

CHECKLISTE

für Verpflegungsanbieter

Diese Checkliste > ermöglicht Verpflegungsanbietern und Einrichtungen, in denen frisch gekocht wird, das Mittagessen zu bewerten.

Angewandtes Verpflegungssystem

- Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve): Zubereitung der Speisen in der Einrichtung
- Kühlkost** (Cook & Chill): Anlieferung gekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Tiefkühlkost** (Cook & Freeze): Anlieferung tiefgekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Angelieferte **Warmverpflegung** (Cook & Hold): Anlieferung warm gehaltener Speisen (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).

1

Fachliche Kenntnisse zur Gemeinschaftsverpflegung

	erfüllt	nicht erfüllt
1.1 Bei der Speiseplangestaltung werden besondere Anforderungen berücksichtigt (z.B. ausgewogene Zusammenstellung der Menükomponenten, Abwechslung und Vielfalt im Speisenangebot).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Der Verpflegungsanbieter kennt die geltenden Hygienevorschriften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2 Wareneinkauf

	erfüllt	nicht erfüllt
2.1 Für die Zubereitung der Speisen werden saisonale Lebensmittel bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Der Verpflegungsanbieter bezieht zumindest einen Teil der Lebensmittel von regionalen Anbietern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Der Verpflegungsanbieter ersetzt einen Teil der konventionellen Lebensmittel durch biologische (z.B. Milchprodukte, Gemüse).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Bei der Zubereitung der Speisen wird auf natürlichen Geschmack Wert gelegt (z.B. Vermeidung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromastoffen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 Speisenangebot

	erfüllt	nicht erfüllt
3.1 Die Speiseplangestaltung richtet sich nach den in Österreich geltenden Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, das sind z.B. die österreichischen Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten oder die steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung (siehe Punkt 5 dieser Checkliste).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Der Speiseplan wiederholt sich erst nach frühestens vier Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Bei der Speiseplangestaltung werden besondere Bedürfnisse von einzelnen Esserinnen berücksichtigt (z.B. Nahrungsmittelunverträglichkeiten, kulturelle Essgewohnheiten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Bei der Zubereitung der Speisen werden schonende Verfahren wie Dampfgaren, Dünsten bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Die Portionsgrößen sind auf die Zielgruppe abgestimmt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



erfüllt nicht erfüllt

3.6 Bei der Zubereitung der Speisen werden die Bedürfnisse der Zielgruppe/n (z.B. Kinderkrippenkinder) bestmöglichst berücksichtigt (z.B. Gewürze).

3.7 Zucker, Salz und scharfe Gewürze kommen sparsam zum Einsatz.

4 Organisatorische Rahmenbedingungen

erfüllt nicht erfüllt

4.1 Die Anlieferung der Speisen bzw. die Fertigstellung des Essens in der Einrichtung erfolgt pünktlich zur vereinbarten Zeit.

4.2 Die Warmhaltezeiten (max. 3 Stunden) und die Ausgabetemperatur der Speisen (mindestens 70 Grad Celsius) werden eingehalten.

4.3 Im Falle von Urlaub oder Krankheit des für die Verpflegung verantwortlichen Personals ist die Mittagsverpflegung gewährleistet.

4.4 Zwischen dem Verpflegungsanbieter und dem Erhalter gibt es einen schriftlichen Vertrag mit verbindlichen Vereinbarungen (z.B. Preis pro Portion, Uhrzeit der Anlieferung).

5 Eigenkontrolle des Speisenangebotes**

erfüllt nicht erfüllt

5.1 Es werden mindestens zwei Gänge (z.B. Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Nachspeise) angeboten.

5.2 Wasser wird als Getränk täglich angeboten.

5.3 Mindestens die Hälfte der angebotenen Suppen sind Gemüsesuppen (klar oder gebunden).

5.4 Mindestens 2x pro Woche wird ein vegetarisches Gericht angeboten.

5.5 Maximal 1x pro Woche wird ein süßes Hauptgericht angeboten.



- | | | | |
|-------------|---|--------------------------|--------------------------|
| 5.6 | Maximal 3x pro Woche wird ein Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch angeboten. Davon hat mindestens 1x pro Woche das Gericht nur einen geringen Fleischanteil wie z.B. bei Chili con Carne, Lasagne, Reisfleisch. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.7 | Mindestens 2x pro Monat wird Fisch angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.8 | Die Hälfte der angebotenen Nachtische basieren auf Obst/ Gemüse bzw. Milch/Milchprodukten (z.B. Naturjoghurt mit Früchten, Karottenkuchen). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.9 | Nachspeisen aus Plunder- oder Blätterteig werden nicht angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.10 | Täglich wird frisches Gemüse angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.11 | Mindestens 2–3x pro Woche wird Salat oder Rohkost angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.12 | Mindestens 1x pro Woche werden Hülsenfrüchte angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.13 | Mindestens 2–3x pro Woche wird frisches Obst angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.14 | Täglich werden (Pseudo-)Getreide wie Quinoa, Getreideprodukte wie (helle) Vollkornnudeln, Erdäpfel angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.15 | Im Brotkorb wird täglich ein Vollkornbrot oder -gebäck angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.16 | Mindestens 2x pro Woche werden Milch und Milchprodukte angeboten (z.B. Nachspeisen, Saucen). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.17 | Maximal 1x pro Woche werden frittierte Produkte angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

** Regenerieren bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.*

*** Vgl. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards (2016), Tabelle 20, S. 66, Gesundheitsfonds Steiermark.*

Wir verwenden in der Checkliste sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

