

Feedback zum Warenangebot am Schulbuffet

Schulbuffet Grasser KG

Standort: HTL-BULME Graz Gösting, Ibererstraße 15-21, 8051 Graz

23.04.2014

Sehr geehrte Frau Veit, Frau Uhl,
sehr geehrter Herr Leitner,

herzliche Gratulation, Ihr Schulbuffet kann ausgezeichnet werden! Mit diesem Dokument möchten wir Ihnen ein schriftliches Feedback bezüglich des aktuellen Warenangebots am Schulbuffet geben. Ziel ist es, Ihnen Stärken und Schwächen aufzuzeigen sowie auf Basis der erhobenen Daten konkrete Optimierungsvorschläge zu unterbreiten.

Das Dokument gliedert sich wie folgt:

- 1) Überblick zu allen Teilbereichen
- 2) Detailbeschreibung zu allen Teilbereichen
- 3) Zusammenfassung

Zur Erklärung des Bewertungssystems:

Das Bewertungssystem orientiert sich an den Mindestkriterien der neuen Leitlinie Schulbuffet des Bundesministeriums für Gesundheit. Die Vergabe der Note richtet sich nach dem jeweiligen Erfüllungsgrad eines Kriteriums: Note 1 = Kriterium erfüllt, Note 3 = Kriterium teilweise erfüllt, Note 5 = Kriterium nicht erfüllt. Die Gesamtnote berechnet sich schließlich aus den Durchschnittsnoten für die Menge und Positionierung. Zusätzlich wird festgehalten wie viel Prozent der in der Leitlinie vorgegebenen Mindestkriterien erfüllt werden.

1) Überblick:

Teilbereiche	Menge	Position
Getränke Teil 1	1,0	1,0
Getränke Teil 2	1,0	1,0
Backwaren (Brot und Gebäck)	1,0	1,0
Belag von BW – Fleischerzeugnisse	2,0	3,0
Belag von BW – Käse und Aufstriche	1,0	1,0
Gemüse	1,0	1,0
Obst	1,0	1,0
Milchprodukte	1,0	1,0
Mehlspeisen	3,0	3,0
Süßigkeiten	3,0	3,0
Pikante Knabberereien	1,0	k.B.*
Warme Imbisse	1,7	3,0

* Bei diesen Teilbereichen war keine Bewertung (k.B.) möglich

Gesamtnote: 1,6

Anteil der erreichten Mindestkriterien: 83 %

Anzahl der Teilbereiche, in welchen die "Menge" mind. mit der Note 3 abgeschlossen wurde: 12 von 12

Aktuelle Einstufung: ausgezeichnete Warenkorb

Vorgaben für eine Auszeichnung

- ✓ Gesamtnote: mind. 2,2
- ✓ Anteil an erfüllten Mindestkriterien: mind. 75 %
- ✓ In 12 von 12 Teilbereichen wird die Bewertung der Menge mind. mit der Note 3 abgeschlossen.

2) Detailbeschreibung zu allen Teilbereichen

Getränke – Teil 1



Eine ausreichende Flüssigkeitsaufnahme kann die Aufmerksamkeit sowie die Leistungsfähigkeit der SchülerInnen verbessern. Es kommt aber nicht nur auf die Trinkmenge sondern auch auf den Zucker- und Süßstoffgehalt der angebotenen Getränke an. Als Orientierungskriterien gelten, dass der Zucker- und Süßstoffgehalt bei max. 7,4 g pro 100 ml liegt und keine Süßstoffe enthalten sind. Diese Empfehlung kann auch für die Getränkeautomaten verwendet werden. Eine Orientierungshilfe für die Produktauswahl bietet der bereitgestellte Praxisleitfaden für Getränke. Download: www.unerschulbuffet.at

	Aktuelle Situation	Ziele
✓	Es werden aktuell 85 % ideale Getränke bzw. Getränke mit moderatem Zuckergehalt und ohne Süßstoffe angeboten.	Es werden mind. 80 % ideale Durstlöscher wie Mineralwasser, stark verdünnte Fruchtsäfte bzw. Produkte mit moderatem Zuckergehalt und ohne Süßstoffe angeboten.
✓	Es werden aktuell 88 % der Getränkeverkaufsfläche für diese Getränke verwendet.	Mind. 80 % der Getränkeverkaufsfläche werden für ideale Produkte verwendet.

Getränke – Teil 2



	Aktuelle Situation	Ziele
✓	Derzeit werden 3 Sorten Quell-, Tafel- oder Mineralwasser ohne Geschmack angeboten.	Quell-, Tafel- oder Mineralwasser (mind. eine Sorte) ohne Geschmack ist immer Bestandteil des Angebots.
✓	Es werden 0 alkoholische Getränke angeboten.	Es stehen keine alkoholischen Getränke zur Auswahl.
✓	Es werden 0 Energydrinks angeboten.	Es stehen keine Energydrinks zur Auswahl.
✓	Es werden 0 verschiedene Getränke mit Koffein oder Teein (für Kinder unter 10 Jahren) angeboten.	Getränke mit Koffein oder Teein werden für Kinder unter 10 Jahren nicht angeboten.
✓	Es werden 0 verschiedene Getränke mit Azofarbstoffen angeboten.	Getränke mit Azofarbstoffen, die den Warnhinweis „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ tragen, werden nicht angeboten.

Empfehlung für Ihren Standort

- ✓ Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien für Getränke (Teil 1 und 2).

Backwaren

Brot und Gebäck



Vollkornprodukte zeichnen sich im Vergleich zu Weißmehlprodukten durch einen höheren Gehalt an wichtigen Nährstoffen aus. Durch den hohen Ballaststoffanteil unterliegt der Blutzucker weniger starken Schwankungen und die Sättigung hält länger an. Deshalb ist es wichtig viel dunkles Gebäck/ Brot, mit möglichst hohem Schrot- bzw. Kornanteil, bereit zu stellen, wie z.B. Sonnenblumen- oder Kürbiskernweckerl. Laugengebäck zählt ebenso wie Semmeln, Baguettes etc. zu den Weißmehlprodukten.

	Aktuelle Situation	Ziele
	Derzeit werden 58 % dunkle Gebäckstücke angeboten.	Das Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht mind. zur Hälfte aus dunklen Gebäcksorten.
	Derzeit werden 4 Sorten Vollkorn- oder Roggenbrot bzw. Roggenmischbrot mit einem hohen Anteil an Roggen im Angebot geführt.	Mind. eine Sorte des Gesamtangebots ist Vollkorn- oder Roggenbrot bzw. Roggenmischbrot mit einem hohen Anteil an Roggen.
	Es wird 1 Sorte Brot/Gebäck aus alternativen Getreidesorten zur Auswahl gestellt.	Im Gesamtangebot wird mind. eine alternative Getreidesorte angeboten (z.B. Buchweizen, Hirse, Dinkel, Einkorn, Kamut, Mais).

Empfehlung für Ihren Standort

- Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Belag von Backwaren

Wurst und Fleischerzeugnisse



Häufig enthalten Wurstsorten und Fleischerzeugnisse sehr viele versteckte Fette. Tauschen Sie deshalb derartige Produkte durch fettarme Wurst- und Fleischerzeugnisse aus.

Beispiele fettreiche Wurstsorten: Salami, Extrawurst, Kantwurst, Wiener Wurst, Speck usw.
(Ausnahme laut Leitlinie: Putensalami)

Beispiele fettarme Wurstsorten: div. Schinken, Krakauer, Putenwurst usw.

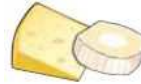
	Aktuelle Situation	Ziele
	Es werden 49 % aller pikant gefüllten Gebäckstücke mit Wurst oder Fleischerzeugnissen belegt/bestrichen.	Max. die Hälfte des Gesamtangebots besteht aus mit Wurst oder Fleischerzeugnissen belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.
	Es werden 18 % mit fetter Wurst oder fetten Fleischerzeugnissen (> 20 % Fett) belegt/bestrichen.	Es werden nur Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse mit niedriger bzw. moderater Fettstufe angeboten.

Empfehlung für Ihren Standort

- ✓ Zum aktuellen Stand wurden für diese Warengruppe keine Vereinbarungen getroffen. Es wird aber empfohlen, die aktuellen Ziele umzusetzen.

Belag von Backwaren

Milcherzeugnisse und fleischlose Brotaufstriche



Auch fleischlose Beläge wie diverse Käse- und Aufstrichsorten enthalten häufig sehr viele versteckte Fette. Es ist deshalb generell darauf zu achten, dass Käsesorten mit max. 45 % F.i.T. sowie fettarme Aufstriche (z.B. auf Topfenbasis, ohne Mayonnaise!) verwendet werden.

Beispiele fettreiche Käsesorten: Camembert, Brie, Bergkäse usw.

Beispiele fettarme Käsesorten: Gouda, Edamer, Tilsiter usw.

	Aktuelle Situation	Ziele
✓	Derzeit werden 51 % aller pikant gefüllten Gebäckstücke mit Käse und/oder fleischlosem Belag bzw. mit Aufstrichen belegt/bestrichen.	Mind. die Hälfte aller pikant gefüllten Gebäckstücke wird mit Käse und/oder fleischlosem Belag bzw. mit Aufstrichen belegt/bestrichen.

Empfehlung für Ihren Standort

- ✓ Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Gemüse



Gemüse liefert wichtige Vitamine und Nährstoffe. Ein buntes, saisonales Gemüseangebot – am besten aus der Region – ist besonders ansprechend. Je mehr belegte Gebäckstücke Gemüse enthalten, umso besser (z.B. Kornspitz mit Schinken und Gurkenscheiben, Semmel mit Käse und Paprika). Besonders beliebt ist Gemüse auch als Salat – in praktischen Mitnehmboxen.

	Aktuelle Situation	Ziele
✓	In 7 von 7 Pausen mit Pausenverkauf wird Gemüse verkauft.	Frisches Gemüse (z.B. zum Knabbern oder als Salat) ist täglich in jeder Pause mit Pausenverkauf verfügbar.
✓	81 % aller pikant gefüllten Gebäckstücke sind mit Gemüse gefüllt/belegt.	Mind. 80 % aller belegten Gebäckstücke enthalten Gemüse.
✓	Es werden 8 Gemüsesorten angeboten.	Mind. 3 Sorten Gemüse sind immer Teil des Angebots.

Empfehlung für Ihren Standort

- ✓ Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Obst



Neben Gemüse zählt auch Obst zu den unersetzlichen Vitamin- und Nährstofflieferanten. Deshalb ist es wichtig, dass Obst ein fixer Bestandteil eines jeden Schulbuffetwarenkorb ist. Gerade bei Obst kann die Angebotsform zusätzliche Kaufanreize schaffen, wie z.B. durch Obstsalate oder Obstspießchen. Zur Portion gereichte Gabeln können den Verzehr erleichtern und dadurch den Konsum anregen. Idealerweise wird auch bei Obst auf saisonale Produkte aus der Region zurückgegriffen.

	Aktuelle Situation	Ziele
✓	In 7 von 7 Pausen mit Pausenverkauf wird Obst angeboten.	Frisches Obst ist täglich in jeder Pause mit Pausenverkauf verfügbar.
✓	Es werden 19 Stück Obst präsentiert.	Das Obstangebot setzt sich aus mind. zehn Stück pro Pause zusammen.
✓	Es werden 5 verschiedene Obstsorten zur Auswahl gestellt.	Das Angebot besteht zumindest aus drei Sorten.

Empfehlung für Ihren Standort

- ✓ Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Milchprodukte und Milchmischerzeugnisse



Milchprodukte sind Teil einer ausgewogenen Mischkost und liefern wichtige Nährstoffe. Das enthaltene Kalzium ist insbesondere für den Knochenaufbau erforderlich. Sehr viele Milchprodukte zum Trinken und zum Löffeln (z.B. Molkegetränke, Fruchtjoghurts) enthalten jedoch beträchtliche Mengen an Zucker und Fett. Aus diesem Grund sollen an Schulbuffets ausreichend Milchprodukte mit moderatem Zucker- und auch Fettgehalt angeboten werden. Eine Orientierungshilfe zur Produktauswahl liefert der bereitgestellte Praxisleitfaden für Milchprodukte. Download:

www.unerschulbuffet.at

Aktuelle Situation		Ziele
	Es werden 12 Milchprodukte zum Trinken und/oder Löffeln zur Auswahl gestellt.	Es werden mindestens 3 ideale Milchprodukte (z.B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch) oder Produkte mit moderatem Zucker- und Fettgehalt zum Trinken und/oder Löffeln angeboten: <ul style="list-style-type: none"> • max. 12 g Zucker pro 100 ml • max. 30 g Zucker pro Gebinde • keine Süßstoffe • max. 4,2 % Fett (siehe Praxisleitfaden für Milchprodukte)
	Es werden 6 ideale Milchprodukte oder Produkte mit moderatem Zucker- und Fettgehalt zum Trinken und/oder Löffeln angeboten.	

Empfehlung für Ihren Standort

- Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Feine Backwaren



Mehlspeisen

Mehlspeisen stellen aufgrund ihres hohen Zucker- und Fettgehaltes keine geeignete Schuljause dar. Deshalb ist es wichtig, die Menge des Angebots möglichst gering zu halten. Sollte es notwendig sein Mehlspeisen im Angebot zu führen, versuchen Sie hauptsächlich Mehlspeisen auf Basis von Biskuitteigen, Sandmassen oder Germteigen anzubieten (nicht herausgebacken), am besten mit Obstanteil. In jedem Fall ist auch bei Mehlspeisen auf die Portionsgröße zu achten. Als Orientierungsmaß gilt die Größe des Handtellers (Hand ohne Finger).

Aktuelle Situation		Ziele
	Es werden insgesamt 21 Mehlspeisen angeboten.	Es werden max. zehn Stück Mehlspeisen pro Pause sichtbar angeboten.
	Insgesamt werden 7 fette Mehlspeisen angeboten.	Max. die Hälfte der Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig (z.B. Topfengolatsche, Croissant), in Fett Gebackenem oder fett-/zuckerreichen Mehlspeisen (z.B. Krapfen, Donut, Muffin).



Empfehlung für Ihren Standort

- Präsentieren Sie max. 10 Stück Mehlspeisen. Lagern Sie das restliche Angebot so, dass die Produkte für die SchülerInnen nicht sichtbar sind.




Süßigkeiten

Aufgrund des hohen Zucker- und oft auch Fettgehaltes (und meist keinerlei wertgebender Inhaltsstoffe) stellen Süßigkeiten keine geeignete Schuljause dar. Deshalb ist generell darauf zu achten, die Auswahl an diesen Produkten bzw. die Portionsgrößen möglichst gering zu halten. Sollte es notwendig sein Süßigkeiten anzubieten, kann auch auf „alternative Naschereien“ wie z.B. Frucht- oder Müsliriegel zurückgegriffen werden. Diese haben nicht nur Snackcharakter bzw. Süße, sondern liefern „nebenbei“ auch wertvolle Nährstoffe.

Aktuelle Situation		Ziele
	Derzeit umfasst das Angebot 13 Süßigkeiten.	Es werden max. zehn verschiedene Süßigkeiten angeboten.
	Insgesamt werden 3 große Süßigkeiten (Verpackungsgröße > 30 g) angeboten.	Süßigkeiten werden ausschließlich in Verpackungsgrößen bis 30 g angeboten. Alternative Naschereien wie z.B. Trockenfrüchte, Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel ohne/mit wenig Zuckerzusatz können auch in Verpackungen bis 50 g angeboten werden.

Empfehlung für Ihren Standort

-  Reduzieren Sie das Angebot auf max. 10 verschiedene Süßigkeiten. (Produktrotation ist möglich!)


Pikante Knabbereien



Produkte wie z.B. Kartoffelchips, gesalzene Erdnüsse, Zigeunerräder, Snips stellen aufgrund des hohen Fett- und Salzgehaltes keine geeignete Schuljause dar. Sollte es notwendig sein pikante Knabbereien anzubieten, greifen Sie auf fett- und salzarme Produkte wie z.B. Maiswaffeln, Sesamstangen in kleinen Verpackungseinheiten zurück.

Aktuelle Situation		Ziele
	Derzeit werden 0 pikante fettreiche Knabbereien angeboten.	Es wird max. eine (idealerweise keine) fettreiche, pikante Knabberei angeboten.

Empfehlung für Ihren Standort

-  Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

Warme Imbisse und Speisen



Warme Imbisse oder warme Speisen können an Schulbuffets als Alternative zur allgemeinen Mittagsverpflegung verkauft werden. Achten Sie dabei auf ein abwechslungsreiches Angebot mit möglichst fettarmen Produkten. Setzen Sie auf geeignete, schmackhaft zubereitete, vorzugsweise vegetarische Speisen, z.B. Ofenkartoffel, Wedges aus dem Heißluftofen, gefüllte Wraps, einfache Nudelgerichte.

	Aktuelle Situation	Ziele
	Derzeit sind 6 von 13 warmen Speisen fleischhaltig.	Das Angebot an warmen Imbissen oder Speisen setzt sich mind. zur Hälfte aus vegetarischen Speisen zusammen.
	Mayonnaise wird auf Wunsch angeboten.	Warme Imbisse oder Speisen werden ausschließlich ohne Mayonnaise angeboten.
	5 warme Speisen werden mit frischen Kräutern oder Gemüse garniert.	Warme Imbisse oder Speisen werden mit frischen Kräutern oder Gemüse garniert.
	0 warme Speisen werden zusätzlich gesalzen.	Auf die zusätzliche Verwendung von Salz wird verzichtet.

Empfehlung für Ihren Standort

- Zum aktuellen Stand wurden für diese Warengruppe keine Vereinbarungen getroffen. Es wird aber empfohlen, die aktuellen Ziele umzusetzen.

Positionierung

Achten Sie generell darauf, dass gesunde Produkte sehr gut sichtbar (= zentral, mittig, im Vordergrund – in Augenhöhe der SchülerInnen) am Schulbuffet präsentiert werden. Zentral positionierte Waren werden besser wahrgenommen und somit häufiger gekauft. So sollten z.B. dunkles Gebäck, Getränke mit moderatem Zuckergehalt oder Obst zentral und gut sichtbar positioniert sein. Helles Gebäck, Getränke mit hohem Zuckergehalt oder Süßigkeiten werden möglichst untergeordnet (= seitlich, am Rand, im Hintergrund) präsentiert.

Nutzen Sie die freien Flächen in Ihrem und rund um Ihr Schulbuffet, um geeignete Produkte zu bewerben!

Effiziente Maßnahmen, um die SchülerInnen auf diverse gesunde Produkte aufmerksam zu machen, sind z.B. vergrößerte Fotos oder Plakate mit Abbildungen Ihrer Produkte. Diese können gut sichtbar am Schulbuffet platziert werden und somit den Konsum dieser Produkte fördern.

Hygiene

Es wurde auf die Einhaltung der hygienischen Mindeststandards hingewiesen. Hierfür können als Orientierung die auf www.unerschulbuffet.at angeführten Punkte herangezogen werden.

3) Zusammenfassung

Herzliche Gratulation, Ihr Standort kann ausgezeichnet werden! Zur weiteren Optimierung empfehlen wir Ihnen folgende Maßnahmen.

Feine Backwaren (Mehlspeisen)

1. Präsentieren Sie max. 10 Stück Mehlspeisen. Lagern Sie das restliche Angebot so, dass die Produkte für die SchülerInnen nicht sichtbar sind.
2. Bei mind. der Hälfte aller präsentierten Mehlspeisen sollte es sich um fettarme Mehlspeisensorten handeln (z.B. Briochekipferl, Vollkornobstkuchen).

Süßigkeiten

3. Reduzieren Sie das Angebot auf max. 10 verschiedene Süßigkeiten. (Produktrotation ist möglich!)

Ihr Ergebnis

Gesamtnote: 1,6

Anteil der erreichten Mindestkriterien: 83 %

Anzahl der Teilbereiche, in welchen die "Menge" mind. mit der Note 3 abgeschlossen wurde: 12 von 12

Aktuelle Einstufung: ausgezeichneter Warenkorb

Vorgaben für eine Auszeichnung

- ✓ Gesamtnote: mind. 2,2
- ✓ Anteil an erfüllten Mindestkriterien: mind. 75 %
- ✓ In 12 von 12 Teilbereichen wird die Bewertung der Menge mind. mit der Note 3 abgeschlossen.

Herzliche Gratulation - Machen Sie weiter so!