Schulküchen, Kinderkrippen, Kindergärten und Cateringdiensten: Inhaber*innen, Betreiber*innen, Köch*innen, Leiter*innen,

Einkäufer*innen und andere. Ihnen werden mit dieser Broschüre praxisnahe und wissenschaftlich fundierte Umsetzungstipps für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung gegeben.

Wer für die Umsetzung der für die Steiermark definierten Mindeststandards zuständig ist

Für die erfolgreiche Umsetzung müssen je nach zu verpflegender Zielgruppe verschiedenste Personen an einem Strang ziehen. So sind in den steirischen Mindeststandards z. B. Anforderungen für den Speisesaal beschrieben, ein Zulieferbetrieb, der „nur“ das Essen anliefert, kann für diese Anforderungen selbstredend keine Ver-

antwortung tragen, anders sieht es natürlich aus, wenn eine Kantine an eine externe Firma verpachtet wird. Definieren Sie Zuständigkeiten! Die Hauptverantwortung trägt jedoch die administrative Leitung einer Einrichtung.

Grenzen des Leitfadens bzw. der steirischen Mindeststandards

Unsere Empfehlungen gelten grundsätzlich für alle Arten von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen als Basis. Für Personen, die aus medizinischen Gründen besondere Ernährungsrichtlinien beachten müssen, sind Empfehlungen von Fachpersonen aber entsprechend anzupassen, so z. B. bei Senior*innen mit Kau- und Schluckstörungen. Denn obwohl darauf geachtet werden sollte, dass fettarme Rezepturen gewählt werden, kann bei Personen mit

besonderen Kostformen das Gegenteil vonnöten sein. Weiters enthält der vorliegende Leitfaden keine Anforderungen für die Ernährung von unter Einjährigen. Fragen zu Themen wie Nahrungsmittelallergien, -intoleranzen oder Mangelernährung werden im Rahmen dieser Broschüre nur gestreift, Fragen der Hygiene bzw. sonstige rechtliche Anforderungen nur begrenzt behandelt.

TIPP

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen – und das insbesondere bei Vollverpflegung –, Ihren Speiseplan mit ausgebildeten Fachleuten (Ernährungswissenschaftler*innen, Diätolog*innen) abzustimmen bzw. von diesen berechnen zu lassen. Die auf Basis der Rezepturen berechneten Energiemengen und Nährwerte sollten dann mit den entsprechenden Referenzwerten (siehe Kapitel „Hilfreiches“ im Anhang) verglichen werden, um in der Folge den Speiseplan gegebenenfalls anzupassen. Zur Berechnung können die Programme „DGExpert“ und „nut.s nutritional software“ empfohlen werden.



istock / Goodboy Picture Company

Wie wir zu den Standards bzw. Empfehlungen gekommen sind

Die Standards und Empfehlungen basieren auf umfangreichen Literaturrecherchen auf Homepages von Regierungsorganisationen, öffentlich finanzierten Forschungseinrichtungen, relevanten Berufsverbänden und internationalen Organisationen. Sie wurden von Styria vitalis im Rahmen des vom Gesundheitsfonds Steiermark beauftragten Modellprojektes „Gemeinsam Essen“ 2010 entwickelt und werden seitdem laufend von der Fach- und Koordinationsstelle des Gesundheitsfonds Steiermark aktualisiert bzw. an neue Gegebenheiten und Praxiserfahrungen angepasst. Bei den Aktualisierungen werden aktuelle Ernährungsempfehlungen sowie neue bundesweite Empfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung

eingearbeitet. Darüber hinaus werden Erfahrungen aus der praktischen Beratung der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen berücksichtigt. Denn: Seit 2016 gibt es auch ein umfangreiches Beratungsprogramm zu den steirischen Mindeststandards, weiters wurde eine groß angelegte Studie durchgeführt. Bei jeder Überarbeitung wird auch die Zusammenarbeit mit verschiedensten Organisationen und Berufsgruppen gesucht. Wir möchten an dieser Stelle allen Beteiligten, die uns mit Rat und Tat zur Seite stehen, unseren Dank aussprechen!



istock / AndreyStrallov

Welche Unterstützungsmöglichkeiten Ihnen bei der Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung zur Verfügung stehen

Bei der Implementierung der definierten Mindestanforderungen kann ein kostenloses und unverbindliches Beratungsangebot der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung in Anspruch genommen werden.

Leistungen

- ✦ Umfangreiche Website, die als Informationsplattform für gesundheitsförderliche Rezepte, Bezugsquellen usw. dient.
- ✦ Beantwortung allgemeiner Fragen zu den Mindeststandards.
- ✦ Hilfestellung bei der Nutzung der Umsetzungshilfen und der erstellten Informationsmaterialien (Muster-Speisepläne, Kund*innenfragebögen, Rezeptdatenbanken, ...).

Beratung vor Ort

- ✦ Das Programm „GEMEINSAM G'SUND GENIEßEN – Unser Schulbuffet“ ermöglicht die Evaluierung/Beratung steirischer Schulbuffets bzw. von fliegenden Händlern.
- ✦ GGG-Fördermöglichkeit für sonstige Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Gefördert werden Beratungskosten zu den „Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“. Durchgeführt werden die Beratungen von speziell geschulten Ernährungsfachpersonen.

Checklisten

Die Checklisten beinhalten die aktuellen steirischen Mindeststandards, die für die Gemeinschaftsverpflegung anzuwenden sind. Sie wurden vor allem als Hilfestellung für die Qualitätssicherung bzw. für die interne Überprüfung der Verpflegung (Selbsttest) entwickelt und unterstützen Sie dabei, Optimierungsmöglichkeiten zu erkennen!



istock / monkeybusinessimages

istock / SDI Productions

TIPP

Laden Sie sich die **aktuellsten Checklisten** mindestens einmal im Jahr herunter und prüfen Sie Ihr Angebot! Die Checklisten sollten dabei am besten von allen Verpflegungsbeteiligten gemeinsam ausgefüllt werden.





knock / zornim