

## Feedback zum Warenangebot am Schulbuffet

Schulbuffet Schöckllandhof Catering  
 NMS Eggersdorf, 8063 Eggersdorf, Schulgasse 3  
 27.01.2017

Sehr geehrter Herr Niederleitner,  
 herzlichen Glückwunsch zur Auszeichnung Ihres Schulbuffets. 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	k.B.*	k.B.*
Getränke Teil 2	k.B.*	k.B.*
Backwaren (Brot und Gebäck)	1,0	1,0
Belag von BW – Fleischerzeugnisse	1,0	5,0
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	1,0	5,0
Süßigkeiten	1,0	k.B.*
Pikante Knabbereien	1,0	k.B.*
Warme Imbisse	k.B.*	k.B.

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

**Gesamtnote: 1,4**

**Anteil der erreichten Mindestkriterien: 100 %**

**Anzahl der Teilbereiche, in welchen die "Menge" mind. mit der Note 3 abgeschlossen wurde: 9 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](http://www.unerschulbuffet.at)

*Zum aktuellen Zeitpunkt werden keine Getränke angeboten. Sollten Getränke ins Angebot aufgenommen werden beachten Sie bitte die Mindestkriterien der Leitlinie unser Schulbuffet oder des Handbuches für BuffetbetreiberInnen.*

### 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 62 % dunkle Gebäckstücke angeboten.	Das Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht mind. zur Hälfte aus dunklen Gebäcksorten.
	Derzeit wird 1 Sorte 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 38 % 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 0 % 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

Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

## 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 62 % 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 1 von 1 Pause mit Pausenverkauf wird Gemüse verkauft.	Frisches Gemüse (z.B. zum Knabbern oder als Salat) ist täglich in jeder Pause mit Pausenverkauf verfügbar.
	100 % aller pikant gefüllten Gebäckstücke sind mit Gemüse gefüllt/belegt.	Mind. 80 % aller belegten Gebäckstücke enthalten Gemüse.
	Es werden 5 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 1 von 1 Pause mit Pausenverkauf wird Obst angeboten.	Frisches Obst ist täglich in jeder Pause mit Pausenverkauf verfügbar.
	Es werden 13 Stück Obst präsentiert.	Das Obstangebot setzt sich aus mind. zehn Stück pro Pause zusammen.
	Es werden 4 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](http://www.unerschulbuffet.at)

	Aktuelle Situation	Ziele
	Es werden 3 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"> <li>• max. 12 g Zucker pro 100 ml</li> <li>• max. 30 g Zucker pro Gebinde</li> <li>• keine Süßstoffe</li> <li>• max. 4,2 % Fett</li> </ul> (siehe Praxisleitfaden für Milchprodukte)
	Es werden 3 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 Schulkost 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 6 Mehlspeisen angeboten.	Es werden max. zehn Stück Mehlspeisen pro Pause sichtbar angeboten.
	Insgesamt werden 0 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

- ✓ Sie erfüllen bereits die aktuellen Mindestkriterien.

## 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.

*Zum aktuellen Zeitpunkt werden keine Süßigkeiten angeboten. Sollten Süßigkeiten ins Angebot aufgenommen werden beachten Sie bitte die Mindestkriterien der Leitlinie unser Schulbuffet oder des Handbuches für BuffetbetreiberInnen.*

## 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.

Zum aktuellen Zeitpunkt werden keine warmen Speisen angeboten. Sollten warme Speisen ins Angebot aufgenommen werden beachten Sie bitte die Mindestkriterien der Leitlinie unser Schulbuffet oder des Handbuchs für BuffetbetreiberInnen.

## 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](http://www.unerschulbuffet.at) angeführten Punkte herangezogen werden.

## Ihr Ergebnis

Gesamtnote: 1,4

Anteil der erreichten Mindestkriterien: 100 %

Anzahl der Teilbereiche, in welchen die "Menge" mind. mit der Note 3 abgeschlossen wurde: 9 von 12

Aktuelle Einstufung: ausgezeichneter Warenkorb

*Herzlichen Glückwunsch, machen Sie weiter so!*