



HANDREICHUNG ZUR ESSENSVERSORGUNG

*in den Schulen mit ganztägigem Angebot
in Trägerschaft des LWV Hessen*

LANDESWOHLFAHRTSVERBAND HESSEN

Fachbereich Überregionale Schulen

02 IMPRESSUM

Herausgeber

Landeswohlfahrtsverband Hessen
Fachbereich Überregionale Schulen
Ständeplatz 2
34117 Kassel

Tel. 0561 1004 - 0

Fax 0561 1004 - 1121

kontaktfb401@lww-hessen.de

www.lww-hessen.de

Redaktion

Fachbereich 401 - Überregionale Schulen

Gestaltung

Heiko Horn

Fotos

www.adobe.stock.com

Druck

Druckerei des LWV Hessen

Stand

Juni 2023

1. RAHMENKRITERIEN ZUR ESSENSVERSORGUNG	04
2. ANFORDERUNGSPROFIL ZUM SPEISEANGEBOT IN DEN SCHULEN MIT GANZTÄGIGEM ANGEBOT	06
3. LEISTUNGSVERZEICHNIS FÜR DAS MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN DES LWV HESSEN	12
4. RECHTSGRUNDLAGEN, QUELLEN UND LITERATUR	15

1. RAHMENKRITERIEN ZUR ESSENSVERSORGUNG

Durch die Entwicklung der Schulen zu Ganztagschulen ist der Lernort auch zum Lebensraum von Schülerinnen und Schülern geworden. Infolgedessen wird eine gesundheitsförderliche und akzeptierte Essensverpflegung immer wichtiger.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) beauftragt, Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln. Diese umfassen für die Schulverpflegung neben der Gesundheitsförderung von Schülerinnen und Schülern auch das Thema Nachhaltigkeit.



Die Teilnahme an der Verpflegung soll allen Lernenden ermöglicht werden und auch die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen sollen Berücksichtigung finden. Daher dient der DGE-Qualitätsstandard als Orientierungshilfe für das schuleigene Verpflegungskonzept, bei welchem die Strukturen und Gegebenheiten vor Ort berücksichtigt werden sollten. Die Qualität der Essensverpflegung soll fortlaufend überprüft und mit den Beteiligten gemeinsam weiterentwickelt werden.

Da der Qualitätsstandard der DGE nicht nur aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse (z. B. in Bezug auf die Kriterien für die ernährungsphysiologische Qualität) berücksichtigt, sondern den Beteiligten unter anderem auch eine Orientierung für die Verpflegungsorganisation bietet, wird eine Umsetzung für die LWV-Schulen empfohlen, sofern dies aufgrund wirtschaftlicher Überlegungen und im Hinblick auf das regionale Angebot möglich ist.



2. ANFORDERUNGSPROFIL ZUM SPEISENANGEBOT IN DEN SCHULEN MIT GANZTÄGIGEM ANGEBOT

Zur Sicherung einheitlicher Qualitätsstandards der Essensversorgung in den Schulen mit ganztägigem Angebot in Trägerschaft des LWV Hessen wurde in Zusammenarbeit mit den Verwaltungsleitungen sowie unter Beteiligung von Schulleitungen, Eltern- und Schülervertretungen ein Anforderungsprofil für das Speisenangebot erarbeitet und enthält folgende Kriterien:

Die Essensversorgung in den Schulen sollte grundsätzlich in Anlehnung an die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen erfolgen. Bei Bedarf ist das Anforderungsprofil um Sonderkostformen zu erweitern, zum Beispiel:

- Schonkost
- Reduktionsdiäten, zuckerfreie Kost
- Kuhmilchfreie Kost
- Reflux-Diät
- Diabetes-Diät
- Darpilz-Diät
- Rücksichtnahme auf Lebensmittelunverträglichkeiten

Das Mittagsangebot über fünf Verpflegungstage sollte optimalerweise aus folgenden Lebensmittelgruppen bestehen:

- Tägliches Angebot an Getreide, Getreideprodukten oder Kartoffeln - davon mindestens 1 x Vollkornprodukte und maximal 1 x Kartoffelerzeugnisse
- Tägliches Angebot an Gemüse und Salat - davon mindestens 2 x als Rohkost und mindestens 1 x Hülsenfrüchte
- Mindestens 2 x Obst (auch ungesalzene Nüsse und Ölsaaten) - davon mindestens 1 x als Stückobst
- Mindestens 2 x Milch und Milchprodukte
- Aus der Lebensmittelgruppe Fleisch, Wurst, Fisch und Eier:
 - Maximal 1 x Fleisch- oder Wurstwaren - davon mindestens 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
 - 1 x Fisch (nicht aus überfischten Beständen) - davon mindestens 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- Rapsöl ist Standardfett

Ein ovo-lacto-vegetarisches* Angebot sollte täglich verfügbar sein.

Getränke sollten jederzeit verfügbar und leicht zugänglich sein. Empfohlen werden:

- Trink- oder Mineralwasser
- Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees

Mit der Gestaltung eines Speiseplans für die Mittagsverpflegung sollten im Durchschnitt einer Woche die vom BMEL online unter <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte> veröffentlichten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr erfüllt sein (siehe Kapitel 4).

**Es handelt sich um pflanzliche Ernährung, ergänzt um Produkte tierischen Ursprungs (wie Honig, Milch und Eier).*

Bei der Zubereitung, Aufbewahrung und dem Verkauf von Speisen und Getränken sind die hygiene- seuchen- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (siehe Kapitel 4) zu beachten. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften wird auf Landesebene durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert.



Folgende Kriterien* sollten beim Speisenangebot Berücksichtigung finden:

- Saisonales und regionales Gemüse- und Obstangebot wird bevorzugt.
- Reis - als Stärkebeilage mit vergleichbar großer Klimawirkung - sollte nur gelegentlich (dann als Parboiled Reis oder Vollkornreis) im Speiseplan integriert werden. Es sollten einheimische Alternativen wie Grünkern oder Dinkel bevorzugt angeboten werden.
- Hülsenfrüchte, z.B. in Form von Eintopfgerichten oder Bratlingen, sollten regelmäßig Teil der Verpflegung sein.
- Grundsätzlich sollten Vollkornprodukte bevorzugt angeboten werden.
- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.
- Fett wird bewusst eingesetzt und Zucker sparsam verwendet. Es wird Jodsalz verwendet und sparsam gesalzen.
- Unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte werden gegenüber Fertigprodukten bevorzugt verwendet.

**Abhängig vom regionalen Angebot, wirtschaftlichen Aspekten und des Verpflegungskonzeptes der jeweiligen Schule.*

- Produkte mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, und/oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot und Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen.
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel und Produkte aus fairem Handel werden bevorzugt.
- Nährstoffhaltende und fettarme Garmethoden werden eingesetzt.
- In der Speiseplanung werden kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten berücksichtigt.
- Die Anregungen und Wünsche von Schülerinnen und Schülern werden in der Planung soweit wie möglich berücksichtigt.
- Der Menü-Zyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach vier Wochen.
- Es sollte auf ansprechende Räumlichkeiten bei der Essenaufnahme und ausreichende Zeiten für die Nahrungsaufnahme geachtet werden.
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal 3 Stunden.

- Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt minimal 65 °C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.
- Es wird für eine effiziente Planung zwischen Küche und Ausgabe gesorgt.
- Das Ausgabepersonal kann über das aktuelle Speiseangebot Auskünfte erteilen.
- Das Essensangebot sollte ansprechend präsentiert werden.
- Speiserückläufe werden erfasst und die Ergebnisse für die zukünftige Speiseplanung genutzt.

Weitere Kriterien sind den DGE-Qualitätsstandards zur Schulverpflegung zu entnehmen und/oder der Checkliste für die Verpflegung in Schulen der IN FORM (Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung) unter <https://www.schuleplusessen.de>.

3. LEISTUNGSVERZEICHNIS FÜR DAS MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN DES LWV HESSEN

Für die Essensversorgung der Schulen mit ganztägigem Angebot des LWV Hessen in Form einer Bewirtschaftung durch einen Pächter/Caterer sind grundsätzlich Verträge abzuschließen, die durch öffentliche Ausschreibungen zustande kommen. Diese Ausschreibungsverfahren erfolgen durch die Zentrale Vergabestelle des LWV Hessen, Ständeplatz 6 – 10, 34117 Kassel.

Für das Verfahren der öffentlichen Ausschreibung sind einheitliche Standards der LWV-Schulen (siehe Kapitel 2) erforderlich. Schulspezifische Besonderheiten sind entsprechend zu ergänzen. Das Anforderungsprofil ist Bestandteil des Leistungsverzeichnisses.



Das Leistungsverzeichnis soll darüber hinaus beinhalten:

- Verbindliche Vierwochenspeisepläne, aus denen der Einsatz von Lebensmitteln nach den Qualitätsstandards (siehe Kapitel 2) hervorgeht
- Vorlage nährstoffoptimierter Rezepte auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Erklärung des Anbieters zur freiwilligen Selbstauskunft bzgl. der Überprüfung der Einhaltung der Qualitätsstandards
- Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards
- Zubereitungsarten des Essens
- Das gewählte Verpflegungssystem
- Logistik, z. B. Anlieferungszeit und Warmhaltezeit der Speisen
- Abholung und Entsorgung der Speisereste
- Art der Bestellung und Abrechnung
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur (z. B. Art und Leistung der vorhandenen Geräte)
- Ansprechpartner

- Allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Einsatz von qualifiziertem Personal
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister/ Handelsregister, der nicht älter als sechs Monate sein sollte



4. RECHTSGRUNDLAGEN, QUELLEN UND LITERATUR

- *Hessisches Schulgesetz* (HSchG) in der Fassung vom 1. August 2017, zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes vom 7. Dezember 2022 (GVBl. I Seite 734), unter www.hessenrecht.hessen.de.
- *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln* (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV), in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), zuletzt geändert durch Art. 2 VO vom 3. Januar 2018 (BGBl. I S. 99), www.gesetze-im-internet.de.
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., 5. Aufl. 1. korr. Nachdruck, Bonn 2011, www.dge.de, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Information und kostenloser Download: www.schuleplusessen.de.
- *Miteinander im Dialog - Schulverpflegung gestalten*, Herausgeberin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, 1. Aufl., Frankfurt am Main 2020, Information und Download: <https://lehrkraefteakademie.hessen.de>.

Der **Landeswohlfahrtsverband Hessen** wird getragen von den hessischen Landkreisen und kreisfreien Städten und ermöglicht die gesellschaftliche Teilhabe behinderter Menschen.

- Er unterstützt behinderte, psychisch kranke und sozial benachteiligte Menschen in ihrem Alltag und im Beruf.
- Er finanziert Leistungen nach dem Sozialen Entschädigungsrecht.
- Er ist Träger von Förderschulen und Frühförderstellen.
- Er ist Alleingesellschafter der Vitos gGmbH, die einen wesentlichen Teil der psychiatrischen Versorgung in Hessen sicherstellt.

www.lwv-hessen.de