



DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Zusammenfassung bestehender Richtlinien zur Gemeinschaftsverpflegung in Österreich zu einer übergreifenden Leitlinie und deren Evaluierung im Bildungssektor“

verfasst von

Elke Martina Huber

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Naturwissenschaften (Mag. rer. nat.)

Wien, 2015

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 190 477 313

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Lehramtsstudium UF Haushaltsökonomie und Ernährung UF Geschichte, Sozialkunde, Politische Bildung

Betreut von:

Ass.-Prof. Mag. Dr. Petra Rust

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich allen danken, die zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen haben. Zuerst sei Frau Ass.-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust für die Übernahme der Betreuung und für die Unterstützung während der Erarbeitung gedankt. Ebenso möchte ich Frau Ao. Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Mag.^a Meta Niederkorn-Bruck ein herzliches Dankeschön für die stets gelungene Zusammenarbeit und Unterstützung in allen Belangen aussprechen. Ein großer Dank gilt selbstverständlich auch meinen Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen, welche die Erhebung überhaupt erst ermöglicht haben.

Schließlich sollen hier meine Freunde Julia, Felix, John, Berni und Martin für das Korrekturlesen nicht unerwähnt bleiben, ebenso Viola, Lene, Cristina, Kerstin, Natali und Michi, die während des Studiums stets meine mentale Unterstützung waren. Durch euch wurde meine Studienzeit zu einer wunderbaren und unvergesslichen Erfahrung. Danke.

Zu guter Letzt muss meinen Eltern und meiner Oma Theresia ein großer Dank ausgesprochen werden. Einerseits für die finanzielle Unterstützung, andererseits für ihr selbstverständliches Vertrauen in mich und meine Fähigkeiten.

Abstract

Statistically, 1.5-1.8 million Austrians are regularly provided with food in community food services. This rate shows its potential on health care, since many different layers of the population can be reached. An early nutritional education and nutritionally optimized meals for children and adolescents can prevent overweight, adiposity, caries, retardation and blood anaemia during childhood. In adulthood they develop less often CVDs, cancer, diabetes and osteoporosis.

In Austria some federal states already published nutrition guidelines for optimized food in community services, but there is no such a guideline throughout Austria.

The study's aim was to find out how a guideline for all of Austria should be designed to involve as many providers as possible. Therefore the qualitative method of a guided open interview was chosen. Four caterers for child care institutions and/or schools in Vienna and Lower Austria were interviewed. The audio-data was first transcribed and then coded with the software MAXQDA® 11.

The results show a highly faceted picture of the situation. Barriers and problems for an implementation could be identified, as well as realizable parts of the guideline. It seems to be very important that a guideline for all of Austria is cost-free and highly advertised. These results lead to a new model to unite the specific accesses of the interviewed providers. This model allows combining already published guidelines of the federal states with a new one of the ministry for health and gives the opportunity to enhance the standards to reach higher levels and certifications in the field of community food service. Beside food or nutrient based guidelines for the common population, also guidelines for people with intolerances and allergies are included. Within this model participating companies can be certified with a “+ standard” for a sustainable production.

Kurzfassung

Laut Statistik werden rund 1,5-1,8 Millionen Österreicherinnen und Österreicher regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgt. Diese Zahlen verdeutlichen den Einflussfaktor, den eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung mit sich bringt. Relativ einfach können auf diesem Weg viele Bevölkerungsschichten erreicht werden. Besonders bedeutend sind frühe Ernährungsbildung und eine optimale Versorgung von Kindern und Jugendlichen. Wenn Kinder es verinnerlicht haben, sich gesundheitsförderlich zu ernähren, leiden sie im Kindesalter seltener an Übergewicht, Adipositas, Karies, Wachstumsverzögerungen und Anämie. Im Erwachsenenalter ist die Gefahr an Herz-Kreislaufkrankungen, Krebs, Diabetes oder Osteoporose zu erkranken geringer. Ein Teil der österreichischen Bundesländer hat bereits Richtlinien für eine ernährungsoptimierte Verpflegung publiziert, bundesweit gibt es eine solche noch nicht. Die vorliegende Diplomarbeit beschäftigt sich mit der Frage, wie eine österreichweite Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein muss, um viele Produzenten und Produzentinnen anzusprechen und eine hohe Beteiligungsrate zu erlangen.

Dazu wurde die qualitative Methode des leitfadengestützten Interviews gewählt. Vier Produktions- und/oder Zulieferbetriebe von Verpflegung für Kinderbetreuungseinrichtungen und/oder Schulen in Wien und Niederösterreich wurden ausgewählt und befragt. Die aufgezeichneten und anschließend transkribierten Interviews wurden mit Hilfe der Software MAXQDA® 11 kodiert.

Die Ergebnisse sind sehr facettenreich und spiegeln die Zugänge der einzelnen Betriebe wieder. Es konnten Barrieren und Probleme identifiziert werden, die für die Erstellung einer Leitlinie von Relevanz sind. Aus den Resultaten erschließt sich, dass für eine flächendeckende Beteiligung eine kostenfreie und attraktive Leitlinie geschaffen werden muss, die viele Betreiber und Betreiberinnen von Produktions- und Zulieferbetrieben für die Gemeinschaftsverpflegung anspricht. Basierend auf den Ergebnissen wurde ein mehrstufiges Modell entwickelt, in das bereits bestehende Leit- und Richtlinien integriert werden können. Zudem ermöglicht es, höhere Standards in der Gemeinschaftsverpflegung, wie eine Anpassung der Menülinien an Unverträglichkeiten oder Allergene entsprechend zu zertifizieren. Das Modell erlaubt außerdem nachhaltig wirtschaftende Betriebe entsprechend auszuweisen.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	III
Tabellenverzeichnis.....	IV
Abkürzungsverzeichnis	V
1 Einleitung	1
2 Literaturübersicht	7
2.1 Grundlegendes zur Gemeinschaftsverpflegung	7
2.1.1 Begriffserklärung.....	7
2.1.2 Gliederung der Gemeinschaftsverpflegung.....	7
2.2 Europas nationale Leitlinien	8
2.3 Leit- und Richtlinien in Österreich	11
2.3.1 Grundlagen und Ziele	11
2.3.2 ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung	12
2.3.3 Wissenschaftliche Aufbereitung für Empfehlungen „Ernährung im Alter in verschiedenen Lebenssituationen“	14
2.3.4. Leitlinien der Bundesländer	14
3 Materialien und Methoden	21
3.1 Fragestellung.....	21
3.2 Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung	23
3.2.1 Grundlegendes zur Entwicklung von Leitlinien in der Gemeinschaftsverpflegung	23
3.2.2 Ernährungspyramide.....	28
3.2.3 Portionsgrößen.....	31
3.2.4 Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen und Speisen.....	34
3.2.5 Umsetzungshinweise Produktkomponenten.....	36
3.2.6 Umsetzungshinweise Speiseplankomponenten	42
3.2.7 Mindeststandards Konsumenteninformation und Speiseplangestaltung	47
3.2.8 Mindeststandards für den Einkauf und Abfallvermeidung	48
3.2.9 Empfehlungen zur Einrichtung.....	48
3.2.10 Hilfestellung für die Obst- und Gemüseauswahl.....	49
3.2.11 Die Zertifizierung eines Betriebes.....	51
3.3 Evaluierung der Leitlinie	52
3.3.1 Evaluation.....	52

Qualitative Methoden	54
3.3.2 Durchführung der Befragung	57
4 Ergebnisse und Diskussion	67
4.1 Ausgewählte Unternehmen.....	67
4.2 Umsetzung der Leitlinie in der Praxis	69
4.3 Betriebliche Ressourcen	72
4.3.1 Ökonomische Ressourcen	72
4.3.2 Personelle Ressourcen.....	73
4.3.3 Verwendung von Nährstoffberechnungsprogrammen	74
4.4 Partizipation der Unternehmen	75
4.4.1 Externe Schulungen.....	75
4.4.2 Meinung zur Veränderungen im Wettbewerb	77
4.4.3 Interesse an Auszeichnungen	78
4.5 Benötigte Hilfestellungen	79
4.6 Inhaltliche Ergänzungen	80
4.6.1 Kritik	80
4.6.2 Fehler.....	81
4.7 Ansichten bezüglich Änderungs- und Handlungsbedarf	82
4.7.1 Einheitlichkeit von Leitlinien in Österreich	82
4.7.2 Verschiedene Richtlinien für einzelne KundInnengruppen	83
4.7.3 Einfluss von Eltern und Erziehungsberechtigten	84
4.7.4 Sport und Bewegung	86
4.7.5 Einstellung zu Leitlinien	86
4.8 Weitere Diskussionspunkte	87
4.8.1 Ökologischer und ökonomischer Sicht.....	87
4.8.2 Frühkindliche Entwicklungen	87
5 Schlussbetrachtung.....	89
6 Zusammenfassung.....	95
7 Summary	99
Quellen- und Literaturverzeichnis	101
Abbildungsquellen	105
Appendix.....	107
Curriculum Vitae.....	145

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Regelkreis für die Entwicklung, Umsetzung und Evaluierung von integrativen Maßnahmen im Bereich der ernährungsbezogenen Prävention (mod. n. NAP.e, 2013)	3
Abb. 2: ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität (ÖGE, 2014)	12
Abb. 3: Logos "Gesundes Oberösterreich" "Gesunde Gemeinde" und "Gesunde Küche" (Gesunde Gemeinde, 2014)	14
Abb. 4: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung (Styria Vitalis, 2011)	15
Abb. 5: Zertifizierung „Grüner Teller“ (Styria Vitalis, 2013)	16
Abb. 6: Zertifizierung „Grüne Küche“ (Styria Vitalis, 2013)	16
Abb. 7: Logo „Gesunde Küche“ Kärnten (Gesunde Küche, 2013)	17
Abb. 8: Logo „Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ (NÖ tut gut, 2014)	18
Abb. 9: Zertifizierung „WiNKi“ der Wiener Gesundheitsförderung (WIG, 2012)	19
Abb. 10: Ernährungspyramide des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit (BMG, 2010)	28
Abb. 11: Kinder-Ernährungspyramide des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG, 2014)	29
Abb. 12: Portionsgrößen – gemessen mit der eigenen Hand (Styria Vitalis, 2011)	33
Abb. 13: Materialreduzierung durch Zusammenfassung (mod. n. Mayring, 2010)	56
Abb. 14: Screenshot der Codes in MAXQDA® 11	63
Abb. 15: Screenshot Liste der Codes und der zugeordneten Phrasen	64
Abb. 16: Screenshot des Codings „Partizipation/Schulungen extern“	65
Abb. 17: A Social-Ecological Model for Levels of Influence (mod. n. Gregory, 2002)	84
Abb. 18: Mehrstufiges Leitliniensystem für die Gemeinschaftsverpflegung	92

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Kosten der ÖGE-Zertifizierung für die Gemeinschaftsverpflegung (mod. n (23)).....	13
Tabelle 2: PAL- Werte bei unterschiedlichen Berufs- und Freizeitaktivitäten von Erwachsenen (39).....	24
Tabelle 3: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf der Mittagsverpflegung verschiedener Personengruppen (mod. n. (40))	26
Tabelle 4: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf- und Makronährstoffbedarf bei Vollverpflegung verschiedener Personengruppen (mod. n. (40)).....	27
Tabelle 5: Richtwerte für altersspezifische Portionsgrößen (mod. n. (8))	32
Tabelle 6: Häufigkeiten der Produktkomponenten (mod. n. (24)).....	34
Tabelle 7: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 1 (mod. n. (24)).....	35
Tabelle 8: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 2 (mod. n. (24)).....	36
Tabelle 9: Übersicht Fleisch- und Wurstsorten nach Fettgehalt (24)	43
Tabelle 10: Mindeststandards Herkunft (mod. n. (25))	48
Tabelle 11: Einrichtungsempfehlungen für Kinder und SeniorInnen (mod. n. (25))	49
Tabelle 12: Saisonkalender für Österreich: frische und Lagerware (mod. n. (48))	49
Tabelle 13: Charakteristika der befragten Betriebe	59
Tabelle 14: Vorgenommene Kodierungen anhand der Forschungsfragen.....	63
Tabelle 15: Betriebsgrößen der befragten Unternehmen	68
Tabelle 16: Umsetzbarkeit der Leitlinie.....	69
Tabelle 17: Modifizierung bestehender Speisepläne	71
Tabelle 18: Ökonomische Ressourcen für die Umstellung zu einer ernährungsoptimierten Kost.....	72
Tabelle 19: Personelle Ressourcen für die Adaptierung der Leitlinie	73
Tabelle 20: Verwendung von Nährstoffprogrammen in den befragten Unternehmen ...	74
Tabelle 21: Interesse und Möglichkeit an externen Schulungen teilzunehmen.....	75
Tabelle 22: Veränderungen im Wettbewerb	77
Tabelle 23: Interesse an einer Zertifizierung bei Anpassung an die Leitlinie	78
Tabelle 24: Interesse und Forderung von Unterstützung zur Umsetzung.....	79

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
AGME	Arbeitsgemeinschaft Moderne Ernährung
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
CVD	Cardiovascular Disease
D-A-CH	Apronym: Deutschland-Österreich-Schweiz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EU	Europäische Union
GV	Gemeinschaftsverpflegung
IV	Interview
kcal	Kilokalorien
kJ	Kilojoule
NAP.b	Nationaler Aktionsplan Bewegung
NAP.e	Nationaler Aktionsplan Ernährung
NNR	Nordic Nutrition Recommendations
NÖ	Niederösterreich
OÖ	Oberösterreich
ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
PAL	Physical Activity Level
WHO	World Health Organization
WIG	Wiener Gesundheitsförderung
WiNKi	Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung

1 Einleitung

Die österreichische Regierung hat im Juli 2013 bei der *World Health Organization* (WHO) Ministerkonferenz in Wien zum Thema „Ernährung und nichtübertragbare Krankheiten im Kontext von Gesundheit 2020“ die *Vienna Declaration* unterzeichnet und somit ein internationales Statement zur Umsetzung ihrer Ziele gegeben (1). Die *Vienna Declaration* steht für ein gemeinschaftliches, europäisches Herangehen um ernährungsassoziierte Krankheiten zu reduzieren und den Gesundheitszustand der Europäerinnen und Europäer zu verbessern. Die Hauptziele sind:

- Vermeidung von Adipositas bei Kindern
- Etablierung von kosteneffektiven Möglichkeiten zur Prävention von Krankheiten, die auf Ernährung zurückzuführen sind
- Reduktion von Ernährungsunterschieden auf Grund sozialer Ungleichheit
- Verringerung der zu hohen Salz- und Fettzufuhr in der Bevölkerung (1)

Um diesen Zielen gerecht zu werden, ist ein Ansatz hinsichtlich Ernährungserziehung und -bildung in österreichischen Kindergärten und Schulen naheliegend, da die Fehlernährung der Kinder und Jugendlichen nicht mehr ignoriert werden kann. Dies geht aus dem österreichischen Ernährungsbericht 2012 hervor, der den Ernährungszustand der Österreicherinnen und Österreicher präsentiert. Auf Grund der Ergebnisse kann darauf geschlossen werden, dass in Österreich 17,1% aller Buben zwischen 7 und 14 Jahren übergewichtig sind. Von diesen leiden 9% sogar an Adipositas. Alarmierende Zahlen lassen sich auch bei den Mädchen dieser Altersgruppe feststellen, so liegt das Körpergewicht von 21,7% der Mädchen über dem empfohlenen, von ihnen sind 5,5% adipös (2). Eine frühe Ernährungsbildung und gesundheitsfördernde, ernährungsoptimierte Verpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen bieten eine Möglichkeit, der immer größer werdenden Gruppe an nicht normalgewichtigen Kindern entgegenzuwirken. Denn: Die Bildungsdebatten der letzten Jahre in Österreich spiegeln einen internationalen Trend wider. Schulzeiten nur bis Mittag, gefolgt von Mittagessen und Betreuung zu Hause gehören immer mehr der Vergangenheit an. Einerseits auf Grund neuerer Schulkonzepte wie der Ganztagschule, andererseits durch Veränderungen in Ge-

sellschaft und Arbeitswelt. Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung, wie noch vor fünfzig Jahren üblich, weicht einer geschlechtlich indifferenteren Form. Die Ökonomie, die Selbstverwirklichung und der angestrebte Lebensstandard vieler Österreicherinnen und Österreicher zeigen daher auch Auswirkungen auf die Anforderungen an Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen. Besonders in Städten gibt es auf Grund vieler Zuwanderer aus dem In- und Ausland häufig keine weiteren Familienangehörigen, die mit der Versorgung und Betreuung der Kinder beauftragt werden könnten. Daraus resultiert ein erhöhter Bedarf an ganztägigen Institutionen. Neben dem pädagogischen Wert dieser stellt sich die berechnete Frage nach gesunden Zwischenmahlzeiten und besonders nach einem ernährungsphysiologisch adäquaten Mittagessen. Im Gegensatz zur individuellen Verpflegung zu Hause, kann hier positiv Einfluss genommen werden. Das Schlagwort diesbezüglich heißt Gemeinschaftsverpflegung (GV). In der GV wird eine breite Bevölkerungsschicht erreicht und sie ermöglicht, auf das Ernährungsverhalten der Österreicherinnen und Österreicher Einfluss zu nehmen.

Der Vergleich mit anderen mittel- und nordeuropäischen Ländern in Bezug auf staatliche Leitlinien und Gesetze für die Gemeinschaftsverpflegung zeigt, dass in Österreich noch Entwicklungs- und Handlungsbedarf besteht, obwohl 1,5-1,8 Millionen Österreicherinnen und Österreicher regelmäßig Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Anspruch nehmen (3). Dass der Wille zur Reformierung besteht, zeigt der vom Bundesministerium für Gesundheit erstellte Rahmenplan zur ernährungsbezogenen Gesundheitspräventionen. Der überarbeitete, 2013 veröffentlichte „Nationale Aktionsplan Ernährung“ (NAP.e) verweist sowohl auf bereits bestehende Maßnahmen, listet aber auch grundlegende Ziele für ernährungsbezogene Projekte in Österreich (4). Diese sind in Kapitel 1.3.1 näher erläutert.

Welchen Stellenwert die vorliegende Diplomarbeit in der ernährungsbezogenen Prävention von Krankheiten hat, kann der nachfolgenden Abbildung (Abb. 1) entnommen werden.

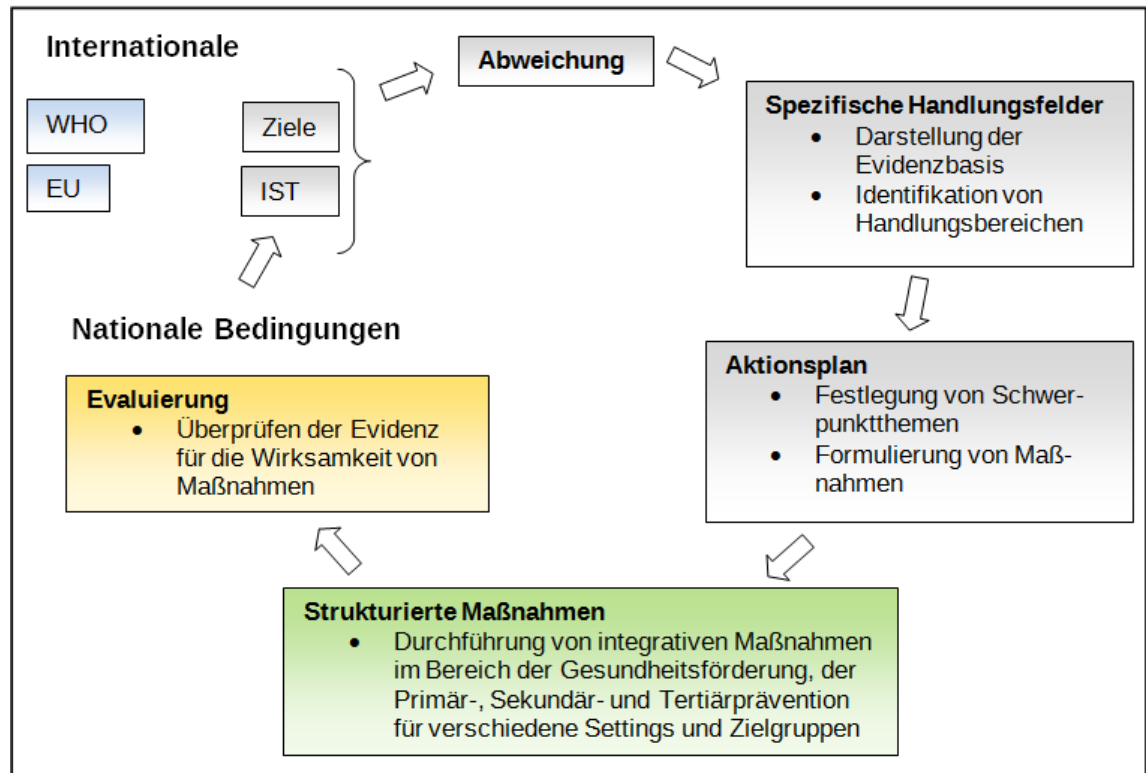


Abb. 1: Regelkreis für die Entwicklung, Umsetzung und Evaluierung von integrativen Maßnahmen im Bereich der ernährungsbezogenen Prävention (mod. n. NAP.e, 2013)

Erläuterungen zu Abb. 1

Außerhalb des Regelkreises, aber als treibende Kraft, stehen die WHO und die Europäische Union (EU), welche Ziele formulieren und Ist-Zustände erheben (oder erheben lassen). Die Abweichung zwischen Soll und Ist bildet die Basis zur Identifizierung von Handlungsfeldern. Im Anschluss wird der Aktionsplan erstellt, welcher sich durch die Festlegung der zu erbringenden Maßnahmen und Schwerpunkte auszeichnet. Im Zuge der Zusammenstellung des NAP.e (4) und des Europäischen Aktionsplans für Nahrung und Ernährung (5) wurde damit der Ausgangspunkt für diese Diplomarbeit geschaffen. Der in Abb. 1 grün hinterlegte Bereich fasst die „Strukturierte[n] Maßnahmen“ zusammen, unter jene die Erstellung der Leitlinie fällt. Diese soll zielgruppen- und praxisorientiert eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung in Österreich fördern. Der zweite Teil dieser Arbeit, die Evaluierung, kann dem gelb hinterlegten Bereich im Regelkreis zugeordnet werden, denn die Praxistauglichkeit der Leitlinie soll in diesem Rahmen überprüft werden, um optimieren zu können. Nach der Umsetzung der Maß-

nahmen sollten die anfangs formulierten Ziele den neuen Ist-Zustand repräsentieren. Dieser muss im Anschluss erneut auf die Vorgaben der WHO und EU geprüft werden.

Die Interventionen weitreichender Programme zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens in Industriestaaten, wie auch jene von groß angelegten Maßnahmen zur Erhöhung der körperlichen Aktivität basieren im Grunde auf folgenden Punkten:

- Förderung von gesunder Ernährung (basierend auf nationalen Richtlinien)
 - Förderung von Bewegung von der Kindheit bis ins Erwachsenenalter
 - Beseitigung von Ungleichheiten auf Grund von sozialer Benachteiligung in Bezug auf Ernährung
 - Entwicklung eines Verständnisses für einen gesundheitsfördernden Lebensstil
- (6)

Im österreichischen Aktionsplan finden sich folgende Punkte, die auch das Fundament für die angestrebten Veränderungen zur Optimierung der ernährungsphysiologischen Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung bilden:

„Maßnahmen zur Stärkung des Bereichs Ernährung im öffentlichen Bereich (4)“

- „Verbesserung der Rahmenbedingungen zur Förderung einer gesunden Ernährung in Gemeinschaftseinrichtungen im Bereich Erziehung, Bildung, Pflege und Gesundheit
- Verankerung des Themas in betrieblichen Gesundheitsförderungsprogrammen (Bund, Länder und Gemeinden nehmen diesbezüglich als Arbeitgeber im öffentlichen Bereich eine Vorbildwirkung ein)
- Optimierung des Getränke- und Speisenangebots in allen öffentlichen Bereichen wie Kindergärten, Horten, Schulen, Arbeitsplätzen, Gemeinschafts- und Freizeiteinrichtungen sowie an Kiosken, Verkaufsautomaten und in der Gastronomie (siehe dazu auch Punkt Verbesserung der Verfügbarkeit von gesunden Lebensmitteln)
- Weiterentwicklung und Differenzierung von praxistauglichen (Mindest)-Standards/Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung (4)“

Das Ziel dieser Arbeit ist es, einen Beitrag zur Umsetzung der angegebenen Maßnahmen zu leisten. Einerseits in Form einer Zusammenstellung einer Leitlinie, andererseits stellen auch die Überprüfung der Praxistauglichkeit, die Optimierung und die Weiter-

entwicklung Ziele dar. Die erstellte Leitlinie vereint regional bereits bestehende Maßnahmen zu einer gemeinsamen. Im Anschluss an die Entwicklung des Leitfadens wurde dieser in einem qualitativen leitfadengestützten Interview mit Gemeinschaftsverpflegungszulieferbetrieben evaluiert. Mit Hilfe der Software MAXQDA 11 wurden die Interviews kodiert, anschließend interpretiert und diskutiert.

2 Literaturübersicht

2.1 Grundlegendes zur Gemeinschaftsverpflegung

2.1.1 Begriffserklärung

„Als Gemeinschaftsverpflegung (GV) wird die Verpflegung in Betrieben oder Anstalten verstanden. Sie ist ein Teilbereich der Außer-Haus-Verpflegung, zu der außerdem die Individualverpflegung in Gaststätten und in der Gastronomie zählt (7).“

Die ursprünglichen Definition der GV verweist zudem auf den Unterschied, dass es sich im Gegensatz zur Individualgastronomie um „eine im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises an einem Ort, an dem ein längerer Aufenthalt dieser Personen aus organisatorischen Gründen erforderlich ist (2)“, handelt. Beispiele dafür sind unter anderem die Verpflegung von Studierenden in Mensen, Betriebsküchen in Unternehmen oder die Bereitstellung von Mittagessen innerhalb einer Ganztagschule oder einer anderen Betreuungseinrichtung für Kinder und Jugendliche.

2.1.2 Gliederung der Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung kann in drei große Bereiche gegliedert werden. Ausschlaggebendes Kriterium ist die Institution, in der die Verpflegung stattfindet.

1. **education:** Verpflegung im Bildungssektor, daher in Schulen, Kindergärten, Kinderkrippen, Horten, sowie in Mensen von Hochschulen und Universitäten
2. **business:** Betriebsverpflegung in Werksküchen und Kantinen von Unternehmen
3. **care:** Anstaltenverpflegung in Alters- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Kasernen und Strafvollzugsanstalten (8)

In der Literatur wird auch nach der Art des Produktions- und Verteilungssystems differenziert. Diesbezüglich lässt sich folgende Klassifizierung der Verpflegungssysteme vornehmen:

1. **cook and serve:** Die Zubereitung aller Speisen findet in einer (Betriebs-) Küche, die über einen angrenzenden Speisesaal verfügt, statt. Die Ausgabe der Gerichte

folgt somit zeitlich und räumlich direkt aufeinander, wodurch Warmhaltezeiten vermieden werden können (9).

2. **cook and hold:** Darunter versteht man angelieferte Warmverpflegung. Alle Zubereitungsvorgänge werden in einer externen Küche vollführt und im Anschluss in entsprechenden Warmhaltebehältnissen ausgeliefert. Diese Art des Verteilens ist für die angelieferte Einrichtung mit nur sehr geringem Aufwand verbunden, da keine eigene Küche für weitere Zubereitungs- oder Aufwärmvorgänge vorhanden sein muss (7).
3. **cook and freeze:** Diese Art von Verpflegungssystem beinhaltet üblicherweise Frisch- und Tiefkühlkost (7). Die in einer externen Küche zubereiteten Speisen werden bei -40°C schockgefroren (9), bei -18°C gelagert und in der Zielküche vor der Ausgabe auf 70°C erhitzt (10). Neben tiefgekühlten, bereits vorgefertigten Speisen, können auch frische Zutaten angeliefert werden. Diese werden erst in der Einrichtung endverarbeitet. Der Anteil der frischen Lebensmittel determiniert den Aufwand für die ausgebende Institution (7).
4. **cook and chill:** Bei Kühlkost werden die Speisen in einer Produktionsküche hergestellt und sofort nach dem Zubereiten und Garen gekühlt. Die gekühlten Gerichte werden im Anschluss ausgeliefert. In der Zielküche werden die Speisen auf über 70°C erwärmt und ausgegeben (10). Die Lagerungsdauer der Mahlzeiten beträgt 3-5 Tage (9). Frische Produktkomponenten, wie beispielsweise Salate, können mitangeliefert werden (7).
5. **cook and chill plus:** Im Grunde genommen ist dieses System dem *cook and chill* Verfahren gleich, jedoch werden die Speisen mit Hilfe von speziellen Schutzgasen in sauerstoffreicher oder -armer Atmosphäre verpackt, wodurch die Lagerung bei $5-7^{\circ}\text{C}$ auf bis zu 21 Tage verlängert werden kann (9).

2.2 Europas nationale Leitlinien

Die Debatte um eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung ist in anderen Ländern bereits jahrzehntelang im Gange. Wie eingangs bereits angesprochen, liegt das auch an nationalen Unterschieden in der Strukturierung von Schulen, Kinderbetreuung und gesellschaftlichen Normen. Der Fokus der nachfolgend dargestellten Leitlinien liegt

auf allgemeinen Leitlinien, gesonderten Richtlinien für Kinder und Jugendliche und Publikationen im deutschen Sprachraum.

In Europa ist Großbritannien der Vorreiter für Normierungen im Gemeinschaftsverpflegungssektor. Im Jahre 2001 wurden die *Nutritional Guidelines for School Lunches* eingeführt, die neben den Empfehlungen in Anlehnung an die *Eatwell Plate* (eine Form von lebensmittelbasierter Ernährungsempfehlung) auch eine Leitlinie für die Zulieferbetriebe enthalten, publiziert. In dieser Richtlinie, der *Guidance for Caterers to School Lunch Standards*, sind grundlegende Regeln festgelegt, wie zum Beispiel, dass das Mittagessen jeden Tag eine Portion Obst und eine Portion Gemüse enthalten muss. Ebenfalls 2001 veröffentlichte Frankreich eine, jedoch im Gegensatz zu Großbritannien, nicht verpflichtende Leitlinie zur Schulverpflegung (11). In Schweden wurde am 1. Juli 2011 ein Gesetz erlassen, dass das Essen in Schulen sowohl kostenlos (in den Schulstufen 1-9), als auch gesundheitsfördernd sein muss. Neben Umsetzungshinweisen für die adäquate Nahrungszusammensetzung gibt es in Schweden bereits weitere Initiativen, welche zusätzliche Einflusskriterien rund um ein gesundheitsförderndes Schulessen beleuchten. Zum Beispiel wurden Materialien für PädagogInnen entwickelt um verständlich zu machen, dass das gemeinschaftliche Essen mehr ist, als den Energiebedarf zu decken (12). In Schweden existiert desweiteren bereits eine Leitlinie zur Verpflegung in Krankenhäusern und an einer für Senioren- und Pflegeheime wird gearbeitet (13). Auch in Finnland ist das Schulessen beitragsfrei. Denn, neben der gemeinsamen und gleichen Schule für alle, soll allen jungen Finnen und Finninnen, unabhängig von ihrer Herkunft, qualitativ hochwertiges Essen zu Verfügung stehen (14).

In den deutschsprachigen Ländern wurde von der Schweiz erstmals eine allgemeine Leitlinie publiziert. Diese wurde im Jahre 2009 in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Bern veröffentlicht und 2012 überarbeitet. Innerhalb der „Schweizer Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung“ werden nicht nur ernährungsphysiologische Empfehlungen gegeben, sondern es wird auch auf bereits bestehende, rechtlich verpflichtende Bestimmungen, wie Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz, Hygieneverordnungen und Lebensmittelkennzeichnung Bezug genommen. Prägnant zusammengefasst sind die zu verwendeten Lebensmittelgruppen, wie auch Portionsgrößen, Zubereitungshinweise und Nährstoffrelationen. Ebenso sind der Kommunikation, dem Ambiente und einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, Unterkapitel gewidmet (8).

In Deutschland gibt es hingegen keine allgemeine Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung, sondern verschiedene für die Verpflegung unterschiedlicher Personengruppen, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen der Initiative „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (15)“. Für schulpflichtige Kinder wurde die Richtlinie „DGE-Qualitätsstandard Schulverpflegung (16)“ entwickelt, welche Anforderungen für eine optimale Zwischen- und Mittagsverpflegung präsentiert und bei erfolgreicher Anpassung das Qualitätssiegel „Schule + Essen = Note 1“ vergibt (16). Die Leitlinie „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (17)“ ist jener für die Schulverpflegung sehr ähnlich, spezialisiert sich aber auf die jüngsten Mitglieder der Gesellschaft (17). Die Publikation „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern (18)“ legt ihren Fokus auf die Vollverpflegung von stationären Patienten. Sie gibt neben Hinweisen zur idealen Nahrungszusammensetzung auch Informationen über spezielle Diäten, wie „Leichte Vollkost“, „Energiereduzierte Kost“, Anforderungen bei Schluck- und Kaustörungen sowie Vorgehensweisen bei Mangelernährung. Rechtliche Bestimmungen, Hygieneverordnungen und Essensumgebung sind ebenfalls thematisiert (18). Eine weitere Veröffentlichung befasst sich mit den Empfehlungen für Seniorinnen und Senioren. Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen (19)“ gibt eine praktische Anleitung für die Verpflegung älterer Menschen. Thematisiert werden zusätzlich Erkrankungen wie Demenz, Adipositas oder Diabetes Mellitus Typ 2. Wie auch in den anderen Standards spielen Räumlichkeiten, Kommunikation und ökologische Aspekte eine thematische Rolle (19). Die einzige Empfehlung für Erwachsene stellt die Richtlinie „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ dar, die vor allem die Kommunikation mit dem Gast und die Essatmosphäre in den Vordergrund rückt, um eine hohe Partizipationsrate zu erlangen (20).

Diese Darstellung nationaler Gesetze und Leitlinien stellt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit, sie soll andere nationale Maßnahmen vor Augen führen um die bereits bestehenden österreichischen Standards, wie auch die entwickelte Leitlinie, in einen internationalen Kontext setzen.

2.3 Leit- und Richtlinien in Österreich

2.3.1 Grundlagen und Ziele

In Österreich gibt es keine bindende Regelung für die ernährungsphysiologische Zusammensetzung von Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung. Selbstverständlich müssen Hygieneverordnungen und seit Dezember 2014 auch die Allergenkennzeichnung eingehalten werden, doch die Nährstoffverteilung bleibt den Produktionsbetrieben selbst überlassen. Im Nationalen Aktionsplan Ernährung (NAP.e) sind die „Ziele der ernährungsbezogenen Prävention (4)“ festgehalten, deren besonderes Ziel „[...] die Verlängerung der Lebenszeit, die in Gesundheit verbracht wird, als Beitrag zur Verbesserung der Gesamtlebensqualität (4)“, ist. Durch die Gemeinschaftsverpflegung können viele Bevölkerungsgruppen erreicht werden, womit auch ein Beitrag zur Prävention von ernährungsabhängigen Krankheiten geleistet werden kann. Folgende Ziele zur Ausdehnung der Lebenszeit in Gesundheit sind im NAP.e angeführt:

- „Reduktion von Krankheitsrisiken
- Reduktion von ernährungsassoziierten Erkrankungen
- Vorbeugung von Behinderungen sowie Verbesserung der Mobilität im Alter
- Erhaltung der Arbeitsfähigkeit
- Verhinderung von Frühverrentung
- Vermeidung von vorzeitigen Todesfällen
- Vermeidung von chronischen Krankheiten bzw. Verschiebung des Beginns ins höhere Alter
- Verbesserung des Gesundheitszustands der Bevölkerung
- Verringerung der Kosten im Gesundheitswesen (4)“

Da diese Formulierungen vage und unkonkret sind, folgt im Aktionsplan eine Auflistung von „Primären Ernährungsziele[n] (4)“. Diese lauten wie folgt:

- „Angepasste Energiezufuhr bei ausreichender Vitamin- und Mineralstoffzufuhr sowie gleichzeitige Vermeidung von Überversorgung
- Optimierung der Fettqualität
- Optimierung der Flüssigkeitszufuhr
- Verringerung der Fettzufuhr und der trans-Fettsäureaufnahme
- Verringerung der Zufuhr an gesättigten Fettsäuren
- Verringerung der Zuckerzufuhr
- Verringerung der Salzzufuhr
- Vermehrung der Zufuhr an komplexen Kohlenhydraten
- Vermehrung der Zufuhr an Ballaststoffen (4)“

Diese aufgezeigten Ziele beruhen auf Makro- und Mikronährstoffebene. Für eine weitreichende Umsetzung ist eine lebensmittelbasierte Empfehlung für die Zusammensetzung der Speisen in der GV zweckmäßiger (4). Aus diesem Grund ist eine auf Lebensmittel- und Produktgruppen basierende Leitlinie zur Erreichung der Primären Ernährungsziele, als auch für die Prävention von Krankheiten und dem damit verbundenen Entgegenwirken von frühzeitigem Ausscheiden aus dem Berufsleben, bedeutend (21). Eine Vision des Österreichischen Aktionsplans ist es, die Österreicherinnen und Österreicher zu einem verbesserten, wenn nicht sogar „optimalen Ernährungs- und Gesundheitsverhalten (4)“ zu leiten. Denn: „Die gesünderer Wahl muss für alle ÖsterreicherInnen die leichtere werden (4)“. Die GV ermöglicht gesundheitlichen Differenzen, die auf soziale Situierung, das Alter oder das Geschlecht beruhen, entgegenzuwirken und diese partiell aufzuheben (4). Vor allem in Kinderbetreuungseinrichtungen, Schulen, Pflegestätten und Krankenhäusern kann so unabhängig der Herkunft die gleiche Verpflegung gewährleistet werden. Zwar gibt es noch keine bundesweite Leitlinie, sehr wohl aber unterschiedliche Projekte der Landesregierungen bzw. ein von der ÖGE verliehenes Gütesiegel. Dem österreichischen Status Quo ist das nachfolgende Unterkapitel gewidmet.

2.3.2 ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung vergibt ein Gütesiegel bei gesundheitsfördernder Nahrungsqualität in der GV. Dabei wird das Ziel verfolgt, Fett, Salz, Zucker sowie Fleisch- und Wurstwaren zu reduzieren und im Gegenzug den Anteil an Obst, Gemüse wie auch Milch- und Vollkornprodukte zu steigern. Eine nährstoffschonende Zubereitung, Abwechslungsreichtum in der Lebensmittelauswahl und dazu zielgruppenorientierte Speisepläne, die auf die speziellen Bedürfnisse der Verpflegten Rücksicht nimmt, sind zentral für die Vergabe des Zertifikats (22). Im Prinzip kann sich jedes Unternehmen der Zertifizierung unterziehen, jedoch ist diese auch mit Kosten für den Antragsteller verbunden. Darunter fallen jährliche Verwaltungsabgaben, einmalige Kosten



Abb. 2: ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität (ÖGE, 2014)

für die Nährwertberechnung der Speisepläne, Gebühren für die Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben und Kilometergeld für die Kontrollen vor Ort (23).

Die nachstehende Tabelle listet die Kosten für die Zertifizierung der ÖGE für eine nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung auf:

Tabelle 1: Kosten der ÖGE-Zertifizierung für die Gemeinschaftsverpflegung (mod. n (23))

Verwendung	Preis
Verwaltungspauschale je Produktionsküche (jährlich)	250€
Verwaltungspauschale je Regenerierküche (jährlich)	15€
Nährwertberechnung von einem 4-wöchige Speiseplan für die Teilverpflegung (Daten werden mit Ernährungssoftware DGEEXPERT, DGE-PC professional und/oder nut.s nutritional.software bereitgestellt)	1100€
Nährwertberechnung für jede weitere Woche Teilverpflegung (Daten werden mit Ernährungssoftware DGEEXPERT, DGE-PC professional und/oder nut.s nutritional.software bereitgestellt)	275€
Nährwertberechnung von einem 4-wöchige Speiseplan für die Teilverpflegung (Daten werden nicht mit den genannten Programmen bereitgestellt)	1650€
Nährwertberechnung für jede weitere Woche Teilverpflegung (Daten werden nicht mit den genannten Programmen bereitgestellt)	412€
Nährwertberechnung von einem 4-wöchige Speiseplan für die Vollverpflegung (Daten werden mit Ernährungssoftware DGEEXPERT, DGE-PC professional und/oder nut.s nutritional.software bereitgestellt)	1650€
Nährwertberechnung für jede weitere Woche Vollverpflegung (Daten werden mit Ernährungssoftware DGEEXPERT, DGE-PC professional und/oder nut.s nutritional.software bereitgestellt)	412€
Nährwertberechnung von einem 4-wöchige Speiseplan für die Vollverpflegung (Daten werden nicht mit den genannten Programmen bereitgestellt)	2200€
Nährwertberechnung für jede weitere Woche (Daten werden nicht mit den genannten Programmen bereitgestellt)	550€
Durchführung eines Audits inkl. Vor- und Nachbereitung und Erstellung eines Auditberichtes	550€
Kostenersatz für Unterkunft vor Ort, Bahnfahrt II. Klasse bzw. Fahrtkostenentschädigung in der Höhe von € 0,42/km für Hin- und Rückfahrt werden dem Unternehmen in Rechnung gestellt.	nach Auslage

In einem Betrieb mit zwei 6-wöchigen Menülinien für die Teilverpflegung, die nicht mit den vorgeschlagenen Ernährungssoftwares berechnet wurden, inklusive Verwaltungspauschale und Auditbericht, ohne Kilometergeld für Hin- und Rückfahrt, belaufen sich

die Kosten bereits auf 5752€. In Anbetracht der befragten Unternehmen, ist die Aufstellung nachvollziehbar, da jedes Unternehmen mindestens zwei Menülinien für die Teilverpflegung angab und Betrieb 3 eine eigene Software verwendet.

2.3.3 Wissenschaftliche Aufbereitung für Empfehlungen „Ernährung im Alter in verschiedenen Lebenssituationen“

In dieser Publikation des BMG werden die Besonderheiten der Ernährungsbedürfnisse älterer Menschen, sowie jener von Senioren und Seniorinnen beleuchtet (3). Neben den Veränderungen des menschlichen Organismus im Alter widmet sich die Aufarbeitung auch der Problematik von Mangelernährung und Adipositas und gibt einen Einblick in aktuelle Verzehrerhebungen. Zudem werden Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung gegeben und andere Standards (NNR, WHO, Caroline Walker Trust) diskutiert. Ausführlich wird die optimale Lebensmittelauswahl in der Vollverpflegung dargestellt. Zusätzlich wird auf bestehende Leitlinien der DGE (Essen auf Rädern, Qualitätsstandards für SeniorInnen) Bezug genommen, wie auch auf Kommunikationsstrategien und Mahlzeitenplanung (3).

2.3.4. Leitlinien der Bundesländer

Da es noch keine österreichweite Leitlinie gibt, sind viele Bundesländer bestrebt, eigene Empfehlungen und Standards zu publizieren, welche nachfolgend überblicksmäßig vor-

gestellt werden. Jene dienten bei der Erarbeitung der zusammenfassenden Richtlinie als Grundlage.



2.3.4.1 Oberösterreich



Das Bundesland Oberösterreich hat eine Leitlinie im Rahmen des Gesundheitsförderungsprojekts „Gesunde Gemeinde“ erstellt. Hervorzuheben ist, dass die in einem Handbuch veröffentlichte Richtlinie, für unterschiedliche Verpflegungskonzepte geeignet ist. Die diversen Umsetzungshinweise

Abb. 3: Logos "Gesundes Oberösterreich" "Gesunde Gemeinde" und "Gesunde Küche" (Gesunde Gemeinde, 2014)

beziehen sich sowohl auf die tägliche Verpflegung, als auch auf Verpflegung, die nur fünf-, zwei- oder einmal wöchentlich stattfindet. Das Handbuch zur gesunden Küche bietet Übersichtskriterien für die Mittagsverpflegung, sowie für die Vollverpflegung, als auch Kriterien für die Individualgastronomie. Die Zertifizierung umfasst mehrere Schritte, im Basisseminar werden zuerst grundlegende Informationen über das Projekt „Gesunde Küche“ gegeben. Im Rahmen der anschließenden Anmeldung werden Speisepläne und Rezepte (nach Vorgabe) eingereicht. Es folgt das Modul 1, welches eine Beratung durch eine/n ErnährungswissenschaftlerIn oder DiätologIn der Region beinhaltet, die/der die vorgelegten Rezepte auf ihre ernährungsphysiologische Qualität kontrolliert und Vorschläge zur Optimierung gibt. In Modul 2 wird die Umsetzung geprüft und erwogen, ob eine Auszeichnung möglich ist. Die Zertifizierung erfolgt einmal jährlich im Rahmen einer Großveranstaltung. Von diesem Zeitpunkt bis Ende des Folgejahres ist die Prämierung gültig. Die Küchen können unangekündigt einer Kontrolle unterzogen werden (24).

2.3.4.2 Steiermark

Die **Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung**, herausgegeben vom Gesundheitsfond Steiermark, geben eine Anleitung für eine ernährungsphysiologische, ökologische und auch ökonomische Umsetzung von Zielen in der GV (25). Erarbeitet wurde die Leitlinie zu den Mindeststandards vom Verein *Styria vitalis*, einem gemeinnützigen und unabhängigen Verein mit Sitz in Graz (26).

Die Mindeststandards beinhalten Empfehlungen und Checklisten für den Lebensmitteleinkauf, wobei auf die Bedeutung regionaler und saisonaler Bezüge der Produkte, sowie jene von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft und Fair-Trade Erzeugnisse besonders Rücksicht genommen wird. Ebenso wird der Umwelt ein Kapitel gewidmet, in dem der Einsatz von recyclebaren Verpackungen, wie auch die Verwendung von Mehrwegverpackungen empfohlen wird. Die nährstoffschonende Zubereitung und das Umfeld der Essensausgabe werden beleuchtet und optimale Rahmenbedingungen aufgezeigt



Abb. 4: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung (Styria Vitalis, 2011)

(darunter fallen Essenszeit, Einrichtung und die Präsentation der Speisen). Die Checklisten und Nährstoffempfehlungen richten sich an Kleinkinder, Schulkinder, Jugendliche, Erwachsene und SeniorInnen, wodurch nahezu alle Bevölkerungsgruppen beachtet werden. Die letzten beiden Kapitel der Mindeststandards widmen sich Buffets und Automaten (25).

Im **Leitfaden für gesundheitsfördernde Bewegung und gesundes Essen und Trinken: Verhalten, Verhältnisse und Indikatoren**, der im Auftrag des Gesundheitsfonds Steiermark entwickelt wurde, findet man neben Richtlinien und Interventionen für gesunde Bewegung auch welche für gesunde Ernährung (27). Der Leitfaden zeigt neben den Ernährungsbedürfnissen der allgemeinen Bevölkerung, auch jene von Sportlern und Sportlerinnen, Schwangeren und Stillenden, Frauen mit Kinderwunsch, Personen in höherem Alter, sowie von Kindern, Jugendlichen und Babys. Hervorzuheben ist, dass neben den Empfehlungen auch Erklärungen gegeben werden, welche physiologischen Grundlagen zu diesen führen. Der im Leitfaden vorliegende Interventionskatalog wurde anhand von einschlägigen Publikationen und Maßnahmen von Gesundheitsbehörden entwickelt (27).

Mit dem von *Styria vitalis* vergebenen Zertifikat der „**Grüne Teller**“ einzelne Gerichte eines Unternehmens ausgezeichnet werden. Andere Menüs des Anbieters müssen dem Standard einer ausgewogenen und gesundheitsfördernden Nährstoffverteilung nicht entsprechen.

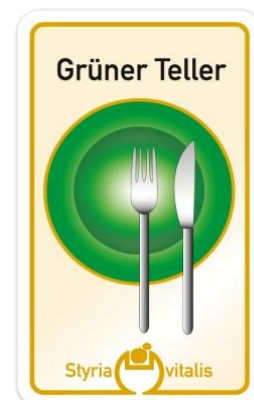


Abb. 5: Zertifizierung „Grüner Teller“ (Styria Vitalis, 2013)



Abb. 6: Zertifizierung „Grüne Küche“ (Styria Vitalis, 2013)

Für den Erhalt der Lizenz muss einmal jährlich ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin eine entsprechende Fortbildung absolvieren. Ebenfalls einmal pro Kalenderjahr wird der Speiseplan überprüft, die stichprobenartigen Kontrollen erfolgen unangekündigt (28).

Neben dem „Grünen Teller“ gibt es auch die Auszeichnung „**Grüne Küche**“ durch *Styria vitalis*. Dazu muss mindestens eine Menülinie vegetarisch und vollwertig (daher mit einem

hohen Anteil an Vollkornprodukten), sowie saisonal und regional sein. Convenienceprodukte (industrielle Fertig- und Teilfertigprodukte), als auch Frittiertes sind innerhalb der ausgezeichneten Menülinie nicht zugelassen (29).

Die „**Grüne Haube**“ wurde bereits im Jahre 1990 initiiert und richtet sich besonders an Köche und Köchinnen in Gastronomie und Hotellerie, die wie bei der zuvor genannten Grünen Küche auf Fertig- und Teilfertigprodukte verzichten und einen vorbestimmten Anteil an Bio-Lebensmitteln beziehen. Zudem müssen die verwendeten Lebensmittel aus biologischer Herkunft für den Kunden deklariert werden. Auch Speisen für spezielle diätetische Bedürfnisse, wie Glutenunverträglichkeit oder Laktoseintoleranz müssen angeboten werden (30).

2.3.4.3 Kärnten

Das von der Kärntner Landesregierung initiierte Projekt „**Gesunde Küche**“ richtet sich an Betriebe und Institutionen in der Gemeinschaftsverpflegung. Die ausgezeichneten Unternehmen müssen mindestens eine Menülinie anbieten, die den Standards der



Abb. 7: Logo „Gesunde Küche“ Kärnten (Gesunde Küche, 2013)

„Gesunden Küche“ entspricht. Wie auch bei der „Gesunden Küche“ in Oberösterreich müssen die teilnehmenden Betriebe nach einem Beratungsgespräch einen vierwöchigen Speiseplan und Rezepte übermitteln, die im Anschluss geprüft werden. Das Handbuch verfügt über MUSS-Kriterien und SOLL-Kriterien, wobei ohne Erfüllung ersterer keine Zertifizierung möglich ist. Um für unterschiedliche Betriebe anwendbar zu sein, gliedert sich das Handbuch in Checklisten für fünf oder sieben Verpflegungstage, jeweils in Form von Suppe/Hauptspeise bzw. Hauptspeise/Dessert oder in Form eines Mittagsbuffets. Um die saisonale Menüplanung zu vereinfachen, befindet sich zudem ein Saisonkalender im Handbuch (31).

2.3.4.4 Vorarlberg

Der Vorarlberger Verein *aks Gesundheitsbildung*, in Zusammenarbeit mit dem Land Vorarlberg, hat eine Broschüre für einen 20-tägigen Plan als „**Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen**“ veröffentlicht (32). Im Zentrum steht die adäquate Menüplanung, in der ein Überblick über die Häufigkeit der anzubietenden Lebensmittel(-gruppen) gegeben wird. Zusätzlich finden sich Erklärungen zu den auszuwählenden Lebensmitteln und Verbesserungsvorschläge zu herkömmlichen Produktkomponenten. Der letzte Abschnitt behandelt das Thema Kommunikation und mögliche Variationen innerhalb der Angebotspalette (32).

2.3.4.5 Niederösterreich

Das Land Niederösterreich widmet sich in seinem Gesundheitsförderungsprogramm „Niederösterreich tut gut“ seit Jahren unterschiedlichen Projekten. Daraus ist auch die Initiative „**Vitalküche – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ**“ entstanden, die an Kindergärten, Schulen, Betriebe, Wirte und Buffetbetreiber des Lan-



Abb. 8: Logo „Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ (NÖ tut gut, 2014)

des gerichtet ist (33). Das Projekt ist auf zwei Jahre angelegt, kostenlos und wird von ExpertInnen betreut. Folgende zehn Ziele sollen diesbezüglich erreicht werden:

- „1. Ausreichend Trinken – Hauptsächlich ungesüßte Getränke
2. Abwechslung tut gut – Ausgewogener Speiseplan
3. Gut geplant ist halb gewonnen – mehr Effizienz – mehr Qualität
4. Erhöhung des Gemüseanteils
5. Regional und saisonal denken: Verwendung von niederösterreichischen Produkten
6. Ressourcen schonen: Umweltschutz durch Nachhaltigkeit
7. Das Auge isst mit! Ansprechende Gestaltung der Speisen und des Essensumfeldes
8. Vitamine zum Naschen: Obst als Alternative zu Süßem
9. Sicherheit durch Hygiene: Gewährleistung von Qualität
10. Genuss: Nehmen Sie sich Zeit (33)“

Ende 2014 wurden zwei Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung veröffentlicht, eine für Kinder unter 6 Jahren (34) und eine für Schulen (35).

2.3.4.6 Wien

Das *Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung* (WiNKi) ist in Zusammenarbeit von der *Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung* (AGME) und der Wiener Gesundheitsförderung entstanden. Die **„WiNKi-Auslobung auf Speiseplänen für Kinder im Kindergartenalter – Leitfaden für Caterer von Kindern im Kindergartenalter zur nährstoffoptimierten Speisenqualität über die WiNKi-Auslobung“** hat als Basis das an



Abb. 9: Zertifizierung „WiNKi“ der Wiener Gesundheitsförderung (WiG, 2012)

sich bereits erläuterte ÖGE Gütesiegel für eine nährstoffoptimierte Gemeinschaftsverpflegung (36). Insbesondere werden in der Richtlinie die Bedeutung der (früh-) kindlichen Ernährung und die alarmierenden Raten an fehlernährten österreichischen Kindern erläutert. Den Empfehlungen liegen die Referenzwerte zur Nährstoffempfehlung der D-A-CH sowie die österreichische Lebensmittelpyramide zu Grunde. Um das WiNKi-Emblem führen zu dürfen, bedarf es einen 4-wöchigen, anhand der Lebensmittelauswahl optimierten Speiseplan (mit Rezepten und Zubereitungsverfahren) und dementsprechende Fortbildung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Es folgt die zweijährige Zertifizierung durch die ÖGE, die einmal jährlich stichprobenartig kontrolliert wird. Ziel ist es, nach dieser Auszeichnung die Unternehmen und Institutionen anzuregen auch eine Nährstoffoptimierung nach ÖGE-Kriterien zu erlangen. Der Leitfaden beinhaltet des Weiteren auch einen Kalender für saisonales Obst- und Gemüse, wie auch Einkaufsempfehlungen (36).

3 Material und Methoden

3.1 Fragestellung

In der vorliegenden Arbeit werden mehrere Bereiche der ernährungsbezogenen Prävention miteinander verschränkt, Ziel ist es aus bereits bestehenden Leit- und Richtlinien im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (d. h. Verpflegung in Kindergärten, Schulen, Kinderbetreuungseinrichtungen, Betrieben, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen) eine gemeinsame Leitlinie zu erstellen, welche im Anschluss im Bildungsbereich qualitativ evaluiert wird.

Ausgangslage: Leitlinien für eine nährstoffoptimierte Gemeinschaftsverpflegung leisten einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung, da bei flächendeckender Umsetzung viele Teile der Bevölkerung erreicht werden können. Einer Überversorgung mit Energie, Fett, Salz, Mono-, sowie Disacchariden, wie auch einer Unterversorgung an Vitaminen und Mineralstoffen kann dadurch entgegengewirkt werden. Die Hebung der Ernährungsqualität in der Gemeinschaftsverpflegung stellt somit eine Basis zur Prävention von ernährungsassoziierten Krankheiten dar. Diese wiederum resultiert in einer Entlastung des Gesundheitssystems.

Qualitative Methoden zeichnen sich dadurch aus, dass sie zur Entwicklung von Theorien und Hypothesen beitragen (37). Folgende Fragen dienen als Grundlage für die Evaluierung:

Hauptfrage: Wie soll eine Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein, damit sie vielerorts in die Praxis umgesetzt werden kann?

Unterfragen:

- 1) Wie gut lässt sich die Leitlinie in der Praxis umsetzen?
- 2) Haben Unternehmen die notwendigen Ressourcen zur Umsetzung der Maßnahmen?
- 3) Wie hoch ist die Motivation für Partizipation?
- 4) Welche Unterstützung oder Hilfestellungen brauchen Betriebe?

- 5) Gibt es inhaltlichen Anregungen?
- 6) In welchen Bereichen sehen Unternehmer und Unternehmerinnen noch Änderungs- und Handlungsbedarf?

3.2 Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung

3.2.1 Grundlegendes zur Entwicklung von Leitlinien in der Gemeinschaftsverpflegung

Um eine Leitlinie erstellen zu können muss zuerst der Bedarf an Energie und Nährstoffen der AdressatInnen ermittelt werden. Der zweite und ebenso wichtige Punkt ist die optimale ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Nahrung. Bei Leitlinien ist es sinnvoll, lebensmittelbasierte Darstellungen zu präsentieren. Für die Anwendung dessen bedarf es zudem Portionsgrößen, denn ein zu hoher Verzehr ist ebenso wenig zielführend wie unausgewogene Kost. Dieses Kapitel präsentiert sowohl grundlegende Überlegungen für die Erstellung, als auch Vorgehensweisen und konkrete Umsetzungshinweise.

Grundumsatz

Der Grundumsatz (GU) ist definiert durch die Energie, die der Körper benötigt um alle Körperfunktionen aufrecht zu erhalten. Um diesen zu erheben, wird 12 Stunden nach der letzten Nahrungsaufnahme und bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20 und 28°C im Liegen eine Messung durchgeführt. Wie hoch der Grundumsatz tatsächlich ist, ist abhängig von Fett- und Muskelmasse, dem Alter, dem Geschlecht und individuellen körperlichen Zuständen (z.B. Erhöhung durch Schwangerschaft, Fieber, bevorstehende Menstruation und Schilddrüsenüberfunktion; Verringerung durch einen Aufenthalt in den Tropen, während des Schlafs oder bei längerem Fasten) (38).

Da es nicht möglich ist, jedes Individuum anthropometrisch zu messen, hat sich folgende, geschlechtsspezifische Formel zur Errechnung des täglichen Grundumsatzes Erwachsener etabliert:

Männer: 1kcal (4,18kJ)/kg Körpergewicht/h

Frauen: 0,9kcal (3,76kJ)/kg Körpergewicht/h (38)

Beispielsweise wird die Formel bei einem 80kg schweren Mann wie folgt angewandt:
 $1(\text{kcal}) \cdot 80(\text{kg}) \cdot 24(\text{h}) = 1920 \text{kcal}$ bzw. $4,18(\text{kJ}) \cdot 80(\text{kg}) \cdot 24(\text{h}) = 8025,6 \text{kJ}$.

Weitere Formeln zur Errechnung des Grundumsatzes sind gängig, darunter die Formel von Harris und Benedict, wie auch jene der WHO, auf die hier aber nicht näher eingegangen wird. Häufig werden die Begriffe Grund- und Ruheumsatz synonym verwendet, jedoch wird der Ruheumsatz bei einer Umgebungstemperatur von 20-24°C, leicht bekleidet und im Sitzen erhoben, wodurch dieser etwas höher als der Grundumsatz ist (38).

PAL-Werte

Grundlage für die Berechnung der notwendigen täglichen Energiemenge bieten die D-A-CH Referenzwerte zur Nährstoffzufuhr. In diese Berechnung fließt auch der Physical Activity Level (PAL) mit ein, weswegen selbst in gleichen Altersgruppen unterschiedliche Energiemengen adäquat sein können. Mit dem jeweiligen PAL-Wert wird der tägliche Grundumsatz multipliziert, je höher dieser ist, desto mehr Energie muss dem Körper zugeführt werden (39). Bei einer Optimierung der Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung kann so individuell auf die Bedürfnisse der Verpflegten in den Unternehmen und Institutionen eingegangen werden. Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick, wann welche PAL-Werte angewendet werden:

Tabelle 2: PAL- Werte bei unterschiedlichen Berufs- und Freizeitaktivitäten von Erwachsenen (39)

Arbeitsschwere und Freizeitverhalten	PAL	Beispiele
ausschließlich sitzende und liegende Lebensweise	1,2	alte, gebrechliche Menschen
ausschließlich sitzende Tätigkeit mit wenig oder keiner anstrengenden Freizeitaktivität	1,4-1,5	Büroangestellte, Feinmechaniker
sitzende Tätigkeit, zeitweilig auch zusätzlicher Energieaufwand für gehende und stehende Tätigkeiten	1,6-1,7	Laboranten, Kraftfahrer, Studierende, Fließbandarbeiter
überwiegend gehende und stehende Arbeit	1,8-1,9	Verkäufer, Kellner, Handwerker, Mechaniker
körperlich anstrengende berufliche Arbeit	2,0-2,4	Bauarbeiter, Landwirte, Waldarbeiter, Bergarbeiter, Leistungssportler

In der Literatur wird bei anstrengenden Freizeitaktivitäten, die vier- bis fünfmal die Woche stattfinden und zwischen 30 und 60 Minuten andauern, ein zusätzlicher Faktor von 0,3 PAL-Einheiten angegeben. Das heißt der berechnete Wert wird im Anschluss mit 0,3 multipliziert (39).

Berechnung des Energiegehaltes der Mittagsverpflegung

Für eine ernährungsphysiologisch optimierte Gemeinschaftsverpflegung bedarf es einer adäquaten Umsetzung der empfohlenen Nährstoffmengen. Bezüglich der praktischen Anwendung in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es etablierte Ansätze. Wie in den „Referenzwerten zur Nährstoffzufuhr (39)“ erläutert, sind die vorgegebenen Referenzwerte nicht jeden Tag und selbstverständlich nicht bei jeder eingenommen Mahlzeit zu erfüllen. Innerhalb von 20 oder 21 Tagen sollen aber die festgelegte Zufuhr bzw. Schätzwerte und Richtwerte erreicht werden, vorausgesetzt es wird täglich die Verpflegung in der GV in Anspruch genommen (40). Hervorzuheben ist diesbezüglich die Leitlinie die im Rahmen des Gesundheitsförderungsprojekts „Gesunde Gemeinde“ des Landes Oberösterreich erstellt wurde, da diese auch konkrete Empfehlungen für Unternehmen gibt, die nur ein-, zwei- oder fünfmal die Woche die Mittagsverpflegung zur Verfügung stellen (24).

Drittel- und Viertelansatz

Als Orientierungshilfe für den Energie- und Nährstoffgehalt des Mittagessens wurden Drittel- und Viertelansatz entwickelt. Die Ansätze beruhen darauf, dass mit dem Mittagessen ein Drittel oder ein Viertel des täglichen Bedarfs gedeckt werden soll. Bei in der westlichen Diät reichlich vorhandenen Makronährstoffen wie Fett oder Protein sollte ein Drittel/Viertel nicht überschritten, bei anderen Nährstoffen, wie zum Beispiel bei einigen Vitamine und Mineralstoffe, nicht unterschritten werden (40).

- Drittelansatz: Dieser wird häufig in der Betriebsverpflegung, in Krankenhäusern, bei Essen auf Rädern oder in Mensen angewandt. Hierbei wird angenommen, dass ca. 30-35% der täglichen Nahrungsaufnahme durch das Mittagessen erfolgt und im Laufe des Tages insgesamt maximal fünfmal gegessen wird.

- Viertelansatz: Bei Kinderbetreuungseinrichtungen, Schulen und stationären Senioreneinrichtungen bietet die Grundlage für die Nährstoff- und Energieberechnung der Viertelansatz, da davon ausgegangen wird, dass mehrere, kleinere Mahlzeiten über den Tag verteilt konsumiert werden. Bei Kindern und SchülerInnen geht man außerdem von täglicher Zwischenverpflegung aus, welche bei Erwachsenen tendenziell seltener gegeben ist (40).

Im Gegensatz zu dieser Empfehlung in den Referenzwerten der D-A-CH, arbeitet z.B. die finnische Schulessenleitlinie auch mit einem Drittelansatz (14). Daraus lässt sich der Schluss ziehen, dass auch kulturelle und gesellschaftliche Aspekte in die Planung einbezogen werden müssen, denn Gabelfrühstück/Vormittagsjause ist nicht überall üblich. Drittel- und Viertelansatz sind speziell für die Mittagsverpflegung entwickelt worden, bei Vollverpflegung soll der empfohlene Energie- und Nährstoffwert innerhalb einer Woche erreicht werden (40).

Energiebedarf der Mittagsverpflegung nach den D-A-CH Referenzwerten

Aus den Berechnungen zu Grund- und Leistungsumsatz lassen sich folgende Werte für die praktische Umsetzung der Mittagsmenüs ableiten:

Tabelle 3: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf der Mittagsverpflegung verschiedener Personengruppen (mod. n. (40))

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen	Energie (kcal/kJ)
Tageseinrichtungen für Kinder (1 bis unter 4 Jahre)	272/1140
Tageseinrichtungen für Kinder (4 bis unter 7 Jahre)	364/1530
Schule (7 bis unter 10 Jahre, Primarstufe)	450/1880
Schule (10 bis unter 13 Jahre, Sekundastufe)	538/2250
Schule (13 bis unter 15 Jahre, Sekundarstufe)	612/2560
Schule (15 bis unter 19 Jahre, Sekundarstufe, PAL 1,4)	563/2356
Mensa (19 bis unter 25 Jahre, PAL 1,4)	733/3070
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	716/3000
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,6)	817/3420
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,8)	917/3840
Essen auf Rädern (> 65 Jahre, PAL 1,2)	514/2150
Essen auf Rädern (> 65 Jahre, PAL 1,4)	600/2510

Für die Berechnung des Tagesenergiebedarfs wird das arithmetische Mittel der Werte von Buben und Mädchen bzw. Männern und Frauen ermittelt (40). Für die Vollverpflegung ergeben sich demnach folgende Werte:

Tabelle 4: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf- und Makronährstoffbedarf bei Vollverpflegung verschiedener Personengruppen (mod. n. (40))

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen	Energie (kcal/kJ)	Protein (g) 15% der Energie	Fett (g) 30 % der Energie	Kohlenhydrate (g) 55 % der Energie
Kinder (1 bis unter 4 Jahre)	1050/4390	39	36	142
Kinder (4 bis unter 7 Jahre)	1450/6070	54	49	196
Schüler/Innen (7 bis unter 10 Jahre, Primarstufe)	1800/7530	68	61	244
Schüler/Innen (10 bis unter 13 Jahre, Sekundarstufe)	2150/9000	79	73	291
Schüler/Innen (13 bis unter 15 Jahre, Sekundarstufe)	2450/10300	91	83	332
Schüler/Innen (15 bis unter 19 Jahre, Sekundarstufe, PAL 1,4)	2250/9414	84	75	309
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	2150/9000	≤ 79	≤ 73	≥ 291
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,6)	2450/10251	≤ 92	≤ 82	≥ 337
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,8)	2750/11506	≤ 103	≤ 107	≥ 344
Rehabilitationskliniken (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	2150/9000	≤ 79	≤ 73	≥ 291
Stationäre Senioreneinrichtungen (> 65 Jahre, PAL 1,4)	1800/7530	≤ 67	≤ 61	≥ 244
Stationäre Senioreneinrichtungen (> 65 Jahre, PAL 1,2)	1540/6460	≤ 57	≤ 52	≥ 209
Krankenhäuser (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,2)	1840/7710	≤ 68	≤ 63	≥ 249

Da es sich aber auch hier nur um errechnete Mittelwerte handelt gibt es theoretisch auch Personen, die aus diesem Raster fallen, zum Beispiel besonders trainierte Jugendliche (41). Trotzdem ist davon auszugehen, dass mit der Empfehlung bei ca. 98% der Bevölkerung der Bedarf gedeckt ist (39). Für die Umsetzung empfiehlt es sich, die Verteilung der Makronährstoffe lebensmittelbasiert darzustellen.

3.2.2 Ernährungspyramide

Um die Verteilung der Lebensmittel und Grundnahrungsmittel pro Tag einfach verständlich zu präsentieren wurde die Ernährungspyramide, bzw. häufig auch Lebensmittelpyramide genannt, geschaffen. In dieser Arbeit dient die vom österreichischen Bundesministerium für Gesundheit im Jahr 2010 veröffentlichte Ernährungspyramide als Grundlage (siehe Abb. 10) (42). Neben dieser Pyramide wurden etliche andere Modelle entwickelt, die bei Leitlinien in anderen Ländern Anwendung finden, worauf jedoch in der vorliegenden Arbeit nicht näher eingegangen werden kann. Einzig erwähnt werden soll die „Steirische Ernährungspyramide“ der Landwirtschaftskammer Steiermark, die regionale Produkte, wie traditionelle Mehlspeisen, Kürbiskernöl und Käferbohnen miteinbezieht, um dadurch Nähe zu den VerbraucherInnen zu schaffen, wie auch die Vermarktung der im Land produzierten Güter zu steigern (43).

Die Ernährungspyramide soll den Konsumenten und Konsumentinnen helfen, eine angemessene Lebensmittelauswahl für eine gesundheitsfördernde Mischkost zu treffen.



Abb. 10: Ernährungspyramide des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit (BMG, 2010)

Die Basis bilden alkoholfreie und energiearme Getränke. Selten sollten sehr fette und zuckerreiche Lebensmittel konsumiert werden, weswegen jene an der Spitze der Pyramide stehen (42). Zusätzlich wurde die österreichische Ernährungspyramide für Kinder

aufbereitet, um bereits den jüngsten der Gesellschaft eine Vorstellung von gesunder Ernährung zu geben (44).



Abb. 11: Kinder-Ernährungspyramide des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG, 2014)

Erläuterungen zur Ernährungspyramide

Um die 7-stufige Ernährungspyramide verständlich zu machen, wurden nachfolgende Erläuterungen und Portionsgrößenangaben herausgegeben (45). Für die Gemeinschaftsverpflegung können vor allem die Grammangaben bei der Entwicklung von neuen Rezepturen und bei der Portionierung dienlich sein.

1. Der oberste Baustein der Ernährungspyramide umfasst „**Fettes, Süßes und Salziges**“, darunter fallen alle Speisen, die reich an Fett, Zucker und Salz sind. Laut BMG soll maximal eine Portion täglich konsumiert werden. Beispiele dafür sind Süßigkeiten, Fastfoodprodukte, Knabbereien, Fertigsaucen und Limonaden. Der

häufige Einsatz von Kräutern und Gewürzen soll die (erhöhte) Salzzufuhr verringern (45).

2. Die nächste Stufe bilden die beiden Bausteine der Kategorie „**Fette und Öle**“. Trotz ihrer ernährungsphysiologischen Qualität sollen täglich nur 1-2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen verzehrt werden, da sie einen hohen Energiegehalt aufweisen. Butter, Margarine, Schmalz, Schlagobers, Sauerrahm und Crème Fraîche sollten nur in geringen Mengen und seltener am Speiseplan stehen (45).
3. Die Empfehlungen für die Kategorie „**Fisch, Fleisch und Eier**“ ist mit Mengenangaben versehen. Mindestens ein- bis zweimal pro Woche sollte Fisch (à 150g) konsumiert werden, präferiert dabei fettreiche Seefische wie Makrele, Lachs, Thunfisch oder Hering oder heimische Kaltwasserfische (z.B. Saibling). Bei einer ausgewogenen Ernährung können drei Eier wöchentlich verzehrt werden. Drei Portionen fettarmes Fleisch bzw. fettarme Wurst (à max. 150g) sind ebenso im Rahmen, wobei Fleisch von Rind, Lamm und Schwein eher selten genossen werden sollten (45).
4. Die nächste Stufe der Pyramide umfasst „**Milch und Milchprodukte**“. Täglich sollten drei Portionen davon verzehrt werden, bevorzugt fettarme Varianten. Diese sollten verteilt werden auf zwei Portionen „weiße Milchprodukte“ (Joghurt, Milch, Buttermilch, Hüttenkäse) und eine Portion „gelbe Milchprodukte“ (Käse). Eine Portion ist ca. gleichzusetzen mit:
 - 200ml Milch
 - 180-250g Joghurt
 - 200g Topfen
 - 200g Hüttenkäse
 - 50-60g Käse

Auf dem vierten Baustein der Reihe „Milch und Milchprodukte“ sind Öl, Oliven, Nüsse und Samen abgebildet, die Empfehlung bei hochwertigen Ölen liegt, wie bereits in Punkt 2 erläutert, bei 1-2 Esslöffel täglich (45).

5. Ebenfalls aus vier Bausteinen besteht die darunterliegende Stufe, „**Getreide und Erdäpfel**“, denn vier Portionen sollten davon täglich konsumiert werden, besonders ratsam sind Produkte aus Vollkorn. Ausnahmen bilden Sportler und

Sportlerinnen wie auch Kinder, denn für diese Personengruppen sind fünf Portionen pro Tag zu empfehlen. Portionsgrößen sind wie folgt:

- 50-70g Brot/Vollkornbrot
- 50-70g Gebäck (z.B. Kornweckerl, Semmel)
- 50-60g Müsli oder Getreideflocken
- 65-80g Teigwaren roh, bzw. 200-250g gekocht
- 50-60g Reis oder Getreide roh, bzw. 150-180g gekocht
- 200-250g gegarte Erdäpfel, das sind 3-4 Mittelgroße Erdäpfel (45)

6. Fünf Portionen „**Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst**“ sind die empfohlene Menge pro Tag. Wobei eine Verteilung in drei Portionen Gemüse/Hülsenfrüchte und zwei Portionen Obst optimal ist. Auch rohes Gemüse sollte täglich konsumiert werden. Die Frage nach der Portionsgröße lässt sich hier relativ einfach beantworten: ca. eine geballte Faust. In Gramm sind das etwa:

- 200-300g gegartes Gemüse
- 100-200g Rohkost
- 75-100g Salat
- 70-100g rohe Hülsenfrüchte bzw. 150-200g gekocht
- 125-150g Obst
- 200ml Gemüse- oder Obstsaft (45)

7. Das Fundament der Pyramide bilden die „**Alkoholfreien Getränke**“. Der Bedarf an Flüssigkeiten liegt bei mindestens 1,5 Liter täglich. Da diese energiefrei oder zumindest -arm sein sollten, bilden die Grundlage der Getränke Wasser, Mineralwasser, Früchte- und Kräutertees (ohne Zucker). Der Konsum von drei bis vier Tassen Schwarztee oder Kaffee pro Tag ist unbedenklich (42).

3.2.3 Portionsgrößen

Für die Menüplanung sind Mengenangaben (modifiziert für unterschiedliche Altersgruppen) von hoher Relevanz. Einerseits für die Erstellung von neuen Rezepturen, andererseits um bestehende zu optimieren. Die unter Punkt 3.6 angegebenen Gewichtsangaben beziehen sich auf Portionen für Erwachsene und sind, wie auch die nachstehende

Tabelle, als Richtwerte gedacht, wodurch auch geringfügige Abweichungen vernachlässigbar sind.

Tabelle 5: Richtwerte für altersspezifische Portionsgrößen (mod. n. (8))

Lebensmittel		Portionsgrößen					
Lebensmittel-kategorie	Lebensmittel	4 bis unter 7 Jahre	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 18 Jahre	ab 19 Jahre (PAL 1,4)
Getreide und Erdäpfel	Brot	50g	65g	100g	100g	125g	75-125g
	Erdäpfel (roh)	180g	220g	270g	270g	300g	180-300g
	Teigwaren, Reis, Getreide (roh)	40g	45g	60g	70g	75g	45-75g
Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst	Hülsenfrüchte (roh)	40g	50g	65g	65g	100g	60-100g
	Gemüse, Salat	70g	70g	80g	100g	120g	min. 120g
	Obst	100g	110g	120g	120g	120g	min. 120g
Milch und Milchprodukte	Milch	100ml	200ml	200ml	200ml	200ml	200ml
	Joghurt, Topfen, Hüttenkäse	100g	150-200g	150-200g	150-200g	150-200g	150-200g
	Käse	15-30g	30-60g	30-60g	30-60g	30-60g	30-60g
Fisch und Fleisch	Fleisch	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
	Fisch	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
pflanzliches Eiweiß	Tofu, Quorn, Seitan	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
Nüsse	Nüsse	20g	20g	20g	20g	20-30g	20-30g
Wasser	Wasser	150ml	180ml	200ml	200-300ml	200-300ml	200-300ml

Da aber Gramm- und Milliliterangaben relativ abstrakt sind, zeigt nachfolgende Abbildung praktische Möglichkeiten, Portionsmengen (für Erwachsene) abzuschätzen.

Portionsgröße – gemessen mit der eigenen Hand

Wasser: 1 Portion Wasser = 1 Glas voll; 1 Portion Saft = ½ Glas voll.

Gemüse und Obst: 1 Hand voll = Maß für großstückiges Gemüse und Obst (z.B. Kohlrübe, Apfel, Orange).

Getreide, Erdäpfel und Hülsenfrüchte: 1 Portion Brot (1 Scheibe) = gesamte Handfläche mit ausgestreckten Fingern; 1 Portion Getreideflocken und Hülsenfrüchte = 1 – 2 Handvoll; 1 Portion Erdäpfel, Nudeln, Reis, gekochtes Getreide = 2 Handvoll.

Milch und Milchprodukte: 1 Portion = 1 Glas Milch bzw. 1 Becher Jogurt bzw. 1-3 Scheiben Käse.

Fleisch, Fisch, Wurst, Eier: 1 Portion Fleisch = Handteller, 1 Portion Fisch = Handfläche; 1 Portion Wurst = 1 bis 3 Scheiben.

Öle und Fette: 1 Portion = 1,5-2 Esslöffel Öl.

Fett- und zuckerreiche Lebensmittel und Getränke: 1 Portion = 1 Schokoriegel bzw. 3 Stück Kekse bzw. ein Handteller Gummibärli bzw. 1 Handteller Chips bzw. 1 Glas Limonade.

Abb. 12: Portionsgrößen – gemessen mit der eigenen Hand (Styria Vitalis, 2011)

Ein vom Service- oder Küchenpersonal angerichteter Teller des Tagesmenüs ist sinnvoll, um eine Vorstellung zu geben, wie viel eine „normale“ Portion wäre. Vorbildhaft ist hierbei das *plate model* (12), wo die ausgebende Stelle immer einen Teller vorportioniert um bei Selbstbedienung die optimale Menge des Mittagsggerichts zu präsentieren.

Die von der Oberösterreichischen Landesregierung erstellte Übersichtsdarstellung, die „Übersichtskriterien Gemeinschaftsverpflegung Gesunde Gemeinde (24)“ fasst die erlaubte bzw. empfohlene Verwendung der einzelnen Komponenten zusammen. Die Darstellung ermöglicht je nach Häufigkeit der Verpflegung die Anzahl der Portionen einzelner Lebensmittelgruppen pro Woche oder Monat zu entnehmen.

3.2.4 Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen und Speisen

Tabelle 6: Häufigkeiten der Produktkomponenten (mod. n. (24))

Lebensmittel	Kriterien für ein Menü je Häufigkeit der Verpflegung				
	6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Wo- che bzw. 12x pro Monat	2x pro Wo- che bzw. 8x pro Monat	1x pro Wo- che bzw. 4x pro Monat
Produktkomponenten					
Gemüse oder Salat roh/gegart	täglich (mittags und abends, wenn Vollverpflegung)				
Hülsenfrüchte	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Vollkorngetreide und/oder Pseudogetreide	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Milch, Milchprodukte und Käse	täglich mind. 1 Milchprodukt (Joghurt, Milch, Topfen,...) in fettarmer Variante ($\leq 1,5\%$) und mind. 1 Käse ($\leq 35\%$ F.i.T)				
Vollkornbrot, -gebäck	täglich (falls angeboten)				
Nüsse und Samen	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Speisesalz	immer jodiert				
Verwendung von Kräutern (frisch oder tiefgekühlt)	täglich				
Fette und Öle	Pflanzenöle als Standard für die Zubereitung				

Da nicht nur die Lebensmittelauswahl von Bedeutung ist, gibt nachfolgende Tabelle eine Hilfe zur Menügestaltung. Damit können zum Beispiel Fragen wie „In welchem Verhältnis stehen süße zu pikanten Hauptspeisen?“ oder „Wie häufig sollen vegetarische Gerichte am Speiseplan stehen?“ beantwortet werden.

Tabelle 7: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 1 (mod. n. (24))

Lebensmittel		Kriterien für ein Menü je Häufigkeit der Verpflegung				
		6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Wo- che bzw. 12x pro Monat	2x pro Wo- che bzw. 8x pro Monat	1x pro Wo- che bzw. 4x pro Monat
Speiseplankomponenten						
Suppenangebot		mind. die Hälfte der angebotenen Suppen sind Gemüsesuppen				
Vegetarische Ge- richte		mind. 2x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 4x pro Monat	mind. 3x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Fleisch- /Wurstgerichte		max. 4x pro Woche	max. 3x pro Woche	max. 5x pro Monat	max. 3x pro Monat	max. 1x pro Monat
	davon mager- e Fleisch- /Wurstgerich- te in fettar- mer Zuberei- tung	bei 4 Fleischge- richten pro Woche: mind. 2x bei 3 Fleischge- richten pro Woche: mind. 1x bei 2 Fleischge- richten pro Woche: mind. 1x bei 1 Fleischge- richt pro Woche: kei- ne Vorgaben	bei 3 Fleischge- richten pro Woche: mind. 1x bei 2 Fleischge- richten pro Woche: mind. 1x bei 1 Fleischge- richt pro Woche: kei- ne Vorgaben	mind. 3x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Fischgerichte		mind. 2x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	mind. 1x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Süße Hauptspeisen		max. 1x pro Woche	max. 1x pro Woche	max. 2x pro Monat	max. 1x pro Monat	max. 1x pro Monat
	Obstanteil roh/gegart	bei jedem süßen Hauptgericht				
	Anteil an fettarmer Milch/fettar- men Milch- produkten	mind. 3x im Monat	mind. 2x im Monat	mind. 1x im Monat	keine Vor- gaben	keine Vorga- ben
	Vollkornan- teil	mind. 25 %				

Tabelle 8: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 2 (mod. n. (24))

Lebensmittel	Kriterien für ein Menü je Häufigkeit der Verpflegung				
	6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Woche bzw. 12x pro Monat	2x pro Wo- che bzw. 8x pro Monat	1x pro Wo- che bzw. 4x pro Monat
Speiseplankomponenten					
Nachspeisen	mind. 3x pro Woche	mind. 2x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Davon Obst roh/gegart	mind. 1x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	1x pro Monat	Keine Vor- gaben
Davon fettarme Milch/fettarmes Milchprodukt	mind. 1x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	1x pro Monat	Keine Vor- gaben
Kuchen und Torten	max. 3x pro Woche	max. 2x pro Woche	max. 4x pro Monat	max. 3x pro Monat	max. 2x pro Monat
Vollkornanteil	mind. 25 %				
Frittier- tes/Paniertes/in Fett Herausgebackenes	max. 2x pro Monat	max. 2x pro Monat	max. 1x pro Monat	max. 2x pro Quartal	max. 1x pro Quartal
Kalorienfreie bzw. -arme Getränke	täglich				

3.2.5 Umsetzungshinweise Produktkomponenten

Um die Kriterien der Übersichtstabellen zu erfüllen, bedarf es näherer Erläuterungen. Die folgenden Hinweise sollen bei der Erstellung von Rezepturen oder bei Modifizierung bestehender beachtet werden. Wie oft die Komponenten und in welcher Form von Gericht diese angeboten werden sollen, wird den Tabellen 4-6 entnommen.

Gemüse und Salat

Mindestanforderungen

- Achten Sie darauf, auch rohes Gemüse anzubieten (45)
- Hinweise zu Hülsenfrüchten entnehmen Sie bitte dem eigenen Unterpunkt

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Bieten Sie nicht nur Blattsalate an: Maissalat, Paprikasalate, Bohnensalat, Karottensalat, Krautsalat und Gurkensalat sind eine willkommene Abwechslung (36)
- Achten Sie auf die optimalen Lagerbedingungen der unterschiedlichen Gemüsesorten um Nährstoffverluste zu vermeiden (24)
- Bei der Zubereitung sollten besonders schonende Verfahren, wie dämpfen oder dünsten zur Anwendung kommen (31)
- Verwenden Sie nach Möglichkeit regionales und saisonales Gemüse, bei mangelndem Angebot greifen Sie auf Tiefkühlgemüse zurück (24)
- Zum Binden von Saucen kann Wurzelgemüse verwendet werden (24)

Beispiele

Gemüsesticks, Gemüsesaft, Zucchinikuchen, Aufläufe, Laibchen, Eintöpfe, Saucen, Salatvariationen (24)

Hülsenfrüchte

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie unterschiedliche Arten von Hülsenfrüchten und variieren Sie die Art der angebotenen Speisen (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Getrocknete gelbe und rote Linsen müssen vor Verwendung nicht in Wasser eingeweicht werden (24)

Beispiele

- Linsen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen, Sojabohnen, Fisolen
- Produkte: Tofu, Sojagranulat, Spalterbsen
- Gerichte: Erbsensuppe, Püree, Eintöpfe, Laibchen, Gemüsebeilagen (24)

Vollkorngetreide und/oder Pseudogetreide, Erdäpfel**Mindestanforderungen**

- Maximal einmal monatlich (bei Teilverpflegung) werden hochverarbeitete Erdäpfelprodukte angeboten z.B. Pommes Frites, Kroketten (als Halb- oder Fertigprodukte) (25)
- Variieren Sie bei Getreide- und Pseudogetreidesorten so, dass sich diese wöchentlich nicht wiederholen (24)
- Bieten Sie nur Naturreis oder Parboiled Reis an (25)
- Verwenden Sie häufig Nudeln aus Vollkorn oder aus Hartweizengrieß (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Erhöhen Sie langsam den Anteil an Vollkornprodukten, so dass sich die Konsumenten und Konsumentinnen an die (geschmackliche) Umstellung gewöhnen können (24)
- Mischen Sie bei Mehlen mit Ausmahlgrad 480 oder 700 ein Drittel Vollkornmehl dazu, um den Vollkornanteil zu erhöhen (25)

Beispiele

- Hirse, Dinkel, Einkorn, Emmer, Polenta, Hafer
- Erdäpfel
- Pseudogetreide wie beispielsweise Amaranth, Buchweizen, Quinoa
- Produkte: Nudeln, Flocken, Reis, Mehl, Grieß
- Gerichte: Suppeneinlage (z.B. Amaranth, Haferflocken,...), Aufläufen, Hirse-laibchen, Salatvariationen, Reisfleisch mit Vollkornreis, Stärkebeilage (24)

Milch, Milchprodukte und Käse

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie fettarme Produkte:
 - Fettarme Milchprodukte haben einen Fettgehalt $\leq 1,8\%$ (24)
 - Fettarme Käsesorten haben einen Fettgehalt von $\leq 35\%$ in der Trockenmasse (24)
- Obwohl Käseimitate („Analogkäse“) keine Milchprodukte sind, soll hier darauf hingewiesen werden, dass eine Verwendung untersagt ist (36)
- Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen werden nicht angeboten (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Der absolute Fettgehalt lässt sich anhand folgender Regeln berechnen:
 - Frischkäse: F.i.T.-Angabe x 0,3
 - Weichkäse: F.i.T.-Angabe x 0,4
 - Schnittkäse: F.i.T.-Angabe x 0,5
 - Hartkäse: F.i.T.-Angabe x 0,6 (24)
- Stellen Sie Fruchtojoghurt nach Möglichkeit selbst her (25)
- Versuchen Sie Schlagobers durch fettärmere Milchprodukte wie beispielsweise Joghurt zu ersetzen (24)

Beispiele

- Fettarme Käsesorten: Käse nach Holländer Art, Tilsiter, Hüttenkäse, Mozzarella light, Frischkäse (24)
- Gerichte mit Käse und Milchprodukten: Suppen und Soßen, Nachspeisen, süßen und pikanten Hauptgerichte, Salate (24)

Vollkornbrot /-gebäck

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie nur Vollkornbrot welches zu mindestens 90% aus Vollschat (Vollkornschrot) oder Vollmehl (Vollkornmehl) besteht (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Nüsse und Samen in Vollkornbrot bieten geschmackliche Abwechslung (27)
- Selbstgemachtes Brot und Gebäck ist bei Kunden und Kundinnen häufig beliebt (24)

Nüsse und Samen

Mindestanforderungen

- 1 Portion Nüsse ist täglich zu empfehlen (1 Portion = 20-25g) (8) oder 100 bis 150 g pro Woche (24)
- Achten Sie darauf, häufig ungesalzene Varianten anzubieten (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verarbeite Sie die Nüsse in Brot und Gebäck, bei Süßspeisen (als Haupt- und Nachspeise) oder auch in Panaden (24), mit Trockenfrüchten oder auf Salaten (25)

Beispiele

Samen: Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne (24)

Nüsse: Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse,

Speisesalz und Kräuter

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie nur jodiertes Speisesalz (24)
- Nehmen Sie Kräuter zum Würzen und sparen Sie mit Salz (45)
- Bei SeniorInnen setzen Sie scharfe Gewürze nur sparsam ein (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie unterschiedliche Kräuter und versuchen Sie Neues (24)

Beispiele

Probieren Sie Speisen mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika oder Zimt zu würzen, anstatt vorgefertigte Mischungen zu verwenden (24)

Fette und Öle**Mindestanforderungen**

- Faustregeln:
 - Maximal 1 EL (Kinder) - 2 EL (Erwachsene) Pflanzenöl (für die Speisenzubereitung) pro Tag
 - Maximal 1 EL (Kinder) - 2 EL (Erwachsene) Streichfette (Margarine oder Butter) pro Tag (24)
- Zum Braten verwenden Sie als Standardöl ein raffiniertes Pflanzenöl (31)
- Mayonnaise und dergleichen werden von Ihnen nicht verarbeitet oder angeboten (31)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie statt tierischen Fette, Kokos- und/oder Palmfett andere pflanzliche Öle, da diese optimalere Fettsäuremuster aufweisen und es für die Produktion häufig keinen Unterschied macht; dasselbe gilt für Butter und Margarine, diese kann vielfach durch Buttermilch oder Topfen ersetzt werden (24)
- Nutzen Sie die Vielfalt an Ölen – z.B. Nussöl für Salatdressings (24)
- Versuchen Sie wenige Öle und Fette mit einem hohen Anteil an gesättigte Fettsäuren zu verwenden (24)
- Bei kalten Speisen bietet sich besonders die Verwendung von Pflanzenölen wie Rapsöl, Olivenöl, Sojaöl, Sonnenblumenöl, Leinöl und Kürbiskernöl an (31)
- Verwenden Sie Backtrennfette und Sprühfette so selten wie möglich (25)

Beispiele

Viele ungesättigte Fettsäuren enthalten unter anderem Raps-, Oliven-, Sonnenblumen- und Maiskeimöl (24)

3.2.6 Umsetzungshinweise Speiseplankomponenten

Suppen

Mindestanforderungen

- Bieten Sie bei süßer Hauptspeise eine Suppe mit hohem Gemüseanteil an (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Bei klaren Suppen kann durch Gemüstreifen, Karottenscheiben oder Erbsen der Gemüseanteil erhöht werden (24)
- Um Suppen zu binden, können Kartoffeln, Hülsenfrüchte (wie Linsen) oder Getreideflocken verwendet werden (24)
- Um Fett zu sparen bereiten Sie Suppen ohne Einbrenn zu (24)
- Verwenden Sie keinen Schlagobers, sondern fettärmer Milchprodukten, zum Beispiel mageres Joghurt, Milch mit reduziertem Fettanteil oder Sauerrahm (24)
- Sollte sich bei tierischen Suppen eine Fettschicht bilden, schöpfen Sie diese ab (24)

Beispiele

Klare Suppen auf Gemüsebasis mit diversen Einlagen, verschiedene Cremesuppen (Kürbiscrème-, Zucchinicrème-, Brokkolicremesuppe etc.),

Vegetarische Gerichte

Mindestanforderungen

- Folgende Anforderungen für die Zusammensetzung sind zu beachten: Basis aus (Pseudo-) Getreide/Erdäpfel + Gemüse + Milch/Milchprodukte +/-oder Eier (24)
- Auch Hülsenfrüchte sind als Basis zu empfehlen (31)
- Maximal 1-mal pro Woche wird es als Süßspeise angeboten, dabei aber stets mit Obstanteil (31)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie häufig Vollkornprodukte (Naturreis, Vollkornnudeln...) (24)
- Je nach Saison verwenden Sie so häufig wie möglich frisches Gemüse (vgl. Saisonkalender) (24)
- Versuchen Sie selten hochverarbeitete Stärkekomponenten zu verwenden, wie zum Beispiel Kroketten, Pommes Frites oder Erdäpfelpüreepulver (24)

Beispiele

Gerichte aus Getreide, Erdäpfel, Reis, Nudeln, Hirse, Polenta oder Pseudogetreidearten (z.B. Quinoa, Buchweizen, Amaranth): Aufläufe, Laibchen mit diversen Saucen, Strudel, Omeletten, Gemüselasagne, Pizza, Käsespätzle (24)

Fleisch- und Wurstgerichte

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren nur selten, da diese häufig einen hohen Fettanteil aufweisen, ansonsten bevorzugen Sie fettarme Varianten (24)
- Verwenden Sie ausschließlich Muskelfleisch und kein Formfleisch (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

Tabelle 9: Übersicht Fleisch- und Wurstsorten nach Fettgehalt (24)

Magere Fleisch-/Wurstsorten	Fettreichere Fleisch-/Wurstsorten
Rind z.B. Hüfte, Oberschale Schwein z.B. Nuss, Oberschale Mageres Faschiertes	Fleisch z.B. Bauchfleisch, Bauchspeck, Fleisch durchzogen, ...
Wurst z.B. Schinkenwurst, Krakauer, Putenkrakauer	Wurst z.B. Salami, Braunschweiger, Knacker, Frankfurter, Bratwürste, Leberkäse, Berner Würstel
Geflügel z.B. Hühnerbrust, Putenschnitzel	

Beispiele

- Fleischstücke: Schonend und fettarm zubereitetes Naturschnitzel, Rostbraten, Kotelett, Schweinebraten
- Kleinfleischgerichte: Geschnetzeltes, Gulasch, Aufläufe, Strudel, Lasagne, Sauce Bolognese
- Fleischwaren- und Wurstgerichte in mäßigem Anteil als Schinkenfleckerl, Schinkenrahmsauce, Bratwürstel, gefüllte Wurstschüsserl, Pizza, Speck- und Hascheeknödel (24)

Fischgerichte**Mindestanforderungen**

- Mehr als die Hälfte Ihrer Fischgerichte besteht aus Kaltwasserfischen (siehe Beispiele)
- Verwenden Sie hochverarbeitete Fertigprodukte wie Fischstäbchen bei 5-7-tägiger Verpflegung maximal 1x im Monat (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Der Fisch sollte nur aus nachhaltiger Fischzucht (Zertifizierung durch das Marine Stewardship Council-Siegel - MSC) oder aus der Region stammen (siehe Mindeststandards Einkauf 3.12) (24)
- Verwenden Sie nach Möglichkeit sooft wie mögliche heimische Fischarten (31)
- Backen und Frittieren Sie Fisch selten (31)

Beispiele

- Auswahl von besonders Omega-3-fettsäurehaltigen Fischen wie Lachs, Makrele, Hering, Thunfisch oder auch Kaltwasserfische aus Österreich wie Forellen (24)
- Beispielhafte Gerichte: Räucherlachssauce, gedünsteter Fisch in Folie, als Salat-zutat, auf Pizzen, mit Käse überbacken oder in Kartoffelkruste (24)

Süße Hauptspeisen

Mindestanforderungen

- Nur fett- und zuckerarme Mehlspeisen werden angeboten (24)
- Bieten Sie keine Plunder- oder Blätterteiggebäcke an (31)
- Bei süßer Hauptspeise servieren Sie eine Suppe mit hohem Gemüseanteil (24)
- Der Vollkornanteil der Gerichte beträgt mindestens ein Viertel (24)
- Auf den Einsatz von fettarmen Milchprodukten und fettarmer Milch wird, wie in der Übersichtstabelle erläutert, von Ihnen Rücksicht genommen (24)
- Jede süße Hauptspeise wird mit Obst serviert (24)
- Nehmen Sie keine Fertigkompotte mit Zuckerzusatz (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Vollkorn erhöht den Ballaststoffanteil, dies wirkt sich positiv auf die Verdauung aus (24)
- Achten Sie auf die Mehlspeise: Hoher Ausmahlungsgrad = Mehlkörper und hoher Anteil an Schalen werden vermahlen z. B. W 1600 (24)
- Samen und Nüsse können gut in süßen Hauptspeisen verarbeitet werden (24)
- Achten Sie darauf, dass weniger als 10% der Tagesenergiezufuhr von Zucker (auch versteckten) gedeckt wird (27)
- Verwenden Sie nicht nur Haushaltszucker, sondern auch Honig, Zuckerrübensirup, Melasse und Ahornsirup sparsam (27)
- Häufig lassen sich Zucker- und Buttermengen in traditionellen Gerichten verringern, ohne dass das Gericht an Geschmacksqualität verliert (24)

Beispiele

Germmehlspeisen, Strudel, Speisen aus Topfen-, Brand- oder Erdäpfelteig, Biskuitmehlspeisen (24), Nusskipferl, Zwetschkenfleck, Topfentascherl (31)

Nachspeisen

Mindestanforderungen

- Achten Sie Bei Getreideanteil auf mindestens 25% Vollkorn (24)
- Verwenden Sie fett- und zuckerarme Varianten (24)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- vgl. Punkt „Süße Hauptspeisen“

Beispiele

Topfencreme, Schokoladenmousse, Topfenschmarren, Marillenkuchen, Kompotte, Buchteln (24)

Frittiertes, Paniertes, in Fett Herausgebackenes

Mindestanforderungen

- Tropfen Sie das in Fett herausgebackene Gut auf Küchenpapier ab, bevor Sie es servieren
- Bevorzugen Sie Fette mit wenig gesättigten Fettsäuren (24)
- Achtung: Das Fett muss zum Frittieren geeignet sein, die ideale Temperatur des Frittieröls: 150- 170°C, maximal jedoch bei 180°C (24) (um die Bildung kanzerogener Stoffe vorzubeugen)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Obwohl Palm- und Kokosfett pflanzlicher Herkunft sind, sollten sie auf Grund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren und aus ökologischer Sicht gemieden werden (24)
- Viele Gerichte lassen sich auch im Backrohr, besprüht mit Fett, zubereiten, wodurch erheblich an Fett gespart werden kann (24)

Kalorienfreie /-arme Getränke

Mindestanforderungen

- Bieten Sie (Leitungs-)Wasser bei jeder Mahlzeit gratis an (25)
- Bei einem Angebot von 100%igen Fruchtsäften werden diese zumindest 1:3, bestenfalls aber 1:5 von Ihnen verdünnt (24)
- Bieten Sie keine mit Süßstoff gesüßten Getränke an (46)
- Stark verdünnte Gemüsesäfte sind ebenfalls Teil Ihres Angebots (25)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Kalorienreiche Getränke stehen nicht zur Verfügung oder werden verhältnismäßig teuer angeboten (46)
- Koffein oder bestimmte Farbstoffe (z.B. Azofarbstoffe) sollten bei Getränken für Kinder nicht enthalten sein (46)
- Bieten Sie daher keinen Schwarztee für Kinder an (27)

Beispiele

Kalorienfreie Getränke sind Leitungswasser, Mineralwasser, ungezuckerter Tee (24), sowie ungesüßte und unaromatisierte Teesorten (25)

3.2.7 Mindeststandards Konsumenteninformation und Speiseplangestaltung

Die Menüs dürfen sich innerhalb von vier Wochen nicht wiederholen und jedes Mittagsmenü sollte aus zwei Gängen bestehen, damit dem Konsumenten und der Konsumentin nötige Abwechslung geboten wird (24). Der Speiseplan ändert sich regelmäßig, ist saisonorientiert (25) und bereits eine Woche vorher ausgehängt (32). Stets muss berücksichtigt werden, dass es auch (altersabhängige oder kulturelle) Vorlieben gibt, die es zu berücksichtigen gilt (8). Im Menüplan werden Termini erklärt (zum Beispiel: „Jägerschnitzel“: Schnitzel vom Schweinefilet in Steinpilz-Rahmsauce) (32). Die Menüs sind außerdem appetitlich und farbenfroh angerichtet (25). Die Erhaltung der produktspezifischen Charakteristika (knackiger Salat; bissfeste Nudeln) ist ein Muss (32). Die tierische Herkunft von Fleisch- und Wurstwaren ist ausgeschrieben (32).

Tipp: Für die Planung der Menüs empfiehlt es sich eine Software zu verwenden, die eine genaue Energie- und Nährwertberechnung durchführt, so dass in einem gewissen Zeitraum das Soll erreicht werden kann. Ein Beispiel dafür ist nut.s (nutritional software) vgl. (47).

3.2.8 Mindeststandards für den Einkauf und Abfallvermeidung

Tabelle 10: Mindeststandards Herkunft (mod. n. (25))

Anwendung	Mindestanforderung
Alle Produkte	Mindestens 30 % aller verwendeten Produkte sollten aus heimischer Produktion stammen bzw. versuchen Sie vor allem regionale Produkte aus Ihrer Umgebung zu kaufen
Eier	Nur aus Freiland- oder Biohaltung
Fisch	Nach Möglichkeit aus heimischer Fischzucht, ansonsten achten Sie auf das MSC-Gütesiegel
Biologische Landwirtschaft	mind. 5% der Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft
Abfallvermeidung	• Bevorzugen Sie Glas- oder Mehrwegflaschen • Verwenden Sie Mehrportionengebinde • Versuchen Sie auf umfangreich verpackte Produkte zu verzichten • Selbstbedienung ermöglicht Variation in der Portionsgröße und trägt zur Vermeidung von Essensabfällen bei
Speisepläne	ändern sich je nach Saison

3.2.9 Empfehlungen zur Einrichtung

In den Mindeststandards der Gemeinschaftsverpflegung, publiziert von *Styria vitalis* werden besonders für Kinder und SeniorInnen Empfehlungen zur Einrichtung der Speisesäle gegeben.

Tabelle 11: Einrichtungsempfehlungen für Kinder und SeniorInnen (mod. n. (25))

Kinder	SeniorInnen
Die Tische und die Stühle sind angepasst an die Größe der Kinder, um Selbstbedienung (z.B. von Speisen in der Tischmitte) zu ermöglichen	Die Plätze sind so gestaltet, dass sowohl für Gehhilfen und Rollstühlen ausreichend Platz ist, als auch für das Betreuungspersonal zum Reichen des Essens
Es gibt verschiedene Tischhöhen/Sesselgrößen	Rutschfester Bodenbelag
Der Raum für das Essen ist klar vom Spielbereich abgetrennt, so dass eine eigene Atmosphäre für das Essen geschaffen werden kann	Geschirr und Besteck sind an die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen angepasst (Trinkhilfen etc.)
Die Raumgestaltung sollte so sein, dass Lärm gedämpft wird	Geselligkeit und Kommunikation sollte durch das Raumkonzept gefördert werden
Helle, angenehme Räume schaffen ein gutes Klima und bieten die Möglichkeit, Mahlzeiten in Ruhe einzunehmen	

3.2.10 Hilfestellung für die Obst- und Gemüseauswahl

Um die Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten zu erleichtern, stellt folgender Saisonkalender eine Hilfestellung dar.

Tabelle 12: Saisonkalender für Österreich: frische und Lagerware (mod. n. (48))

Monat	Gemüse	Obst
Januar	Chinakohl, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
Februar	Chinakohl, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
März	Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel
April	Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Pastinaken, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Vogerlsalat,	Äpfel, Rhabarber

	Zwiebel	
Mai	Erdäpfel, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohlrabi, Lollo Rosso, Mangold, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Zwiebel	Erdbeeren, Rhabarber
Juni	Bohnen, Broccoli, Eisbergsalat, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Lollo Rosso, Mangold, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zwiebel	Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Rhabarber, Stachelbeeren
Juli	Bohnen, Brokkoli, Eisbergsalat, Endivien, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Ribisel, Stachelbeeren
August	Bohnen, Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsiche, Ribisel, Stachelbeeren, Zwetschken
September	Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Pastinaken, Petersilwurzel, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Vogerlsalat, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Pfirsiche, Preiselbeeren, Weintrauben, Zwetschken
Oktober	Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endi-	Äpfel, Birnen, Brombeeren,

	vien, Erdäpfel, Fenchel, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Pastinaken, Petersilwurzel, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Schwarzwurzel, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zucchini, Zuckerhut, Zwiebel	Himbeeren, Holunder, Quitten, Weintrauben
November	Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erdäpfel, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Mangold, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Schwarzwurzel, Sellerie, Spinat, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
Dezember	Chinakohl, Endivien, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen

3.2.11 Die Zertifizierung eines Betriebes

Um sich dem Screening zu unterziehen werden in den bereits bestehenden Leitlinien und Leitfäden die Betriebe und Einrichtungen aufgefordert, einen mindestens vierwöchigen, aufeinanderfolgenden Speiseplan einzusenden. Davon sollten fünf Hauptspeisenrezepte, zwei Suppen- und zwei Nachspeisenrezepte mit genauen Mengenangaben und dem Zubereitungsverfahren für je 10 Personen beigelegt werden (31). Die „Leitlinie Schulbuffet“, vgl. (49), eine bundesweite Leitlinie für die Zwischenverpflegung in Schulen, diene für den Aufbau und die Strukturierung der zusammengefassten Leitlinie zur GV (siehe Anhang) als Vorlage. Eine Auszeichnung bei Einhaltung der Leitlinie ist angedacht, wobei noch diskutiert werden muss, ob alle oder nur eine der angebotenen Menülinien den Vorgaben der Leitlinie entsprechen muss. Desweiteren muss festgelegt, wer und wie häufig die Betriebe überprüft werden und wer die Kosten dafür trägt. Zudem sollte eine jährliche Reevaluierung der Maßnahme stattfinden.

3.3 Evaluierung der Leitlinie

Jede Leit- und Richtlinie kann noch so gut ausgearbeitet sein, wenn sie in der Praxis nicht anwendbar ist, verfehlt sie ihre Funktion. Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurde eine qualitative Befragung von Zulieferbetrieben für ganztägige Kinderbetreuungseinrichtungen durchgeführt. Dieses Kapitel widmet sich den angewandten wissenschaftlichen Methoden, wie auch deren Spezifika in Abgrenzung zu anderen Herangehensweisen.

3.3.1 Evaluation

Für den Sektor *public health* und Gesundheitsförderung werden in einschlägiger Literatur fünf Stadien der Evaluation beschrieben.

1. *formative evaluation*
2. *process*
3. *impact*
4. *outcome*
5. *economic* (50)

Unter *formative evaluation* wird die systematische Einbeziehung von Feedback vor der Umsetzung verstanden. Dadurch ist die Möglichkeit gegeben, etwaige Schwierigkeiten frühzeitig zu erkennen und auf Grund der Datenlage zu verbessern. Zudem kann dadurch die Validität des Unterfangens geprüft, zusätzliche entscheidende Faktoren für die Implementierung erkannt und auch die benötigten Kapazitäten besser eingeschätzt werden. Die *formative evaluation* kann als Pilotstudie oder auch durch Experten- und Expertinneninterviews im selben Forschungsfeld durchgeführt werden (50).

In dieser vorliegenden Diplomarbeit wurde dieser Schritt im Rahmen der Evaluierung gewählt, da somit bereits vor einer Veröffentlichung und Geltendmachung wichtige Informationen eingeholt werden können. Die Leitlinie soll besonders weitreichend sein, womit, neben dem Vergleich und der Einbeziehung von ähnlichen bereits bestehenden Leitlinien, ein weiterer Faktor zur Optimierung gegeben ist.

Im Zuge der Vollständigkeit und in Bezug auf optionale weiterführende Möglichkeiten werden die weiteren Schritte dieses Evaluierungsmodells erläutert.

Der zweite Punkt, *process*, bezieht sich auf die tatsächliche Umsetzung der geplanten Intervention, wodurch es alle nachfolgenden Schritte determiniert. Kommt es zu keiner Implementierung, so entfallen die nachfolgenden Schritte. Im Schritt *impact* wird die Effektivität der Maßnahme innerhalb einer relativ kurzen Periode beobachtet. Beispielsweise die Veränderungen von Beginn der Intervention bis zu einem gewissen Zeitpunkt. In dieser Phase können auch die Erwartungen der Teilnehmer und Teilnehmerinnen und ihre Vorstellungen, wie ihr Verhalten durch die Umsetzung der Maßnahme beeinflusst wird, evaluiert werden. Eine Evaluierung in dieser Form trägt dazu bei, einer Überschätzung der Wirksamkeit entgegenzuwirken. In der Evaluierungsphase *outcome* wird überprüft, inwieweit das Ziel der Intervention erreicht wurde. Zur Überprüfung müssen längerfristige Studien durchgeführt werden. Diese sind sowohl komplexer, als jene in der *impact* Phase, als auch kostenintensiver. Häufig liegen Jahre zwischen dem Ende der Intervention und den Ergebnissen. In der letzten Stufe dieses Modells steht der Begriff *economic*. Innerhalb dieses Punktes wird die Kosteneffektivität der gesetzten Maßnahmen eruiert und beurteilt (50).

Für die Evaluierung selbst ist es von Bedeutung, ein klar definiertes Ziel vor Augen zu haben. Folgende zwei Schritte sind diesbezüglich von hoher Relevanz:

- 1) Identifikation eines Kriteriums oder Standards für ein gutes Ergebnis (Indikator)
- 2) Erhebung der relevanten Daten durch Beobachtung oder Erhebung um eine Einschätzung machen zu können (50)

Wie bereits in den Forschungsfragen dargestellt, sind eine positive Resonanz durch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Bezug auf:

- a) die Verständlichkeit der Leitlinie
- b) die Anwendbarkeit der Leitlinie
- c) die Motivation der Verantwortlichen in den jeweiligen Betrieben, die Mindeststandards anzuwenden

als positive Indikatoren zu werten. Basierend auf diesen Indikatoren wurde die Kodierung vorgenommen.

Es können mögliche Barrieren identifiziert und Verbesserungsvorschläge bereits vor der Implementierung umgesetzt werden. Aus diesem Grund wurde die Methode des leitfadengestützten qualitativen Interviews gewählt, um die angesprochenen Informationen erheben zu können. Damit wird Schritt 2 der Evaluierung umgesetzt.

Qualitative Methoden

Qualitative Methoden haben sich in den Sozialwissenschaften (z.B. Anthropologie und Politikwissenschaft) entwickelt. Sie bemühen sich die Bedeutung einer Intervention für die Zielgruppe herauszufinden, können aber auch Erfahrungen und Meinungen dieser untersuchen (50). Bei qualitativem Vorgehen stehen häufig Themen im Zentrum, über die noch wenig geforscht wurde, weswegen es für Theorie- und Hypothesenbildung geeignet ist. Die Stichprobe ist im Vergleich zu quantitativen Methoden viel kleiner und es werden die Daten mit Audio- oder Videoaufnahmen, bzw. mittels schriftlichen Aufzeichnungen erhoben, anstatt standardisierte zahlenbasierte Verfahren anzuwenden. Die Analyse der Daten erfolgt häufig zeitgleich zur Erhebung (37). Eine dieser Methoden ist das strukturierte/leitfadengestützte Interview. Dieses eignet sich besonders um bei der Planung einer Maßnahme mögliche Barrieren der Fokusgruppe, als auch Stärken und Schwächen der geplanten Maßnahme selbst zu identifizieren (50).

Qualitative Methoden in der Schulgemeinschaftsverpflegung

Internationale Tagungen zu Richtlinien rund um die Schulgemeinschaftsverpflegung kommen zu dem Ergebnis, dass es zwei Schlüsselaspekte gibt:

- 1) Die Regierung muss die festgelegten Maßnahmen und Strategien überprüfen, welche Auswirkungen diese auf Verpflegung, Erziehung und Bildung, Gesundheit, wie auch Wachstum und Wohlergehen haben und ob sie angemessen sind, und damit
- 2) die Sicherstellung von Inhalten, Zeitpunkt und die Finanzierung der Forschung, Kontrolle und Evaluierung gewährleisten (51).

Nur auf diesem Wege können Stärken und Schwächen einer Maßnahme eruiert werden, wodurch sowohl Verbesserungen, als auch neue Projekte gefördert werden können. Auch das Erkennen der Grenzen einer Richtlinie ist maßgeblich, um für weitere Schritte eine fundierte Basis zu schaffen. Analyse- und Kontrollsysteme müssen in jedem Fall geschaffen werden, wenn diese noch nicht existieren. Traditionelle Methoden, wie zum Beispiel *randomized controlled trials (RCTs)* sind für die Analyse ungeeignet, da sie nur einen sehr kleinen und spezifischen Teil abdecken können. Evaluierungsmethoden, deren Ziel es ist herauszufinden, warum Maßnahmen von Erfolg oder Misserfolg geprägt waren, sollen herangezogen werden (52).

Das leitfadengestützte Interview

Der erste Schritt für ein erfolgreiches Leitlinienprojekt wurde im Rahmen dieser Diplomarbeit durch eine Vorevaluierung getan, konzipiert als leitfadengestütztes Interview.

Für diese Arbeit wurde ein

- teilstrukturiertes
- nicht-standardisiertes
- teilweise offenes/teilweise geschlossenes

Befragungskonzept gewählt (53).

Die Teilstrukturiertheit umfasst die Interviewsituation. Das Interview orientiert sich an vorformulierten und vorbereiteten Fragen in Form eines Leitfadens. Dadurch ergibt sich die Möglichkeit, im Gespräch angesprochene Themen aufzunehmen und weiter zu verfolgen. Dieses offene Konzept zeichnet sich durch Schlüssel- und Eventualfragen aus. Es ermöglicht, qualitative Aspekte zu erheben, die im Anschluss interpretiert werden müssen, anstatt Messergebnisse zu erhalten (wie bei quantitativen Methoden) die bereits vorher kategorisiert sind (53). Bei „nicht-standardisierten“ Interviews werden keine Antwortmöglichkeiten innerhalb des Fragebogens vorgefertigt. Die Kategorisierung in offen und geschlossen bezieht sich auf die gestellten Fragen selbst. Die Fragen sind sowohl geschlossen (Antworten wie ja/nein/teilweise sind möglich), als auch offen (keine „feste Antwortkategorien“) konzipiert. Bei geschlossenen wird der Spielraum, der dem Befragten gelassen wird, beschränkt, bei offenen Fragen können die Interviewten selbst

den Fokus setzen (53). Offene Befragungskategorien sind besonders im Planungsstadium eines Projekts angebracht, da sie helfen ein Problemfeld zu identifizieren (53). Auch aus diesem Grund wurde dieses Konzept für die Evaluierung der Leitlinie verwendet. Der erarbeitete Leitfaden, angelehnt an die Telefoninterviewfragen angewandt von Downs et al. (54) wurde zusammen mit für die GV Verantwortlichen der Länder überarbeitet und angepasst. Er befindet sich im Anhang.

Auswertung von qualitativen Erhebungen

Bei qualitativen Methoden steht die Sprache im Zentrum. Um unterschiedliche Aussagen zu gleichen Fragen strukturiert in einen gemeinsamen Kontext zu setzen, hat sich folgende Vorgangsweise etabliert (55):

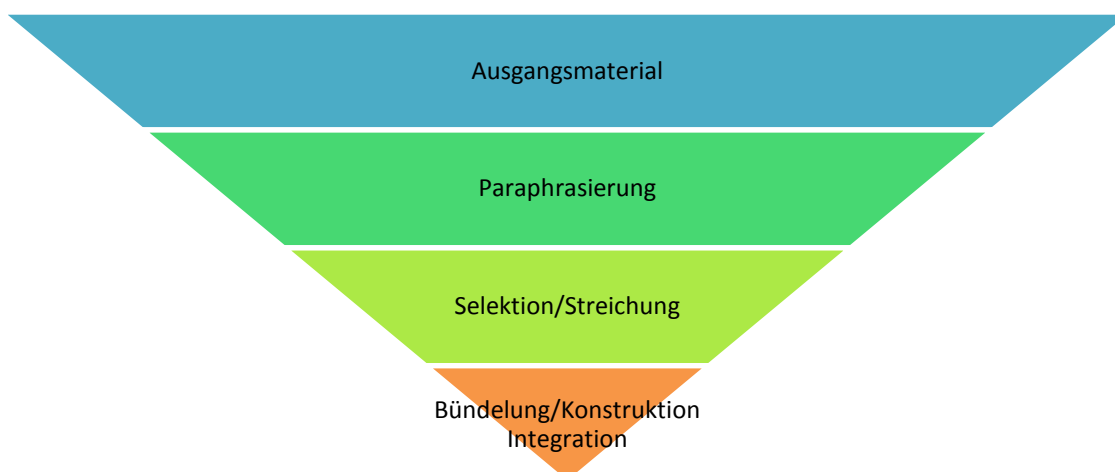


Abb. 13: Materialreduzierung durch Zusammenfassung (mod. n. Mayring, 2010)

- **Ausgangsmaterial:** Es umfasst alle vorliegenden Aufzeichnungen, die zur Analyse herangezogen werden können.
- **Paraphrasierung:** Sehr ähnliche Aussagen werden in einheitlichen Phrasen wiedergegeben.
- **Selektion/Streichung:** Alle Paraphrasen mit nicht inhaltsrelevante Angaben werden gestrichen, ebenfalls wiederkehrende und schmückende Elemente. Jene, die relevant sind, werden markiert und kategorisiert.
- **Bündelung/Konstruktion/Integration:** Ähnliche Paraphrasen werden gebündelt und mittels einer neuen Aussage (Konstruktion) wiedergegeben. Auch bei

konträren Antworten werden in der Analyse beide Positionen integriert wiedergegeben (55).

Die Auswertung der qualitativ erhobenen Daten kann auch mit Hilfe einer Software erfolgen, mit der die wichtigsten Aussagen kodiert werden können um diese für die Interpretation gesammelt und geordnet zu haben (55). Die Sektionierung zeichnet sich durch eine Einteilung des Materials in Kategorien aus, die sich je auf eine oder mehrere Variablen beziehen. Die Forschungsfrage determiniert dabei, welche Klassifizierungen vorgenommen werden können. Die Forderung nach Vollständigkeit muss in diesem Kontext näher erläutert werden, denn diese bezieht sich nicht auf die Einbindung aller Inhalte, sondern auf eine Beantwortung der gestellten Fragen. Aus diesem Grund muss vorselektiert werden, um nur die relevanten Antworten zu filtern. Sind die Untersuchungsdimensionen (Kodierungseinheiten) klar definiert, so können Antworten einfach zugeordnet werden. Dies impliziert die Forderung nach Exklusivität der Kodierungseinheiten, denn die einzelnen Dimensionen müssen sich gegenseitig ausschließen, ansonsten ist eine klare Zuordnung nicht oder nur begrenzt möglich (53).

3.3.2 Durchführung der Befragung

Ausgangslage

Im Gegensatz zu anderen Ländern, wie beispielweise Schweden und Finnland (siehe Kapitel 2.2), gibt es in Österreich, Deutschland und der Schweiz keine verbindlichen Richtlinien zur Nährstoffzusammensetzung in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinderbetreuungseinrichtungen. Selbstverständlich sind Einrichtungen verpflichtet, Hygienevorschriften einzuhalten und für die Gesundheit unbedenkliche Speisen herzustellen, doch ist die ernährungsphysiologische Zusammensetzung trotz, wie bereits in Kapitel 2 dargestellt, vielfältiger (österreichischer) Leit- und Richtlinien, noch keiner verpflichtenden Regelung unterworfen (7).

Trotzdem ist die Thematik brisanter denn je, denn der Ansatz im Kindesalter bietet frühzeitige Möglichkeiten zur Prävention von ernährungsassoziierten Krankheiten. Kinder und Jugendliche, die es verinnerlicht haben, sich gesund zu ernähren und einen für die Erhaltung der Gesundheit adäquaten Lebensstil zu führen, haben ein geringeres Ri-

siko später an chronischen Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems (cardiovascular diseases; CVDs), Krebs oder Osteoporose zu erkranken. Die Vorteile liegen aber auch bei nicht chronischen Krankheiten, denn auch Karies, Anämie, verzögertes Wachstum, Übergewicht und Adipositas können verhindert werden (52).

Schulen und andere Bildungseinrichtungen stellen nicht mehr nur einen Ort von Erziehung und Lehre dar, vielmehr spielen sie auch eine Rolle für die Gesellschaft, bieten sozialen Zusammenhalt und fördern Gesundheit und Wohlergehen der Individuen. Natürlich sind die Zusammenhänge komplex und können nicht für alle Schulen und Situationen geltend gemacht werden, trotzdem zeigt sich, dass schulische Lernorte häufig prägend für die spätere Lebensweise sind. Ein besonderer Aspekt, welcher der gemeinschaftlichen Verpflegung in Schulen und Betreuungseinrichtung zu Teil wird, ist die Reichweite dieser. Kaum anders ist es möglich, eine so breite Masse an Menschen zu erreichen (52).

Auswahl der Zielgruppe

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in leitenden Funktionen von österreichischen Mittagessensproduktions- und Zulieferbetrieben für Kinderbetreuungseinrichtungen wurden befragt. Obwohl die zusammengestellte Leitlinie alle GV-Betriebe ansprechen sollte, wurde für diese Erhebung nur der Teilbereich *education* ausgewählt, da, wie bereits angeführt, Interventionen im frühen Alter sich besonders positiv auswirken können.

Die Unternehmen wurden so ausgewählt, dass sie sich in Unternehmensgröße, Zuliefer-/Produktionsverfahren wie auch in der Anzahl der produzierten Portionen unterscheiden, um einen vielfältigen Einblick zu erlangen. Dieser Aspekt ist sowohl für das Verständnis, welche Unterstützung unterschiedliche Interessensgruppen benötigen, von Bedeutung, wie auch für die Kenntnis, wie Leitlinien gegenüber gestanden wird. Alle befragten Unternehmen haben ihren Sitz in Wien oder Niederösterreich. Drei der Unternehmen im Süden Wiens und eines in niederösterreichischen Industrieviertel.

Interviews

Die Interviews wurden im Januar und Februar 2015 von Angesicht zu Angesicht (face-to-face) mit GeschäftsführerInnen und BetriebsleiterInnen von vier Unternehmen durchgeführt. Zuvor wurden die Betriebe per E-Mail vorinformiert und gebeten, an der

Befragung teilzunehmen. Im Anschluss wurde per E-Mail die entwickelte Leitlinie (siehe Anhang „Österreichweite Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung“) versendet. Mit jedem/r InterviewpartnerIn wurde ein Termin im eigenen Betrieb vereinbart. Vor jedem Interview wurde noch einmal ein kurzer Input gegeben, warum die Befragung durchgeführt wird und die Bedeutung der Ansichten und Zugänge der InterviewpartnerInnen ins Zentrum gestellt. Zudem wurde informiert, dass die vorliegende Leitlinie eine Zusammenstellung aus unterschiedlichen, bereits bestehenden Richtlinien ist und auf ihre Praxistauglichkeit geprüft werden soll. Die Charakteristika der einzelnen Betriebe wurden mit den GesprächspartnerInnen ausgefüllt, bzw. von einem Unternehmen wurde dieser Teil per E-Mail zugesandt. Im Anschluss wurde das Interview mit einem Aufnahmegerät (SanDisk Sansa Clip) aufgezeichnet.

Tabelle 13: Charakteristika der befragten Betriebe

Interview/Betrieb	1	2	3	4
Bundesland	Wien	Wien	Wien	NÖ
Postleitzahl	1100	1230	1100	2350
InterviewpartnerIn	Geschäftsleitung	Geschäftsleitung der Abteilung <i>Education & Care</i>	Geschäftsleitung und Betriebsleitung	Geschäftsleitung
Betriebsgröße (MitarbeiterInnen in Zahlen)	13	1250	70	92
Funktionen der MitarbeiterInnen: Anzahl der Personen (jeweilige Position im Betrieb, wenn näher ausgeführt)	Speiseplanentwicklung/Einkauf: 2 (Geschäftsleitung und Köchin) Zubereitung: 1 (Köchin) Personal für Auslieferung/Ausgabe/Regeneration/Service am Kunden: 11 (Pädagoginnen, Assistentinnen)	Speiseplanentwicklung: 8 Einkauf: 6 Zubereitung: 310 Personal für Auslieferung/Ausgabe/Regeneration/Service am Kunden: 716	Speiseplanentwicklung/Einkauf/Zubereitung: 15 (Betriebsleitung und Küchenpersonal) Logistik und Verpackung: 20 Service am Kunden: 4	Speiseplanentwicklung/Einkauf: 3 (2 Köche und Administratorin) Zubereitung: 9 (2 Köche, 2 Lehrlinge und 5 Küchenhilfen); Personal für Auslieferung/Ausgabe/Regeneration/Service am Kunden: 3

	und Köchin) Koordination/ Management: 2 (Geschäftslei- tung und Büro- assistentin) Reinigung: 1 (Reinigungs- kraft)	Koordination/ Management: 210 Reinigung: extern vergeben Sonstige: nicht weiter definiert	Koordination/ Management: 5 (Bürokräfte und Geschäftslei- tung) Reinigung: 5 Sonstige: Organisation und Durchfüh- rung von Event- catering : 11	Koordination/ Management: 1 (Administrato- rin) Reinigung: 5 (Küchenhilfen) Sonstige: Gärt- nerei, Home Service, weitere Bürokräfte etc. nicht weiter definiert
Betriebsart	selbstständige Verpflegung für den eigenen Betrieb	Betreiber von Betriebsküchen Zulieferbetrieb Individualgast- ronomie	Zulieferbetrieb Individualgast- ronomie	Betreiber von Betriebsküchen Zulieferbetrieb
Kunden	Kinderbe- treuungseinricht- ungen (Horte, Kindergärten, Kinderkrippen)	Schulen Kinderbe- treuungseinricht- ungen (Horte, Kindergärten, Kinderkrippen) Pflege- oder Altenheime Unternehmen Bezieher von Essen auf Rä- dern private Kunden (Eventcatering)	Schulen Kinderbe- treuungseinricht- ungen (Horte, Kindergärten, Kinderkrippen) Pflege- oder Altenheime Unternehmen private Kunden (Eventcatering)	Schulen Kinderbe- treuungseinricht- ungen (Horte, Kindergärten, Kinderkrippen) Unternehmen Bezieher von Essen auf Rä- dern private Kunden (Eventcatering) Behindertenbe- treuungseinricht- ungen

Tägliche produzierte Portionen	110	250.000	17.000	400
Menülinien	3	10	5	2
Art der Menülinien	Tagesmenü Schweinefleischfrei Vegetarisch	Tagesmenü Schweinefleischfrei Vegetarisch Diabetiker Gluten- und laktosefrei Breikost Hausmannskost Seniorenkost leichte Vollkost Schmankerl	Tagesteller Schweinefleischfrei Vegetarisch Diabetiker Sportmenü	Tagesmenü Vegetarisch
Zulieferungs- bzw. Ausgabeverfahren	<i>cook and serve</i>	<i>cook and serve; cook and freeze; cook and chill</i>	<i>cook and chill</i>	<i>cook and hold</i>

Transkription

Die aufgezeichneten Interviews wurden auf einen Computer überspielt nach folgenden Kriterien von der Autorin transkribiert:

- Umgangssprachliche Wörter wurden in die Standardsprache gesetzt
- Pausen füllende Wörter wie „äh“, „ähm“, „am“ etc. wie auch nachdenkendes „hmm“ etc. wurden, wenn nicht relevant für die Auswertung, bei der Transkription weggelassen
- Ebenso wurden Geräusche im Raum (Türen und Ähnliches), wie auch Räuspern, Stöhnen und Lachen nicht dargestellt
- Unvollständige, ungrammatische Sätze oder Auslassung wurden mit „...“ transkribiert
- Vertiefende Fragen innerhalb einer Fragesequenz wie „Können Sie das näher erläutern“ wurden nicht explizit angeführt
- Personen- oder Firmennamen wurden ausgelassen

Die Aufnahmen wurden zum Teil mehrmals wiederholt angehört, um eine fehlerfreie Transkription gewährleisten zu können.

Auswertung der Interviews

Im Zuge dieser Arbeit wurde zur Auswertung das Softwareprogramm MAXQDA® (Version 11.0.11) verwendet. Das Programm ermöglicht, die Transkriptionen als Word- oder PDF-Datei einzufügen oder direkt die Audio-Dateien einzulesen und dann mit Hilfe eines Players im Programm zu transkribieren. In der vorliegenden Studie wurde die erste der beiden Möglichkeiten gewählt. Mit Hilfe des Softwareprogramms MAXQDA® 11 wurde die Selektion und Streichung von Phrasen vorgenommen. Anhand der selbst aufgestellten Kategorisierung wurden nun Antworten oder Teilantworten zugeordnet. Die Fragen im Leitfaden entsprechen nicht gänzlich den Kategorien der Auswertung, da zum Teil genauer differenziert wurde. Da es sich um ein nicht-standardisiertes Interview handelt (ohne konkrete Antwortvorgaben), wurden Themen, die eigentlich in einer späteren Interviewfrage erst abgefragt werden sollten, zum Teil bereits früher oder auch bei anderen Fragen besprochen. Auch dieser Punkt, wurde bei der Zuordnung des Ausgangsmaterials beachtet. Nicht relevante Aussagen wurden gestrichen, in dem sie keinen Code zugewiesen bekamen.

Folgende Forschungsfragen galt es bei der Auswertung zu beantworten (vgl. Kapitel 3.1):

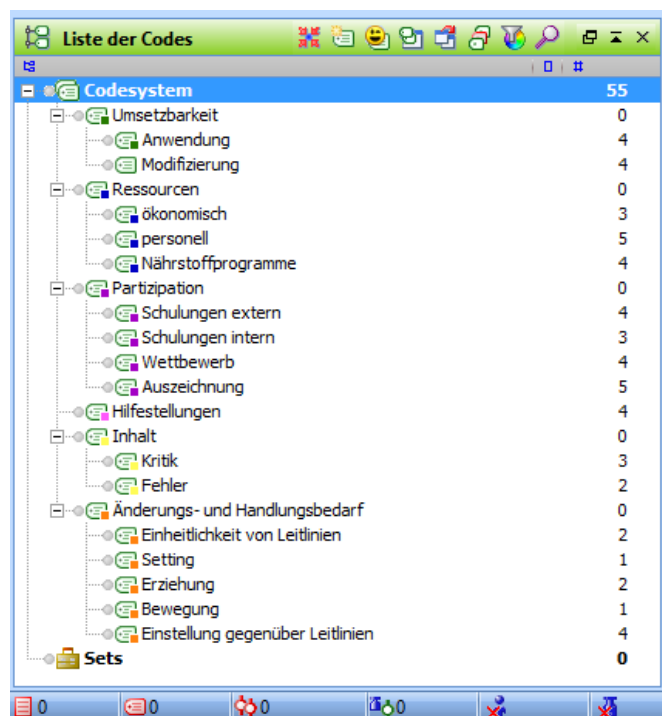
- 1) Wie gut lässt sich die Leitlinie in der Praxis umsetzen?
- 2) Haben Unternehmen die notwendigen Ressourcen zur Umsetzung der Maßnahmen?
- 3) Wie hoch ist die Motivation für Partizipation?
- 4) Welche Unterstützung oder Hilfestellungen brauchen Betriebe?
- 5) Gibt es inhaltlichen Anregungen?
- 6) In welchen Bereichen sehen Unternehmer und Unternehmerinnen noch Änderungs- und Handlungsbedarf?

Die Kodierungen und Subkodierungen wurden in Bezug auf die gestellten Forschungsfragen wie folgt vorgenommen:

Tabelle 14: Vorgenommene Kodierungen anhand der Forschungsfragen

Forschungsfrage	Kodierung	Subkodierung(en)
1	Umsetzbarkeit	a. Anwendung b. Modifizierung
2	Ressourcen	a. ökonomisch b. personell c. Nährstoffprogramme
3	Partizipation	a. Schulungen extern b. Schulungen intern c. Wettbewerb d. Auszeichnung
4	Hilfestellungen	
5	Inhalt	a. Kritik b. Fehler
6	Änderungs- und Handlungsbedarf	a. Einheitlichkeit von Leitlinien b. Setting c. Erziehung d. Bewegung e. Einstellung gegenüber Leitlinien

Dementsprechend sieht die vorgenommenen Kodierung im Programm aus:

**Abb. 14:** Screenshot der Codes in MAXQDA® 11

Die zu den kreierten Codes passenden Antworten wurden im Dokument-Browser von MAXQDA® durch die Autorin gekennzeichnet. Die Möglichkeit mit unterschiedlichen Farben zu arbeiten erleichterte die spätere Auswertung und Kontrolle der Kodierungen.

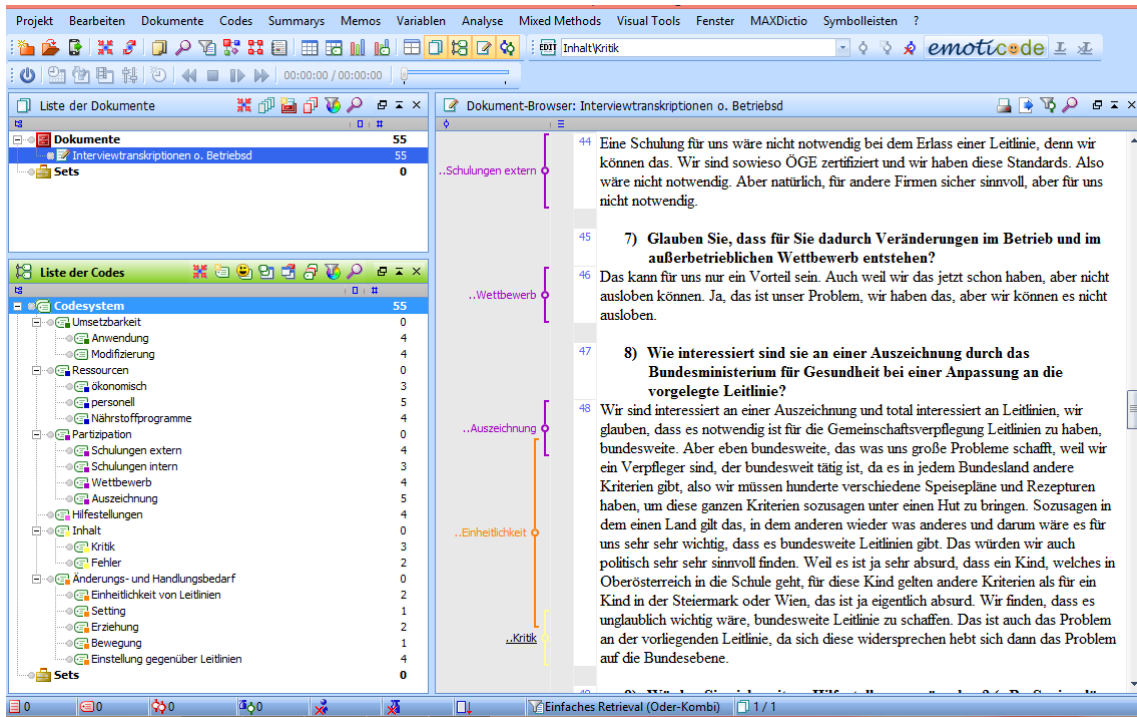


Abb. 15: Screenshot Liste der Codes und der zugeordneten Phrasen

Mit einem Doppelklick auf die jeweilige Kodierung kann im Anschluss ein Fenster geöffnet werden, das alle in diesem Code zusammengefassten Phrasen beinhaltet, wie auch deren numerische Kodierung (siehe Abb. 15, kleine blaue Zahlen im Dokument-Browser). Dieselbe Zuordnung wurde auch im Appendix der vorliegenden Arbeit vorgenommen, um später nachvollziehen zu können, aus welchem Kontext eine Äußerung stammt, selbst ohne Zugriff auf die verwendete Software.

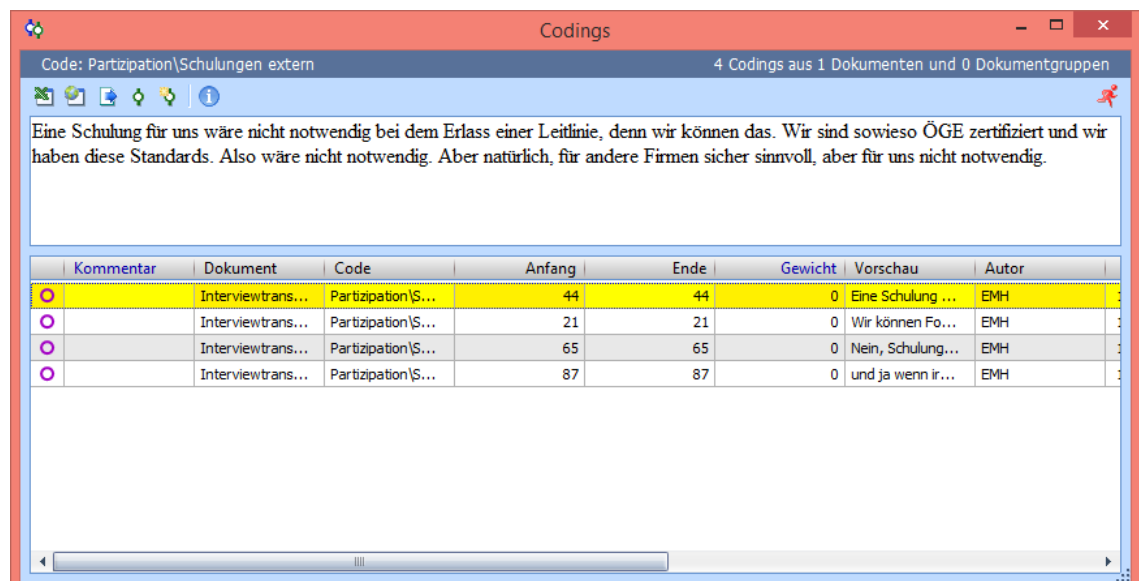


Abb. 16: Screenshot des Codings „Partizipation/Schulungen extern“

Im Anschluss an die Zuordnung kann der letzte Schritt der qualitativen Inhaltsanalyse vorgenommen werden: die Auswertung. Daher eine „Bündelung“ zu neuen Aussagen mit „Integration“ von abweichenden Antworten. Dieser Schritt wird in Kapitel 4, Ergebnisse und Diskussion, präsentiert.

4 Ergebnisse und Diskussion

Im nachfolgenden Kapitel werden die Ergebnisse der Befragung zur Umsetzbarkeit der Leitlinie präsentiert und gleich im Anschluss an ihre Darstellung diskutiert (37). Im Zuge dessen kann sogleich auf die Bedeutung der Aussagen eingegangen und aktuelle Forschungsliteratur einbezogen werden.

Auszüge aus den Interviews sind in Anführungszeichen gesetzt. Längere Aussagen sind zusätzlich mittels Einzug und einem Zeilenabstand von 1,15 dargestellt. Auslassungen innerhalb der Aussagen sind mit [...] gekennzeichnet. Am Ende jedes Zitats steht in eckiger Klammer die Abkürzung „IV“ (für Interview) und die Interviewnummer/Betriebsnummer und nach einem Beistrich die numerische Kodierung aus MAXQDA®.

4.1 Ausgewählte Unternehmen

Die Unternehmen, wie in Tabelle 13 dargestellt, unterscheiden sich in vielen Merkmalen, einzig das Auswahlkriterium (Produzent für Essen in Kinderbetreuungseinrichtungen) findet sich bei allen wieder.

Sehr homogen waren die GesprächspartnerInnen, da sich bei allen vier Unternehmen GeschäftsleiterInnen oder BereichsleiterInnen zur Verfügung stellten. Aus diesem Grund kann den Antworten eine ähnliche Gewichtung zukommen, vor allem, da sie die Entscheidungsträger und -trägerinnen für die Anpassung und Optimierung ihres Angebots sind.

Die Anzahl der MitarbeiterInnen, womit die Betriebsgröße festgemacht wurde, zeigt einen großen Unterschied bei den befragten TeilnehmerInnen der Studie. Es lässt sich laut der Wirtschaftskammer Österreich (56) folgende Kategorisierung vornehmen:

Tabelle 15: Betriebsgrößen der befragten Unternehmen

Kategorisierung	MitarbeiterInnen	Anzahl innerhalb der Erhebung	Betrieb Nr.
Kleinstunternehmen	bis 9	0	
Kleinunternehmen	10-49	1	1
Mittlere Unternehmen	50-249	2	3 und 4
Großunternehmen	ab 250	1	2

In Bezug auf die Betriebsgröße muss die angegebene Zahl aber mittels der Funktionen der MitarbeiterInnen relativiert werden. Das Unternehmen im ersten Interview hat zwar 13 Personen beschäftigt, jedoch sind für die Zubereitung, Speiseplanentwicklung und den Einkauf, daher die bedeutendsten Felder zur Umsetzung einer Leitlinie, nur zwei Personen zuständig. Auch der vierte Betrieb (Interview Nr. 4) weist zwar 92 Beschäftigte auf, da das Unternehmen aber noch in anderen Bereichen tätig ist, sind nur zwölf Personen für die vorhin genannten gemeinschaftsverpflegungsbezogenen Tätigkeiten zuständig. Rechnet man Management, Auslieferung und Service am Kunden im vierten Unternehmen dazu, so kommt man auf 16 MitarbeiterInnen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Auf Grund dessen könnte man den vierten Betrieb als „Kleinunternehmen“ und den ersten als „Kleinstunternehmen“ betrachten (56).

In der Betriebsart haben Betrieb 2-4 eine Gemeinsamkeit, denn alle drei sind Zulieferbetriebe. Zudem sind die beiden Unternehmen 2 und 4 auch Betreiber von Betriebsküchen. Das Spektrum ist beim zweiten interviewten Betrieb noch erweitert durch einen individualgastronomischen Zweig. Nur das erste befragte Unternehmen unterscheidet sich maßgeblich, da nur und ausschließlich für die eigene Institution das Mittagessen zubereitet wird.

Wie bereits eingangs erwähnt, produzieren alle Unternehmen Verpflegung für Kinderbetreuungseinrichtungen. Diese Kategorie, oder jene der Zubereitung von Mittagessen für/in eine/r Schule bzw. für/in Schulen musste gegeben sein. Diesen Anspruch werden Betrieb 2-4 ebenso gerecht. Ansonsten zeigen sich teilweise Überschneidungen in Bezug auf die Kunden: Betriebe 2-4 beliefern Unternehmen und privaten Kunden; Betriebe 2 und 3 Pflege- und Altenheime; Betriebe 2 und 4 zusätzlich BezieherInnen von Essen auf Rädern.

Die täglich produzierten Portionen stehen in Relation zu den MitarbeiterInnen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich. Die Tagesportionen liegen zwischen 110 und 250.000, bei 2 bis 10 unterschiedlichen Menülinien. In allen Betrieben werden ein Tagesmenü/Tagesteller und eine vegetarische Option geboten. In drei der vier Unternehmen daneben auch eine schweinefleischlose Variante. Mit zehn unterschiedlichen Menülinien kann nur der Großbetrieb dienen, da in diesem Betrieb alleine acht Angestellte mit der Speiseplanentwicklung vertraut sind. In Betrieb Nr. 3 werden fünf, im ersten drei und im vierten zwei Menülinien angeboten.

Die Betriebe 1,3 und 4 haben je nur ein Ausgabeverfahren, das zweite befragte Unternehmen kann auf drei Zulieferungs- bzw. Ausgabeverfahren zurückgreifen, wodurch ihre Möglichkeiten in Vorbereitung, Zubereitung und Auslieferung erweitert sind (9).

4.2 Umsetzung der Leitlinie in der Praxis

Die Auswertung der Interviews in Bezug auf die Anwendbarkeit zeigt bei diesem Punkt drei unterschiedliche Antworten.

Tabelle 16: Umsetzbarkeit der Leitlinie

Umsetzbarkeit	Nennungen
Teilweise/begrenzt umsetzbar	2
Prinzipiell umsetzbar	1
Nicht umsetzbar	1

Die Leitlinie ist für zwei der Unternehmen teilweise umsetzbar, für eines nicht und für eines prinzipiell umsetzbar. Die Antworten verweisen auf die ersten Schwierigkeiten, welche die Leitlinie mit sich bringt, aber auch auf die gelungenen Elemente.

Die Frage nach der Umsetzbarkeit wurde von Unternehmen Nr. 3 mit „Teilweise“ [IV 3, 55] und von Nr. 4 wie folgt beantwortet:

„Nein, oder sagen wir einmal begrenzt umsetzbar, das kommt auf die Größe drauf an, wenn jetzt jemand nur auf Caterer spezialisiert ist und sagt, und der geht jetzt von mir aus bis zu einer gewissen Größe ist das vielleicht machbar, weil er nur eine Kundschaft hat, aber wenn unterschiedliche Kunden sind, unterschiedlicher Altersstruktur, und ab einer gewissen Menge ist das nach diesen

Leitlinien nicht mehr umsetzbar. Das kommt darauf an, wie weit man sich spezialisieren kann, also eher für Großbetriebe geeignet.“ [IV 4, 77]

Ein positives Feedback kam vom kleinsten Unternehmen:

„Vieles davon setzen wir schon um, das einzige, das wir noch nicht umsetzen ist, bzw. was man sich noch überlegen kann ist, dass man eine Zeit lang wirklich die Portionsgrößen wiegt, weil das ist das einzige, das immer wieder Thema ist, wo auch wir als Team immer wieder diskutieren.“ [IV 1, 4]

„Also prinzipiell ist es möglich, dass man die Leitlinie umsetzt, die Portionsgrößen müsste man einmal wiegen, dass man ein Gefühl kriegt. Das ist eh gut aufgearbeitet. Die Erwachsenenportionen müsste man dann anpassen.“ [IV 1, 6]

Die Antworten sind sehr unterschiedlich, aber sehr wohl auch nachvollziehbar. Obwohl Betrieb Nr. 1 viel kleiner ist und nur ein Viertel der Portionen zubereitet als Betrieb Nr. 4, ist es einfacher umzusetzen da die Kunden homogen sind. Obwohl die Leitlinie eigentlich genau aus diesem Grund nicht explizit auf die unterschiedlichen Gruppierungen eingeht und tendenziell allgemein gehalten ist, ist sie scheinbar doch zu komplex.

Da die vorgelegte Leitlinie lebensmittelbasierte Empfehlungen gibt und zum Teil auch Punkte der WiNKi-Auslobung (vgl. (36)) beinhaltet, ist diese ziemlich mit der bereits bestehenden Zertifizierung des Unternehmens Nr. 1 im Einklang. Bei den Portionsgrößen selbst findet sich bis jetzt nur eine differenzierte Einteilung bis zum 18. Lebensjahr, für die Leitlinie müsste dann noch eine Aufarbeitung der Portionsgrößen für unterschiedliche Berufsgruppen und Senioren und Seniorinnen stattfinden. Die im Interview genannten „Erwachsenenportionen“ beziehen sich auf die Abbildung „Portionsgrößen – Gemessen mit der eigenen Hand“ (Styria Vitalis, 2011).

An dieser Stelle sollte der Anteil an Tagesenergie pro Mittagsmenü erneut überdacht werden. Sollte sich in der gegenwärtigen Diskussion diesbezüglich etwas ändern, würden auch die Portionsgrößen adaptiert werden müssen. Denn die DGE geht von einem Viertel der täglichen Energiezufuhr durch das Mittagessen aus (40), die finnische Schulleitlinie von einem Drittel (14) und eine Studie von Briefel et al. aus den USA verweist darauf, dass Kinder in Grundschulen sogar 35-40% der Tagesenergie durch das Mittagessen konsumieren (57).

Die Probleme für eine erfolgreiche Umsetzung wurden im Interview wie folgt dargelegt:

„Die vorliegende Leitlinie ist für mich in der Form nicht als eine Bundesleitlinie zu sehen, sondern nur eine Auflistung von derzeit bestehenden Richtlinien von einzelnen Bundesländern und wenn man jetzt eine Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung, sozusagen eine bundesweite Leitlinie herausgeben möchte, dann kann man nur Teile aus diesen einzelnen Bundesländern rausnehmen, die gut durchführbar sind und daraus eine Leitlinie machen. Die Leitlinie muss erst gemacht, das vorliegende ist für mich noch keine bundesweite Leitlinie.“ [IV 2, 33]

Die Leitlinie selbst ist keine neue Reform, sondern nur eine Zusammenstellung, deswegen sollten Erkenntnisse aus dieser Studie in die Planung einbezogen werden.

Auch bei der Modifizierung bestehender Speisepläne mit Hilfe der Leitlinie zeigt sich kein klares Bild. Für zwei der Betriebe ist diese mit der vorgelegten Leitlinie möglich, für zwei nicht.

Tabelle 17: Modifizierung bestehender Speisepläne

Modifizierung	Nennungen
Ja, möglich	2
Nein, nicht möglich	2

Die beiden kleinsten Betriebe gehen von einer Möglichkeit der Adaption ihrer Speisepläne durch die vorgelegte Leitlinie aus, bzw. da die Ähnlichkeit zur WiNKi-Auslobung besteht, wie in Interview Nr. 1 formuliert: „[...]Und das machen wir jetzt auch und das klappt eigentlich auch gut.“ [IV 1, 8] ist eine Modifizierung in dieser Form nicht mehr von Nöten.

Nicht möglich ist eine Modifizierung in einem Betrieb auf Grund von bereits bestehenden Regelungen, wie in Interview Nr. 3 dargebracht: „Derzeit auf Grund der Vorgaben der MA 56 und der Stadt Wien nicht.“ [IV 3, 57]. Die MA 56, die Magistratsabteilung für die Wiener Schulen, setzt für die Vergabe eines Auftrags zur Belieferung der Schulen eine Zertifizierung durch die ÖGE mit dem Gütesiegel für die nährstoffoptimierte Gemeinschaftsverpflegung (22) voraus und zudem einen Bioanteil von 40% (58) Aus diesem Grund müsste eine bundesweite Leitlinie entweder die gleichen Standards haben

wie die ÖGE-Zertifizierung, oder zumindest in irgendeiner Form darauf Rücksicht nehmen. Für Betrieb Nr. 2 wäre eine Umsetzung nicht angebracht, da die Leitlinie selbst keine Neuerungen bringt und in ihrer Form noch nicht ausgereift ist (vgl. [IV 2, 33]).

4.3 Betriebliche Ressourcen

4.3.1 Ökonomische Ressourcen

Die folgende an die Betriebe gerichtete Frage, beschäftigte sich mit den wirtschaftlichen Möglichkeiten der Unternehmen. Für eine Adaptierung von Speiseplänen ist es von Bedeutung, neben der Motivation auch Zeit und Geld aufbringen zu können. Nur ein Unternehmen gab an, für die Anpassung die notwendigen Ressourcen zu haben, ein Unternehmen beantwortete die Frage nicht und zwei verneinten.

Tabelle 18: Ökonomische Ressourcen für die Umstellung zu einer ernährungsoptimierten Kost

Ökonomische Ressourcen	Nennungen
Ja, vorhanden	1
Nein, nicht vorhanden	2
keine Angabe	1

Die vorhandenen Ressourcen wurden wie folgt vom kleinsten Unternehmen, in dem nur zwei Personen für die Entwicklung und Umsetzung von Speiseplänen und damit auch für die Anpassung zuständig sind, argumentiert:

„Wir haben Zeit und die Ressourcen damals aufwenden können. Wir überarbeiten die Speisepläne auch immer wieder, die Köchin und ich, die Köchin macht immer wieder Tests, was essen die Kinder und was nicht. Bei größeren Entscheidungen setzen wir uns dann zusammen und besprechen das.“ [IV 1, 10]

Ein Unternehmen erklärte die Situation, weswegen die ökonomischen Ressourcen fehlen, wie folgt:

„Nein. Hat verschiedene Gründe, [...] unsere Hauptaufgabe ist es, [...] dem AMS Dienstleistungen anzubieten, wo wir das Klientel, das wir vom AMS bekommen, beschäftigen können. Und je anspruchsvoller die Dienstleistungen sind, umso schwieriger wird es für uns, weil wir eben das Klientel der Langzeitarbeitslosen oder arbeitsmarktfernen Personen, wie es so schön heißt, bekommen

und da die meisten mit verschiedenen Defiziten behaftet sind und diese müssen wir grundsätzlich einmal aufarbeiten, und versuchen, die Leute für den Regelarbeitsmarkt fit zu machen [...].“ [IV 4, 81]

Diese Aussage verweist auf das Problem, das manche Unternehmen nicht nur ein Standbein haben, oder anderen Fördergebern unterliegen, die für Weiterentwicklungen in der Speiseplanoptimierung keine Ressourcen aufwenden können oder wollen. In der Literatur findet sich unter den Schlüsselbarrieren der Umsetzung das Fehlen von Ressourcen zeitlicher und personeller Art, zweitens werden im Folgenden genauer diskutiert. Selbst bei jenen, die ihre Versorgung bereits an Leitlinien angepasst haben, wird das Fehlen von Zeit und Geld als Hürde genannt (54).

4.3.2 Personelle Ressourcen

In einem ähnlichen Kontext stehen die personellen Ressourcen, es stellt sich die Frage, inwieweit steht das Personal für die Umsetzung von Leitlinien zur Verfügung.

Tabelle 19: Personelle Ressourcen für die Adaptierung der Leitlinie

Personelle Ressourcen	Nennungen
Ja, vorhanden	2
Nein, nicht vorhanden	2

Zwei der Unternehmen können die personellen Ressourcen aufbringen, zwei nicht:

„Ja. Die Köchin ist ein Riesenvorteil.“ [IV 1, 12]

„Ja auf alle Fälle, wir sind ja dadurch, dass wir ÖGE zertifiziert sind [...] sind wir ja nochmal strenger und erfüllen andere Kriterien, als die da drinnen sind.“ [IV 2, 39]

„Nein.“ [IV 3, 61]

„Nein.“ [IV 4, 83] „[...] und daher wäre das zu speziell und zu, wie soll ich sagen... Dafür haben wir nicht das Personal.“ [IV 4, 81]

Es wäre daher eventuell eine Option, ein eigenes Team vom Ministerium zusammen zu stellen, welches das Personal in den einzelnen Betrieben bei der Umstellung unterstützt

und vorhandene Speisepläne und Menülinien überarbeitet (54). Internationale Vergleiche zeigen, dass der Wert des Schulessen von der Gunst der Regierung und seinen Ministerien abhängt. Wenn die Bedeutung des Essens in der Gemeinschaftsverpflegung verkannt wird und die finanziellen und personellen Mitteln zur Einführung, ständigen Evaluierung, Erneuerung und Verbesserung fehlen, zeichnen sich nur geringe Erfolge ab. Selbstverständlich sind für die Gesundheit der Bevölkerung nicht nur die Initiativen der Regierung verantwortlich, jedoch ist der Anspruch an Essen in ganztägigen Bildungseinrichtungen in Ländern, in denen Gesundheit, Wohlfahrt und Bildung weit oben stehen, höher. Die Konsequenz daraus ist, dass bei der reinen Sicherstellung der Verpflegung ökonomische Ziele, in jenen Ländern, die sich über den Wert und die Reichweite der Schulernährung Gedanken machen (können), gesundheitliche Aspekte im Vordergrund stehen. Deswegen sollten verschiedene Zielgruppen, beginnend bei ErnährungswissenschaftlerInnen, über LehrerInnen und SchülerInnen bis hin zu wirtschaftlichen Interessensgruppen in einen Implementierungsprozess einbezogen werden (52).

4.3.3 Verwendung von Nährstoffberechnungsprogrammen

Tabelle 20: Verwendung von Nährstoffprogrammen in den befragten Unternehmen

Nährstoffberechnungsprogramme	Nennungen
Ja	2
Nein	2

Zwei der befragten Betriebe arbeiten mit Nährstoffprogrammen, die anderen beiden nicht. Die mit „Ja“ begonnen Aussagen sind nachfolgend dargestellt:

„Ja, einerseits mit dem BL-Schlüssel und der ist hinterlegt in einer individuellen, auf uns zugeschnittenen Software.“ [IV 3, 63]

„Ja. Das wäre auch noch eine Anregung, dass man das wirklich auch in eine Leitlinie hineinnimmt, dass für die Gemeinschaftsverpflegung es zwingend notwendig ist, nach Rezepturen zu arbeiten, die dann auch berechnet sind, aber dass zumindest einmal Rezepturen da sind. Weil es kann nicht jeder, wenn es um Gemeinschaftsverpflegung geht, meines Erachtens, kochen wie ihm gerade lustig ist, oder was ihm gerade an diesem Tag einfällt und das müsste dann in einem Speiseplan festgehalten werden.“ [IV 2, 41]

Dieser Forderung nach Rezepturen wird in vielen der bereits beschriebenen Richtlinien Folge geleistet. Im oberösterreichischen Handbuch „Gesunde Küche“ müssen die AnwerterInnen zehn Rezeptbeispiele für 10 oder 100 Portionen einreichen. Dabei sollen die Zutaten von einer gebundenen Suppe, vier vegetarischen Gerichten, einem Fleischgericht, einer süßen Hauptspeise, einem Dessert auf Milchproduktbasis und einem Kuchen bzw. einer Torte einlangen. Ebenso müssen die genauen Mengenangaben und der Fettgehalt der Zutaten, wie auch die Zubereitung selbst angeführt werden (24). Für die Erreichung des Kärntner Zertifikats müssen die Speisepläne von vier aufeinanderfolgenden Wochen vorgelegt werden. Von diesen Gerichten müssen die Rezepturen von fünf Hauptspeisen, zwei Suppen und zwei Nachspeisen für je 10 Personen aufgelistet werden (31).

Im Interview 1 und 4 wurde die Frage mit Nein beantwortet, wobei im ersten Unternehmen eine solche Software noch gar nicht bekannt war.

4.4 Partizipation der Unternehmen

4.4.1 Externe Schulungen

Die Unternehmen wurden zudem befragt, ob sie bereit sind, an Schulungen teilzunehmen. Neben dem Interesse an Fortbildungen wurde auch angesprochen, ob prinzipiell die Möglichkeit besteht, diese während der Arbeitszeit zu absolvieren. Die Antworten lauteten wie folgt:

Tabelle 21: Interesse und Möglichkeit an externen Schulungen teilzunehmen

Schulungen	Nennungen
Möglichkeit und Interesse	2
Möglichkeit teilzunehmen, aber kein Notwendigkeit	1
Weder Interesse, noch Möglichkeit	1

Zwei der Unternehmen haben sowohl Interesse, als auch die Möglichkeit an Schulungen und Fortbildungen teilzunehmen.

„[...] und ja wenn irgendwelche Neuerungen sind, oder die Köche von ihrer Seite irgendeinen Wunsch äußern, von irgendwelchen Fortbildungsseminaren ist

das überhaupt kein Thema, dass sie das auch in der Dienstzeit absolvieren.“ [IV 4, 87]

„Wir können Fortbildungen nur machen, wenn wir keine Kinder haben, daher nur eine Woche im Jahr. Also gemeinsame Fortbildungen, einzelne Fortbildungen machen wir schon, aber da machen halt die Kolleginnen, wenn wer will, aber Gemeinschaftsfortbildung haben wir einmal im Jahr für einen Tag, der ist dafür vorgesehen. Die Zeit ist also knapp. Für die Fortbildungen gibt es keine Stundenvorgabe, nur eine Kostenvorgabe, wie viel ich finanzieren kann, wie viel Fortbildungsgeld ich für jeden zur Verfügung hab‘. Es gibt Kolleginnen, die haben letztes Jahr gar keine Schulung gemacht, es gibt welche, die haben glaub‘ ich vier gemacht, jetzt zum Thema Englisch zum Beispiel. Also die suchen sich raus, was sie interessiert.“ [IV 1, 21]

Auch im kleinsten Unternehmen können die MitarbeiterInnen Schulungen absolvieren. Zwar mit der Einschränkung, dass diese nur zu bestimmten Zeiten im Kalenderjahr stattfinden können, jedoch werden sie von der Geschäftsleitung ermöglicht. Das größte der befragten Unternehmen gibt an, selbst nicht an externen Schulungen teilnehmen zu wollen, findet die Idee aber sinnvoll:

„Eine Schulung für uns wäre nicht notwendig bei dem Erlass einer Leitlinie, denn wir können das. Wir sind sowieso ÖGE zertifiziert und wir haben diese Standards. Also wäre nicht notwendig. Aber natürlich, für andere Firmen sicher sinnvoll, aber für uns nicht notwendig.“ [IV 2, 44]

Da Schulungen und Fortbildungen auch (Arbeits-)Zeit kosten, ist auch folgende Antwort verständlich, da die alltäglichen Aufgaben nicht liegen bleiben können.

„Nein, Schulungen sind nicht sinnvoll, weil wir haben keine Zeit uns im wirtschaftlichen Wettbewerb mit so vielen Nebengeräuschen zu beschäftigen.“ [IV 3, 65]

Drei der vier Unternehmensleitungen gaben an, dass sie und ihre MitarbeiterInnen Schulungen aus freien Stücken absolvieren, bzw. gewissen Verpflichtungen nachkommen müssen, wo sowohl interne, als auch externe Schulungen durchgeführt werden.

4.4.2 Meinung zur Veränderungen im Wettbewerb

Tabelle 22: Veränderungen im Wettbewerb

Vorteil im Wettbewerb	Nennungen
Ja	1
Nein	1
Kann ich nicht beurteilen	2

Nur von einem Betrieb wurde angegeben, dass davon ausgegangen werden kann, dass eine Adaption einen Vorteil im wirtschaftlichen Wettbewerb bringen kann. Zwei waren sich der Auswirkungen nicht sicher und ein Unternehmen ging von keiner wirtschaftlichen Verbesserung aus.

„Das kann für uns nur ein Vorteil sein. Auch weil wir das jetzt schon haben, aber nicht ausloben können. Ja, das ist unser Problem, wir haben das, aber wir können es nicht ausloben.“ [IV 2, 46]

Eine Überprüfung der Anpassung bringt den Vorteil, dass sie Unternehmen als externe Stelle zertifizieren, wodurch für die KundInnen das Angebot transparent wird. Andere GeschäftsführerInnen sehen das nicht so:

„Dass es einen Vorteil bringt? Kann ich schwer sagen, vielleicht bei wenigen. Wir merken immer wieder, dass die Mehrheit der Eltern den Kindergarten nach der Wohnnähe einfach aussucht, leider Gottes sich da nicht mehr Gedanken macht um Qualität. Auch, aber das sind sicher die wenigeren, also das sind bei uns ca. 20%, die wirklich hier sind wegen dem Essen und wegen dem Programm, das wir bieten.“ [IV 1, 23]

„Das kann ich schwer beurteilen, grundsätzlich gehe ich davon aus, dass Qualität ganz einfach die Kunden zufrieden stellt und jetzt ... wir haben bis jetzt noch keine, jetzt machen wir den Job 18 Jahre und haben bisher noch keine Werbung gemacht. Das heißt weder ein Inserat geschaltet noch sonst irgendetwas und sind von den ca. 30 Menüs auf die 400 angestiegen. Das heißt, scheinbar ist unsere Qualität, unser Service und unsere Kundenbetreuung in Ordnung, dass wir jetzt Nachfragen haben von Kunden, wir aber leider ablehnen müssen, weil wir die gesamte Kapazität und Infrastruktur nicht mehr besitzen“ [IV 4, 89]

Wie angesprochen, stehen für viele KundInnen auch die geographische Nähe, Service am Kunden oder die vorhandene Qualität der Speisen im Vordergrund, so dass nicht auf

Grund von zertifizierten Standards die Wahl auf diesen oder jenen Produzenten fällt. Erst wenn in der Gesellschaft die Bedeutung einer ausgewogenen und optimierten Ernährung erkannt wird, kann man auch mit einem wirtschaftlichen Profit rechnen.

4.4.3 Interesse an Auszeichnungen

Tabelle 23: Interesse an einer Zertifizierung bei Anpassung an die Leitlinie

Interesse an Zertifizierung	Nennungen
Nein	3
Ja	1

Nur eines der befragten Unternehmen ist interessiert an einer Auszeichnung:

„Wir sind interessiert an einer Auszeichnung und total interessiert an Leitlinien, wir glauben, dass es notwendig ist für die Gemeinschaftsverpflegung Leitlinien zu haben, bundesweite.“ [IV 2, 48]

Eine Auszeichnung ist nicht der Ansporn, die eigenen Speisepläne zu überarbeiten. In diesem Zusammenhang müsste noch diskutiert werden, wie man eine höhere Beteiligungsrate forcieren könnte. Eine kostspielige Option wäre eine Förderung für die Optimierung der Speisepläne, als Beitrag zur Gesundheitsförderung der Bevölkerung.

„Ich brauch‘ keine Auszeichnung. Wir brauchen Informationen, setzen das um, aber wir brauchen nicht unbedingt eine Auszeichnung dafür. Das würde mich jetzt nicht motivieren, das zu machen, weil es dann eine Auszeichnung gibt.“ [IV 1, 28]

Im Interview mit dem Betrieb Nr. 4 wurde es etwas provokanter formuliert:

„Nur dass ich jetzt ein ISO-Zertifikat an der Wand hängen habe und nicht weiß, wo hinten und vorne ist, ist das ISO-Zertifikat recht nett, aber helfen tut es mir nix.“ [IV 4, 89]

Wie bereits kurz angeschnitten ist eine Verbreitung von Informationen von großer Bedeutung. Die Ergebnisse einer qualitativen Studie in Kanada zeigte, eine Schlüsselbarriere, die Schulverpflegung an die nationale Leitlinie anzupassen, ist das Fehlen von Information (54). Wenn den Unternehmen das notwendige Wissen fehlt und offizielle Vorgaben tendenziell mit einer Beschneidung der eigenen Möglichkeiten assoziiert

werden, wird eine flächendeckende Umsetzung nicht glücken. Diesbezüglich wurde folgendes Statement zum Interesse an einer Auszeichnung abgeben:

„Gar nicht, das würde wieder nur Geld kosten und nix bringen. Sämtliche Zertifizierungen sind sehr praxisfremd und haben mit dem täglichen Leben, der täglichen Praxis eigentlich nichts zu tun. Bereits sehr viel Geld ist in die ÖGE-Zertifizierung geflossen.“ [IV 3, 69]

4.5 Benötigte Hilfestellungen

Tabelle 24: Interesse und Forderung von Unterstützung zur Umsetzung

Interesse und Forderung von Hilfestellungen	Nennungen
Nein	2
Glaube nicht	1
Ja	1

In Bezug auf Hilfestellungen sich die befragten Betriebe relativ einig, dass mit einer gut ausgearbeiteten Leitlinie und klaren Vorgaben selbstständig umgegangen werden kann. Es sollte auf die grundlegenden fachlichen Kompetenzen der Betriebe aufgebaut werden:

„Nein, brauchen wir nicht. Wir haben Riesengruppe von Entwicklungsköchen, ich habe alleine in meinem Team 15 ErnährungswissenschaftlerInnen, die sind extrem draußen am Markt unterwegs, wir wissen sehr viel darüber, was Kinder gerne essen oder nicht gerne essen. Wir wissen, wie wir kochen müssen, also das brauchen wir nicht vom Ministerium. Das ist auch eine Kompetenz, die man dem einzelnen Anbieter zutrauen soll. Es soll Vorgaben geben für Angebotshäufigkeiten, für Portionsgrößen, die Dinge finde ich sehr sinnvoll, für Bioanteile, für Regionalität, solche Dinge finde ich sehr sinnvoll, aber Rezepturenentwicklung ist glaube ich wirklich die ureigenste Kompetenz eines Unternehmens. Das ist ja das, was uns ausmacht. Das ist unser Wissen, das ist unser Job, unser Job ist es, das dann umzusetzen. Das erwarte ich mir überhaupt nicht von einem Ministerium, würde ich eher absurd finden, ehrlich gesagt, wenn das Ministerium Rezepte zur Verfügung stellt. Würde ich sehr absurd finden. Ich finde, die Aufgabe eines Ministeriums oder Gesundheitsbehörde ist es, Richtlinien rauszugeben, die sind dann von den einzelnen Firmen umzusetzen. Aber wie das umzusetzen ist, ist dann die Kompetenz der Gastronomie. So würde ich das sehen.“ [IV 2, 50]

In der einzigen Aussage, in welcher die Forderung nach Hilfestellungen nicht negiert wurde, zeigte sich, dass eine Erweiterung des (Rezept-)Repertoires begrüßt wird, jedoch diese für die Umsetzbarkeit einer Leitlinie keine große Rolle spielen.

„Wir freuen uns über alle Informationen. Musterpläne wären für die Köchin, dass sie einfach da sich ein bisschen leichter tut bei der Umsetzung. Jede Info die wir kriegen, wir freuen uns über alles. Gute Rezepte sind immer gut, dass man ein bisschen Abwechslung auch hat.“ [IV 1, 27]

4.6 Inhaltliche Ergänzungen

4.6.1 Kritik

Besonders wichtig für eine gegenseitige Wertschätzung zwischen reglementierenden Instanzen und Unternehmen, ist Kritik anzunehmen und diese bei weiteren Schritten in Planung und Umsetzung zu bedenken. Folgende Aussage kam bezüglich Tabelle 10 in der angehängten Leitlinie zur Sprache:

„Ich finde es nur in einer Leitlinie, die von einem Bundesministerium herausgegeben wird, warum man dort andere gesetzliche Kriterien anwendet, wie österreichweit die Vorgaben sind. Warum man da plötzlich auf Freiland- und Bio-Eier geht und automatisch normale Bodenhaltung, wie es gesetzlich ja zugelassen ist in Österreich und laut Gesetz ja erlaubt ist, warum man das plötzlich ausschließt und dann bei anderen Kriterien wieder sehr soft drinnen ist, wie zum Beispiel nur 30% regionale Produkte, das erscheint mir wieder sehr wenig.“ [IV 2, 37]

Die angesprochenen Mindeststandards wurden so aus dem vom Land Steiermark veröffentlichten Leitfaden „Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“ (25) übernommen. Per Gesetz ist Bodenhaltung nicht verboten, jedoch kann eine Leitlinie strengere Regeln vorsehen, unabhängig ob diese nur für Länder- oder auch für Bundesebene gilt. Dieser Punkt müsste individuell diskutiert werden, sobald man sich im Klaren ist, ob die Vorgaben für den Bund geringer oder zumindest gleich gehalten werden soll, wie jene der Länder. Beziehungsweise, an welche Richtlinie (aus welchem Bundesland) man sich anpasst:

„Das ist auch das Problem an der vorliegenden Leitlinie, da sich diese widersprechen hebt sich dann das Problem auf die Bundesebene.“ [IV 2, 48]

Ein weiterer Kritikpunkt wurde im Gespräch angeführt:

„Oder es fehlen wichtige Angaben, bei den Gewichtsangaben teilweise spricht man von Rohgewicht und dann wieder von gegarten Gewichten, das muss vereinheitlicht werden.“ [IV 2, 35]

Leider konnte nach wiederholter Durchsicht dieser Punkt nicht nachvollzogen werden, da die Portionsgrößen nur in Rohgewicht dargestellt wurden und ansonsten finden sich keine Gewichtsangaben in der Leitlinie. Falls die Abbildung „Portionsgrößen - Gemessen mit der eigenen Hand“ damit gemeint ist, so soll diese nur für die erste Abschätzung als Hilfestellung dienen, da dort nur exemplarische Größenordnungen angeführt sind.

4.6.2 Fehler

Um eine einwandfreie Leitlinie zu gewährleisten, muss die zusammengestellte teilweise noch überarbeitet werden. Eine/r der InterviewpartnerInnen merkte diesbezüglich an:

„[...] wie zum Beispiel Empfehlungen von speziellen Käsesorten, wo man genau weiß, die kommen von einer ganz speziellen Firma und ich kann mir nicht vorstellen, dass das in einer bundesweiten Leitlinie Platz hat.“ [IV 2, 33]

In Punkt 3.4.4. der ausgesendeten Leitlinie (siehe Anhang) finden sich als Beispiele für fettarme Käsesorten Joghurtkäse, Baronesse und Goudette. Zwei dieser Produkte werden nur von einer oberösterreichischen Molkerei produziert, das dritte Produkt ebenfalls, jedoch gibt es auch andere Anbieter, die es herstellen. Die Richtlinie, aus welcher die Angaben übernommen wurden, stammt aus Oberösterreich und wurde vom Land Oberösterreich publiziert (24). Bei der Zusammenstellung ist diese Produktplatzierung übersehen worden und muss selbstverständlich gestrichen werden. Desweiteren wurde angemerkt:

„[...] was sind die Vorgaben für eine Vollverpflegung und was für eine Teilverpflegung, das kommt für mich da nicht raus.“ [IV 2, 35]

In diesem Fall ist beim Erstellen der Leitlinie ein Reiter in den Tabellen der Produkt- und Speisenhäufigkeit (Kapitel 3.3; Tabellen 5-7) nicht vollständig betitelt worden. Da bei der Befragung Vollverpflegungseinrichtungen nicht die Zielgruppe darstellten, wur-

den nur die Tabellen für die Mittagsverpflegung abgedruckt. Das müsste bei einer Überarbeitung geschehen, wie auch das Hinzufügen der Tabellen für die Vollverpflegung.

4.7 Ansichten bezüglich Änderungs- und Handlungsbedarf

Im Rahmen der Interviews kamen Schwierigkeiten für die Umsetzung zur Sprache, aber auch Themen, bei denen Handlungsbedarf gesehen wird, diese Standpunkte werden hier eigens dargestellt.

4.7.1 Einheitlichkeit von Leitlinien in Österreich

Es ist zu begrüßen, dass die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in einigen Bundesländern erkannt wurde, jedoch stellen die unterschiedlichen Richtlinien und Leitfäden auch ein Problem dar, wie ein/e InterviewpartnerIn formuliert:

„[...] das was uns große Probleme schafft, weil wir ein Verpfleger sind, der bundesweit tätig ist, da es in jedem Bundesland andere Kriterien gibt, also wir müssen hunderte verschiedene Speisepläne und Rezepturen haben, um diese ganzen Kriterien sozusagen unter einen Hut zu bringen. Sozusagen in dem einen Land gilt das, in dem anderen wieder was anderes und darum wäre es für uns sehr sehr wichtig, dass es bundesweite Leitlinien gibt. Das würden wir auch politisch sehr sehr sinnvoll finden. Weil es ist ja sehr absurd, dass ein Kind, welches in Oberösterreich in die Schule geht, für diese Kind gelten andere Kriterien als für ein Kind in der Steiermark oder Wien, das ist ja eigentlich absurd. Wir finden, dass es unglaublich wichtig wäre, bundesweite Leitlinie zu schaffen.“
[IV 2, 48]

Die Schwierigkeit liegt hierbei klar auf der Hand, entweder man wertet durch eine bundesweite Linie alle Landesleitlinien ab, oder man bringt eine wieder neue auf den Markt. Inwieweit Betriebe dann noch teilnehmen können, da sie ansonsten andere Kriterien verletzen, muss bedacht werden. Wie bereits in Kapitel 5.2 diskutiert, sehen bei der vorgelegten Leitlinie bereits jetzt Betriebe dieses Problem, da sie zum Beispiel:

„Derzeit auf Grund der Vorgaben der MA 56 und der Stadt Wien nicht.“ [IV 3, 57]

erneut ihre Speisepläne anpassen können. Da dieser Kriterienkatalog andere Vorgaben vorsieht, zum Beispiel 40% Bioanteil, wird die tägliche Produktion erschwert. Zeitgleich mehreren unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden ist äußerst schwierig (58).

4.7.2 Verschiedene Richtlinien für einzelne KundInnengruppen

Die vorgestellte Leitlinie differenziert im Bedarf an Gesamtenergie, Makronährstoffen und dementsprechend bei den Portionsgrößen in unterschiedlichen Altersgruppen. Auch die Aufstellung der verschiedenen PAL-Level ermöglicht, auf spezielle Gruppen innerhalb der Gesellschaft einzugehen. Trotzdem wird auf Spezifika im Lebenszyklus nicht konkret eingegangen. Dazu kommt, dass eine Speiseplanverteilung für die Vollverpflegung nicht eingearbeitet wurde, da die Zielgruppe für die Evaluierung Teilverpfleger darstellten.

„Ganz wesentlich ist, dass man sozusagen unterscheidet, ob's eine Vollverpflegung oder eine Teilverpflegung ist, weil das einen großen Unterschied ausmacht. Und ich weiß das, weil wir das schon seit vielen Jahren durchführen, darum kann ich das auch wirklich so sagen, ja, und das Setting einfach ein ganz ein großer, einfach ganz wesentlich ist. Ob's um Kleinkinder geht, ob's um Schulkinder sich handelt, ob's um Schwerstarbeiter oder dann um bettlägrige Patienten sozusagen in der Geriatrie sich handelt, am Beispiel Hülsenfrüchte. Ein Bettlägriger wird nicht einmal in der Woche eine Hülsenfrucht vertragen, weil er es einfach nicht verträgt. Wenn man sich ganz plakativ etwas raus nimmt.“ [IV 2, 52]

Die Speiseplangestaltung und damit die Auswahl der Lebensmittel ist deshalb nicht direkt 1:1 für jede Altersgruppe anwendbar. Die DGE hat aus diesem Grund spezifische Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben. Es wurden eigene Kriterien für die Schulverpflegung, für SeniorInnen, für Kinder, für Betriebsküchen, für Krankenhäuser, für Rehabilitationszentren und für BezieherInnen von Essen auf Rädern publiziert (59). Eine Überlegung, die für eine optimale Versorgung besonders geeignet ist, aber durch ihre Komplexität für kleinere Unternehmen mit unterschiedlichen Zielgruppen schwierig umsetzbar ist.

4.7.3 Einfluss von Eltern und Erziehungsberechtigten

Neben dem Handlungsbedarf innerhalb der Leitlinie, merkten die InterviewpartnerInnen auch die Bedeutung der Erziehungsberechtigten an:

„[...] aber ich gehe auch davon aus, man kann nicht alles an die öffentliche Hand verschieben, sondern da gehört schon ein wesentlicher Beitrag in den eigenen vier Wänden geleistet, und ... ja, wenn die Eltern mir zeigen, dass sie, wenn sie das Kind aus der Schule holen mit dem Kind nicht zum Pizza Planet fahren, sondern zu Hause bewusst kochen, ja, dann bin ich gerne bereit, hier intensivst mitzuarbeiten und Vorschläge zu machen.“ [IV 4, 95]

In einem bereits sehr etablierten Modell der Einflusslevel von McElroy et al. (60) wird auf die Stufen verwiesen, die viel zentraler sind, als nationale Richtlinien.

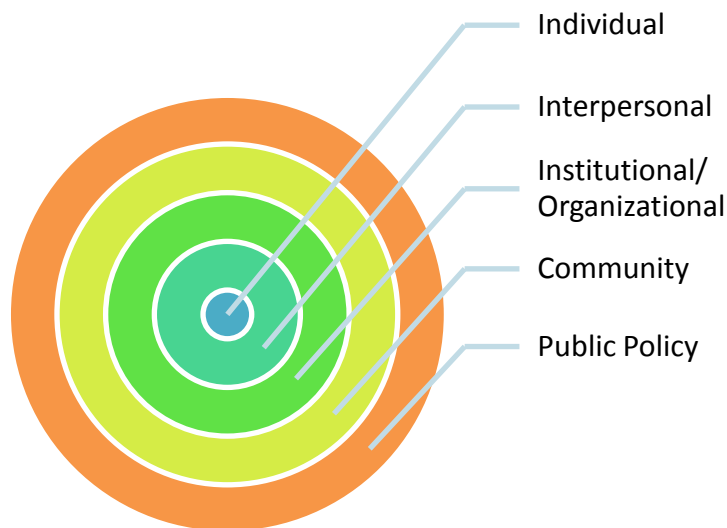


Abb. 17: A Social-Ecological Model for Levels of Influence (mod. n. Gregory, 2002)

Im Zentrum dieses Modells steht das Individuum selbst, das mit seinem Wissen, seinen Präferenzen und Verhaltensweisen letztendlich alle Entscheidungen trifft (6). Jede Person ist von kulturellen Ernährungsgewohnheiten geprägt (41) und weist prinzipielle Muster im Ernährungsverhalten, die nicht von heute auf morgen geändert werden können, auf (61). Der nächste Kreis stellt die zwischenmenschliche Ebene dar, die besonders von Familie, Freunden und Bezugspersonen dominiert wird, weswegen die Bedeutung dieser nicht übersehen werden darf. Betrachtet man dieses Modell, können Institu-

tionen und die Gesellschaft zwar Einfluss ausüben, das Regelwerk selbst steht aber ganz außerhalb und bildet nur die notwendige Basis (6). Deswegen ist für eine weitgehende Veränderung des Gesundheitszustands der Bevölkerung, relativ unabhängig von den Leitlinien selbst, eine breite Kommunikation und Präsenz der Thematik notwendig. Im Interview wurde das wie folgt andiskutiert:

„Konsumenteninformation, das wäre das allerwichtigste, weil da diskutieren wir natürlich oft mit den Eltern, jetzt geht’s, vor allem Anfang als wir das umgestellt haben, als ich den Betrieb übernommen habe und wir das Essen umgestellt haben.“ [IV 1, 30]

In einem Modell des NAP.e bilden die Politik der vorher angeführten Bereiche die „Makroebene“, die Struktur und Gesetze schafft, gefolgt von der „Mesoebene“, die das Lebensumfeld darstellt, einbezogen werden hier Kommunikation von relevanten Informationen, die Außer-Haus-Verpflegung, das Angebot an Lebensmitteln wie auch das soziale und wohnliche Umfeld. Makro- und Mesoebene müssen so gestaltet werden, dass die „Mikroebene“, als das individuelle Handeln jedes einzelnen bei einer Auswahl von gesundheitsförderlichen Essverhalten beeinflusst werden kann (4). Die vom österreichischen Ministerrat im August 2012 beschlossenen „Rahmen-Gesundheitsziele“ sind Ziele, die durch eine optimale Zusammenarbeit verschiedener Bereiche umsetzbar sind. Im Zentrum steht „Health in all Policies“, wodurch langfristige interdisziplinäre Maßnahmen gestaltet und umgesetzt werden sollen (62).

In diesem Rahmen muss auch die Bedeutung der Vermittlung von Werten und damit die Kluft zwischen Ernährungs- und Gesundheitsunterricht und der Praxis angesprochen werden. Adäquates Handeln von LehrerInnen bedarf sowohl eines theoretischen Wissens, aber auch einer praxisorientierten Umsetzung, denn der ernährungsassoziierte Handlungsspielraum von Kindern und Jugendlichen soll erweitert werden. Das schafft eine gute Ausgangslage für die Zukunft. Angesprochen werden soll in diesem Zusammenhang die Kompetenzentwicklung in Zusammenhang von eigenständigen Obst- und Gemüseanbau, Kochunterricht und die Reflexion des eigenen Konsumverhaltens (52). Diese Punkte, im Bezug auf das dargestellte Modell, können in der Stufe *Institutional/Organizational* eingereiht werden.

4.7.4 Sport und Bewegung

Neben den bereits diskutierten Punkten wurde angemerkt, dass ernährungsbasierte Interventionen durch eine Verschränkung mit Bewegungsförderungsinitiativen größeren Erfolg erzielen können:

„Was mir am Herzen liegt ist eigentlich Bewegung und Ernährung und sollte eigentlich viel enger miteinander assoziiert werden, oder einfach in engerem Kontakt stehen, bei den ganzen Vorgaben. Das sollte nicht aus den Augen verloren werden.“ [IV 3, 73]

Die Bedeutung der Bewegung wurde auch von der Regierung erkannt, so dass neben dem NAP.e auch ein NAP.b, der Nationale Aktionsplan für Bewegung im Jahre 2013 publiziert wurde. Die dargestellten Maßnahmen forcieren die Förderung von Bewegung bei Kindern und Jugendlichen (63). Eine parallele Intensivierung beider Bereiche ist daher für die Gesundheitsförderung sinnvoll und erstrebenswert.

4.7.5 Einstellung zu Leitlinien

Großteils sind die Unternehmer und Unternehmerinnen Leitlinien gegenüber positiv eingestellt, da die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung als solche erkannt wurde, jedoch werden verpflichtende Vorgaben negativ assoziiert. Die Freiwilligkeit sich anzupassen und die Wahrung der eigenen Möglichkeiten sind dabei zentral. Beim Erlass von Leit- und Richtlinien läuft man Gefahr, die Betriebe mit zentralen Vorgaben zu überfordern, die in der Praxis nicht, oder nur sehr schwer umzusetzen sind:

„Ich finde Leitlinien schon gut, aber man ist schon ein bisschen, wie sagt man da, gesättigt von diversen Dingen. Es reicht einfach. Wir haben so viel, uns wird so viel aufgeschwatzt und so viel vorgeschrieben und so viel vorgegeben, von Leuten, die von der Praxis keine Ahnung haben, die einfach praxisfremd sind.“ [IV 3, 74]

„Ja, ich kann jetzt nur mehr zusammenfassen sozusagen, ich glaube dass es ganz notwendig ist, dass es bundesweite Leitlinie gibt, dass die aber nicht eine Zusammenfassung der bestehenden Richtlinien der einzelnen Bundesländer sein können, weil das nicht funktionieren kann, sondern da muss man sich noch eine Ebene darüber stellen. Ich glaube sehr wohl, dass man dort gesetzliche Dinge, sozusagen klar bundesweit noch mehr stärker hinterfragen muss. Was ist wirk-

lich in der Praxis machbar, sind auch Vorgaben da drinnen, die man dann auch wirklich durchführen kann, wenn man das alles durchrechnet und für viele Menschen kocht, also bei den Leitlinien geht es nicht um einen Privathaushalt, ich sag‘ das jetzt so provokant, es geht nicht um ein Kochbuch für eine Familie, es geht da wirklich sozusagen um Vorgaben für viele Menschen.“ [IV 2, 52]

„Ich glaube einmal es ist nichts falsch, es ist alles richtig, wenn daran gearbeitet wird, etwas zu verbessern, keine Frage, speziell in dem Bereich, da wissen wir, dass einiges an Aufholbedarf noch notwendig ist, das ist überhaupt keine Frage.“ [IV 4, 95]

„Aber zusammengefasst, Leitlinien wären sehr sehr sinnvoll.“ [IV 2, 52]

Die Aussagen verweisen darauf, dass für das Projekt „Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung“ nicht nur die ernährungswissenschaftlichen Aspekte beachtet werden müssen, sondern auch die Kommunikation und Präsentation der Initiative bedeutsam ist.

4.8 Weitere Diskussionspunkte

4.8.1 Ökologische und ökonomische Sicht

Besonders hervorzuheben ist, dass bei weitreichenden Projekten in der Gemeinschaftsverpflegung auch der Landwirtschaft, dem Lebensmitteltransport und der -verteilung, wie auch der Lebensmitteltechnologie, Marketingstrategien, dem Einzelhandel und letztendendes auch dem Problem der Lebensmittelabfälle und –verschwendung Aufmerksamkeit geschenkt werden muss (52).

4.8.2 Frühkindliche Entwicklungen

Neben den Umweltfaktoren spielen auch pränatale und frühkindliche Einflüsse für die Auswahl von Nahrungsmitteln und die damit verbundenen Präferenzen eine Rolle (52). Je früher angesetzt wird und je mehr Personen erreicht werden, desto effektiver sind ernährungsbasierte Interventionen.

Es zeigt sich ein sehr facettenreiches Bild, wie eine Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung konzipiert sein soll. Die Ergebnisse und die damit verbundenen Diskussionspunkte sollten Eingang in die Planung finden. Für eine spezifische Analyse muss aber die Befragung ausgeweitet werden, damit Schwerpunkte identifiziert werden können.

5 Schlussbetrachtung

Die Ergebnisse zeigen, die zusammengestellte Leitlinie ist teilweise zu differenziert für Kleinbetriebe und zu vereinfacht für Großkonzerne, welche die finanziellen und personellen Ressourcen haben, in Entwicklung und Planung von Speiseplänen zu investieren. Die Bedürfnisse und Zugänge zur Thematik „Lebensmittelbasierte Leitlinien in der Gemeinschaftsverpflegung“ zeigen auf Grund der Größe und der wirtschaftlichen Ausrichtung der Unternehmen sehr unterschiedliche Meinungen. Große Unternehmen haben auf Grund ihrer Ressourcen mehr Möglichkeiten, ihre angebotenen Speisen zu optimieren und können Anpassungen ihrer Speisepläne daher einfacher durchführen. Kleinere Betriebe benötigen hingegen praktisch gut umsetzbare Richtlinien als Hilfestellung. Die mittelgroßen Unternehmen müssen sich den Markt mit den großen Unternehmen teilen und haben dadurch eine eher schwierige Ausgangslage. Für den wirtschaftlichen Wettbewerb ist es daher unabdingbar, sich an Leitlinien oder andere Ausschreibungsrichtlinien anzupassen, vor allem im Ballungsraum Wien, selbst wenn ökonomische und personelle knapp sind. Das Interesse an einer Auszeichnung bei einer Anpassung an die Leitlinie ist wenig ausgeprägt. Schwierigkeiten für die Adaption der vorgelegten Leitlinie entstehen auf Grund bereits bestehender Vorgaben der Länder oder auf Grund der bereits etablierten ÖGE Richtlinien für eine nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Interesse an Weiterbildungen in Bezug auf die Leitlinie ist abhängig von der Betriebsgröße und den damit verbundenen eigenen Abteilungen für die Speiseplanentwicklung, Speisenberechnung und Modifizierung dieser. Zwei der befragten Unternehmen können sich Weiterbildungen vorstellen und haben auch die zeitlichen und finanziellen Ressourcen dafür. Die Umsetzbarkeit der vorgelegten Leitlinie ist bei zwei der vier interviewten Betriebe gegeben, vor allem jene, die lebensmittelbasiert ihre Speisepläne zusammenstellen, können die Leitlinie gut anwenden. Für Unternehmen, die den Nährstoffgehalt ihrer Menüs mittels Lebensmitteldatenbanken berechnen, hingegen ist die Leitlinie zu undifferenziert. Ein prinzipielles Problem der beiden mittleren Unternehmen zeigte sich bei den fehlenden ökonomischen und personellen Ressourcen, da diese mit den großen Konzernen konkurrieren und ihr Potential nahezu vollkommen ausschöpfen, so dass wenig Raum für (Weiter-) Entwicklung bleibt. Weitere Hilfestellungen zur Umsetzung der Maßnahmen sind von den Betrieben nicht gewünscht, nur ein Unternehmen findet Rezepte zur Erweiterung des Repertoires sinn-

voll. Ein mehrfach angesprochenes Problem ist die Uneinheitlichkeit der österreichischen Leitlinien, denn eine Zertifizierung in einem Bundesland bedeutet nicht gleich die Auszeichnung in einem anderen. Hier muss dringend ein Modell geschaffen werden, das die verschiedenen Anforderungen vereint. Positiv hervorzuheben ist, dass trotz der noch überarbeitungsbedürftigen Leitlinie die Bedeutung von nährstoffoptimierten Leitlinien in der Gemeinschaftsverpflegung erkannt wurde.

Wie kann nun die Hauptforschungsfrage: „Wie soll eine Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein, damit sie vielerorts in die Praxis umgesetzt werden kann?“ beantwortet werden?

Leitlinien zur Gemeinschaftsverpflegung müssen so gestaltet sein, dass sie nicht nur von Großkonzernen umgesetzt werden können, sondern sollen explizit für alle Unternehmen anwendbar sein, denen die personellen und finanziellen Ressourcen für die eigenständige Entwicklung fehlen. Das Ziel muss bleiben, eine breite Masse an Produktions- und Zulieferbetrieben zu erreichen, um dadurch einen positiven Einfluss auf den Gesundheitszustand der österreichischen Bevölkerung zu nehmen. Eine Leitlinie muss nach verpflegten Gruppen (Kinder, SchwerarbeiterInnen, SeniorInnen etc.) differenziert sein um eine ideale Nährstoffverteilung zu erreichen. Die Ergebnisse der Befragung führen zur 1. Hypothese:

Hypothese 1: Die Basis einer Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung muss lebensmittelbasiert konzipiert sein, damit jene Unternehmen angesprochen werden, die ihre Menülinien bislang an keine vorhandenen Richtlinien angepasst haben. Nur dadurch ist eine Maßnahme dieser Art auch breitenwirksam und kann sich positiv auf den Gesundheitszustand der Österreicherinnen und Österreicher auswirken. Trotzdem sollte neben der lebensmittelbasierten Grundlage einer Leitlinie auch die Möglichkeit zur Weiterentwicklung (nährstoffbasierte Empfehlungen; spezielle Menülinien) gegeben sein.

Die Interviews haben gezeigt, dass Unternehmen, die bereits nach einer Richtlinie arbeiten, es besonders schwierig finden, ihre Speisepläne weiteren Vorgaben anzupassen. Auch aus diesem Grund ist die Motivation jener Betriebe, die bereits nach einer Leitlinie arbeiten, sehr gering sich einer bundesweiten Leitlinie anzupassen. Neben der Um-

setzung innerhalb des Betriebs, spielen die Kosten einer Zertifizierung eine Rolle. Daneben zeigte sich bei der Erhebung und Interpretation der Interviews, dass es nicht nur Ernährungswissenschaftler und Ernährungswissenschaftlerinnen bedarf, wenn es um die Erarbeitung und Kommunikation einer Leitlinie geht. Eine solche muss entsprechend beworben und ansprechend aufbereitet werden, so dass eine positive Einstellung gegenüber Leitlinien geschaffen wird (61).

Daraus resultieren drei weitere Hypothesen:

Hypothese 2: Wissenschaftlich aufbereitete Leitlinien müssen vor der Implementierung von Experten im Kommunikationsbereich überarbeitet werden und Teil einer breit angelegten Kampagne sein, um viele Produzenten und Produzentinnen in der Gemeinschaftsverpflegung zu überzeugen, ihr Speisenangebot zu optimieren.

Hypothese 3: Eine Zertifizierung bei Einhaltung einer bundesweiten Leitlinie muss kostenfrei sein, um erste ökonomische Barrieren zu vermeiden. Ebenfalls sollten die Audits und Überprüfungen gebührenlos sein, jedenfalls solange die Kriterien eingehalten wurden.

Hypothese 4: Es muss eine Möglichkeit gefunden werden, eine österreichweite Leitlinie nicht neben die bestehenden Richtlinien zur ernährungsphysiologisch optimierten Gemeinschaftsverpflegung einzuordnen, sondern diese innerhalb eines Stufenmodells als Grundstufe anzuerkennen, um regionale Interessen der Länder zu berücksichtigen, wie auch die Produktions- und Zulieferbetriebe nicht zu überfordern.

Eine Möglichkeit, verschiedene Interessen zu harmonisieren, ohne sehr fortschrittliche Unternehmen einzubremsen oder kleinere Betriebe zu überfordern, ist eine Leitlinie, die als mehrstufiges System zu verstehen ist. Wie bereits für die Kindergartenverpflegung die WiNKi-Auslobung (36) als Vorstufe zum ÖGE-Gütesiegel (22) etabliert wurde, könnte eine mehrstufige Gliederung verschiedene Interessengruppen ansprechen und dadurch eine hohe Rate an Partizipation erreichen. Nachfolgende Graphik (Abb. 18) stellt eine mögliche Unterteilung dar.



Abb. 18: Mehrstufiges Leitliniensystem für die Gemeinschaftsverpflegung

Stufe 1: Für eine erste Zertifizierung müssen die Unternehmen die Kriterien einer gesundheitsfördernden Richtlinie, wie beispielsweise die in Kapitel 3 vorgestellte Leitlinie einhalten und sich dementsprechend einer Überprüfungen unterziehen. Ein Beispiel für eine Leitlinie dieser Art sind die Schweizer Qualitätsstandards (8). Für eine Auszeichnung müssen die Speisepläne und ihre Rezepturen an die zertifizierende Stelle übergeben und geprüft werden. Jährlich muss die Einhaltung der Kriterien begutachtet werden, um eine Verlängerung der Auszeichnung zu gewährleisten. Hierbei würde sich die Möglichkeit ergeben, bereits bestehende Kriterienkataloge und Richtlinien in Österreich als gleichwertig anzuerkennen bzw. mit den entsprechenden Zertifizierungsstellen zu kooperieren, um die bereits bestehenden Maßnahmen nicht abzuwerten. Jedenfalls ist zu beachten, dass die Leitlinie allgemein gehalten ist und sowohl Richtkriterien für Voll- als auch für Teilverpflegung in der GV beinhaltet. Zudem müssen die angebotenen Menülinien auf die Bedürfnisse der Zielgruppe (SeniorInnen, Kleinkinder, ArbeiterInnen etc.) eingehen und dementsprechend variieren.

Stufe 2: Diese Stufe umfasst ein ähnliches Verfahren, hierbei ist aber nicht die Verwendung der Lebensmittel im Zentrum, sondern die Mikro- und Makronährstoffverteilung

selbst. Das bedeutet für die Unternehmen, welche eine Zertifizierung der Stufe 2 anstreben, dass diese mit Nährstoffdatenbanken arbeiten und ihre Rezepturen und Speiseplanzusammenstellungen offen legen müssen. Es beschneidet, im Gegensatz zu Stufe 1 (die auch übersprungen werden kann) die Betriebe nicht in der Auswahl der Produkte und der Lebensmittel, da es beispielsweise keine Forderung nach fettarmen Molkereiprodukten in dieser Stufe der Leitlinie gibt. Es liegt hierbei der Fokus auf einem optimalen Nährstoffprofil, welches durch entsprechende Kombination von Lebensmittelgruppen erreicht werden kann. Wie in Stufe 1 müssen die Unternehmen die Angebote an die Bedürfnisse ihrer Zielgruppe anpassen.

Stufe 3: Innerhalb dieser Stufe werden die bereits charakteristischen Menülinien, die in den Stufen 1 und 2 entwickelt und geprüft wurden, an spezielle diätetische Bedürfnisse angepasst. Dadurch sollen auch Personen mit spezifischen Bedürfnissen, wie beispielsweise Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien, ernährungsphysiologisch optimal versorgt werden.

Stufe +: Bei der Verwendung von zertifizierten Lebensmitteln und Rohstoffen, die Kriterien für biologische Landwirtschaft und Nachhaltigkeit einhalten (64), können Betriebe mit einer „Stufe +“ ausgezeichnet werden. Jedes Unternehmen kann neben der Auszeichnung für die ernährungsphysiologischen Aspekte der angebotenen Speisepläne mit einem zusätzlichen Katalog bezüglich der Herkunft der Produkte, der Abfallwirtschaft und der Nachhaltigkeit der Produktion bewertet werden. Bei einem positiven Bescheid wird nicht nur eine Stufe verliehen, sondern auch ein „+“.

Die Kriterien für die vorgestellten Stufen, insbesondere die Stufen 2 und 3, wie auch die Stufe „+“, müssen noch konkret erarbeitet und eigens durchgeplant werden. Eine Option wäre, die Stufe zwei mit der ÖGE-Zertifizierung der nährstoffoptimierten Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung gleichzusetzen.

Die dargebrachten Resultate sollten in die Planung der Leitlinie miteinbezogen werden, manche davon sind einfacher, andere schwieriger umzusetzen.

Die in dieser Studie befragten Unternehmen zeigen nur eine exemplarische Auswahl, wodurch die Ergebnisse nur als solche gewertet werden können. Außerdem fanden die Gespräche nur mit den Geschäftsführern und Geschäftsführerinnen statt. Um weitere Aussagen treffen zu können wäre es deshalb unabdinglich, auch das Personal in der Küche und in der Speiseplanentwicklung zu befragen, wie auch weitere Unternehmen und deren Ansichten und Einstellungen miteinzubeziehen.

Die Inhalte der Leitlinie wurden aus bereits bestehenden Richtlinien zur Gemeinschaftsverpflegung der österreichischen Bundesländer und der Schweiz, wie aus ernährungsbezogenen Empfehlungen des österreichischen Bundesministerium für Gesundheit, der ÖGE und der DGE harmonisiert und bilden daher eine gute Basis für österreichweite Richtlinien.

Österreichische Richtlinien müssen zudem auf Kohärenz oder Abweichungen bezüglich gesetzlicher Vorgaben im lebensmittelrechtlichen Bereich bzw. durch das österreichische Landwirtschaftsministerium, sowie Ausschreibungsrichtlinien geprüft werden.

Die Intercoderreliabilität ist auf Grund der Kategorisierung der Daten von nur einer Person nicht gegeben. Es wäre wünschenswert, eine zweite Codierung vorzunehmen, um etwaigen Abweichungen auf den Grund zu gehen und dadurch die Aussagekraft der Ergebnisse zu erhöhen.

Vor einem Erlass wäre eine weitere Evaluierung der möglichen Umsetzung wünschenswert, denn nur eine Leitlinie, die auch auf Dauer bestehen kann, kann langfristig positive Ergebnisse bezüglich des Gesundheitszustandes der Österreicherinnen und Österreicher bewirken.

6 Zusammenfassung

Mittels Gemeinschaftsverpflegung können viele Teile der Bevölkerung erreicht werden. In Österreich werden rund 1,5 bis 1,8 Millionen Menschen regelmäßig in der Gemeinschaftsverpflegung versorgt. Dazu zählen Kinderbetreuungseinrichtungen, Schulen, Krankenhäuser, Pflege- und SeniorInnenheime, Strafvollzugsanstalten, Betriebsküchen, Mensen von Fachhochschulen und Universitäten, sowie Kantinen in Ausbildungsstätten des Bundesheeres. Leitlinien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung bieten die Möglichkeit, auf die tägliche Nährstoffzusammensetzung der Bevölkerung Einfluss zu nehmen. Dadurch kann dem Trend einer stets höheren Rate an ernährungs- und lebensmittelassoziierten Krankheiten entgegengewirkt werden. Die österreichischen Bundesländer haben teilweise bereits Leit- und Richtlinien für ernährungsoptimierte und damit gesundheitsfördernde Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung geschaffen, bundesweit fehlt jedoch eine solche.

Das Ziel dieser Arbeit war es, herauszufinden, wie Leitlinien in der Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein sollten, sodass sie möglichst viele Unternehmen ansprechen und einfach umsetzbar sind. Dazu wurde ein qualitatives Vorgehen mittels eines leitfadengestützten persönlichen Interviews gewählt, da sich qualitative Methoden besonders zur Theorie- und Hypothesenbildung eignen.

Zur Umsetzung dieses Vorhabens wurden in der vorliegenden Diplomarbeit die bereits bestehenden Leitfäden als Grundlage herangezogen, um aus ihnen eine gemeinsame zu schaffen, die im Anschluss im Bildungssektor auf ihre Praxistauglichkeit überprüft wurde. Die Wahl fiel auf Betriebe, die Kinderbetreuungseinrichtungen und/oder Schulen beliefern und sich in ihrer Unternehmensgröße unterscheiden. Denn Kinder, die es verinnerlicht haben, sich gesund zu ernähren, haben ein reduziertes Risiko Krankheiten des Herz-Kreislaufsystems zu entwickeln. Aus diesen Gründen sind Kinder und Jugendliche eine wichtige Zielgruppe, bei der Präventionsmaßnahmen bezüglich ernährungsassoziierter Krankheiten angesetzt werden sollten. Die Interviews wurden im Januar und Februar 2015 mit den GeschäftsleiterInnen oder BetriebsleiterInnen von vier Betrieben in Wien oder Niederösterreich geführt. Die aufgezeichneten Audio-Dateien wurden transkribiert und in der Software MAXQDA® 11 nach einem eigens entwickelten System kodiert.

Das Ergebnis der Befragung zeigt, dass mit einem Modell, wie es bereits von den Ländern eingeführt wurde, bundesweit das Ziel nicht erreicht werden kann. Die sehr unterschiedlichen Unternehmen repräsentieren die Vielfalt der Zuliefer- und Produktionsbetriebe. Für die einen ist die vorliegende Leitlinie zu komplex oder spießt sich mit anderen offiziellen Vorgaben, für die anderen ist sie zu einfach konzipiert. Die Antworten der einzelnen Fragen variieren auf Grund der sehr unterschiedlichen (wirtschaftlichen) Interessen sehr stark. Die Gründe dafür liegen in den individuellen Ressourcen und Zielsetzungen der Unternehmen.

Es zeigte sich, dass zuerst eine positive Einstellung gegenüber Leitlinien geschaffen werden muss, um die Akzeptanz von neuen Leitfäden, zum Beispiel durch Integration bereits vorhandener Leitlinien, zu erhöhen. Nur die kostenlose Umsetzung kann auch kleine Unternehmen motivieren, ihre Speisepläne an Leitlinien anzupassen. Für die Optimierung, Harmonisierung und spätere Implementierung sind die Ergebnisse dieser Erhebung von großer Bedeutung.

Um den verschiedenen Interessen gerecht zu werden muss eine breitenwirksame Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung sowohl für Klein- als auch für Großunternehmen attraktiv sein. Aufgrund der vorliegenden Resultate wurde ein mehrstufiges System entwickelt, welches die verschiedenen Interessen miteinander vereinen soll. Die Basis dafür (Stufe 1) bilden die bereits bestehenden Leit- und Richtlinien wie auch ein Äquivalent des Bundes für eine Optimierung der Lebensmittelauswahl. Die zweite Stufe bildet eine nährstoffbasierte Analyse, in der mit Nährstoffberechnungsprogrammen gearbeitet werden muss. In Stufe 1 und 2 müssen die Menülinien an die speziellen Bedürfnisse der KundInnen angepasst werden. Das bedeutet, dass neben Energie- und Nährstoffbedarf auch auf Besonderheiten im Lebenszyklus eingegangen werden muss. Um eine Zertifizierung der dritten Stufe zu erlangen, müssen die Speisepläne der Stufe 1 und 2 für Personen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten entsprechend adaptiert werden. Die „Stufe +“ kann in jeder der vorgestellten Stufe des Modells verliehen werden. Dazu muss die Produktion nachhaltig sein und die verarbeiteten Güter aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Die Resultate und Hypothesen dieser Arbeit basieren auf einer sehr kleinen Stichprobe, weswegen eine Ausweitung der Befragung in Zukunft notwendig wäre, bevor es zu einem Erlass einer bundesweiten, ernährungsoptimierten und gesundheitsfördernden Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung kommt. Das ist von Bedeutung um die Häufigkeiten der Nennungen auszumachen und damit die Schlüsselbarrieren zu identifizieren. Die vorliegenden Ergebnisse verweisen auf Barrieren und Chancen der Weiterentwicklung, welche bei einer österreichweiten Leitlinie berücksichtigt werden müssen.

7 Summary

Due to the fact that community food service reaches 1.5-1.8 millions Austrians on a daily base, it should be used to improve and influence eating and health behavior in the population. As community food service includes catering in childcare facilities, schools, universities, hospitals, retirement homes, prisons, as well as canteens in companies and in the army, people of every age and social status can be reached. With the help of health-promoting guidelines for food catering companies, the population's nutrition pattern could be influenced and this might have an effect on the diet composition and might help to reduce the rate of nutrition related diseases.

In Austria some federal states already identified the potential of nutritional guidelines. An Austrian-wide guideline for an optimized diet has not been developed and published yet.

The aim of this study was to investigate how guidelines in community food services have to be designed to be accepted and implemented by as many food caterers possible. For this propose a new guideline, a compilation of the already existing guidelines in Austria, was developed. The applicability of this guideline got evaluated with Austrian caterers which operate in the educational sector. The main inclusion criterion was delivery or preparation of lunch to/in schools and/or childcare facilities. Additionally, the size of the companies should vary.

As studies show, children who have internalized healthy living and eating habits, have less risk to develop CVDs, cancer or osteoporosis. Furthermore, caries, retardation, overweight and obesity is less often. To prevent all those risks, it is necessary to teach healthy lifestyle habits as early as possible, that makes children and adolescents the perfect target group.

During January and February 2015 four general manager of food catering companies where interviewed in Vienna and in Lower Austria. The used method was a guided

qualitative and personal interview. Each interview was recorded and afterwards transcribed by the author and then coded with the software MAXQDA® 11.

Results show that the existing guideline models throughout the Austrian federal states cannot be implemented for Austria in general. The four companies represent the variety of the caterers and show therefore several requirements and situations. The companies which were not involved in already existing programs to improve the nutrition quality of their offered menus described the guideline as too complex. Others, which have an own section for developing diets hold the opinion that this guideline is too simple and does not differentiate enough. The answers to the given questions were quite reverse, due to the specific (economic) interests of each company. Additionally the study shows that the first approach must be to create a positive attitude concerning public guidelines for community food services, as the manager fear to get patronized and restricted more than necessary. The collected data implies the need of a guideline to be convenient, especially for small companies, to be accepted and put into practice. Another challenge is to incorporate and not devalue the existing guidelines.

Based on the present results, a multileveled hierarchical system was developed. The first level includes the existing guidelines and an equivalent, published from the health authority for an optimized food selection. To reach the second level, a nutrition based analysis of the menus has to be conducted. In level one and two the caterers have to offer specific diets for elderly, children, heavy workers etc. In the last and highest level the diets of level one and two have to be optimized for people with specific allergies and adverse food reactions. Each level can reach a “+”-status in case of sustainable production and use of ecological food.

Due to the fact, that these results and hypotheses are based on a small sample, additional and larger research needs to be done, before a new guideline for community food services will be approved and published. The present results show possible barriers and chances for the implementation of a new Austrian-wide guideline for nutrition optimized community food service. For this reason the results should be included in further development.

Quellen- und Literaturverzeichnis

1. Europäische Ministerkonferenz der WHO zum Thema Ernährung und nichtübertragbare Krankheiten im Kontext von Gesundheit 2020: WHO 2014 [2014-09-25]. Available from: <http://www.euro.who.int/de/media-centre/events/events/2013/07/vienna-conference-on-nutrition-and-noncommunicable-diseases>.
2. Elmadfa I. Österreichischer Ernährungsbericht 2012. Wien: 2012.
3. Wissenschaftliche Aufbereitung für Empfehlungen „Ernährung im Alter in verschiedenen Lebenssituationen“. Wien: Bundesministerium für Gesundheit 2013. Available from: http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/4/2/3/CH1048/CMS1382972406587/ernaehrungimalter_2013103_1.pdf.
4. NAP.e Nationaler Aktionsplan Ernährung inkl. Maßnahmenübersicht und Planung 2013. Wien: Bundesministerium für Gesundheit; 2013.
5. Europäischer Aktionsplan Nahrung und Ernährung der WHO 2007-2012. Kopenhagen: WHO; 2008. Available from: http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0019/74404/E91153G.pdf.
6. Gregory S. Guidelines for Comprehensive Programs to Promote Healthy Eating and Physical Activity. Champaign: Human Kinetics 2002.
7. Clausen K, Kersting M. Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen für Kinder. Monatsschr Kinderheilkd 2012;160:1080-8.
8. Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie Bern: Berner Fachhochschule; 2012. Available from: http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_QSTGGG_V2.1web_Feb13.pdf.
9. Kreutz J. Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung – eine Übersicht. Diät und Information. 2014;4:10-4.
10. Verpflegungssystem in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. ed. Bonn: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Deutsche Gesellschaft für Ernährung; 2011.
11. Cross M. Schools. In: Cross M, MacDonald B, editors. Nutrition in Institutions. Oxford: Wiley-Blackwell; 2009. p. 1-90.
12. Bra mat i skolan. Uppsala: Livsmedelsverket; 2013. Available from: http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/Bra_mat_i_skolan_livsmedelsverket_nov13.pdf.
13. Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården. Uppsala: Livsmedelsverket; 2014. Available from: http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_sjukhus/Sjukhusm%C3%A5ltiden%20-%20en%20viktig%20del%20av%20v%C3%A5rden%20maj%20webb.pdf.
14. School meals in Finland. Investment in learning Helsinki: Finish National Board of Education 2008. Available from: http://www.oph.fi/download/47657_school_meals_in_finland.pdf.
15. IN FORM: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Bundesministerium für Gesundheit 2014 [2014-10-22]. Available from: <https://www.in-form.de/>.
16. DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn: DGE; 2013. Available from: http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/130829_DGE-Broschuere_Qualitaetsstandard_Schule_Ansicht_geschuetzt.pdf.
17. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn: DGE; 2013. Available from: http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile.
18. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. Bonn: DGE; 2011. Available from: http://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/Bilder/Medien/DGE-Qualitaetsstandard_Krankenhaus_web.pdf.
19. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Bonn: DGE; 2011. Available from: https://www.in-form.de/nc/profiportal/in-form-presse/medien/gemeinschaftsverpflegung.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUId%5D=122.
20. DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Bonn: DGE; 2013. Available from: http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Qualitaetsstandard-Betriebsverpflegung.pdf?__blob=publicationFile.
21. Pädiatrische Ernährungsmedizin. Grundlagen und praktische Anwendung. Stuttgart: Schattauer; 2012.
22. ÖGE-Gütesiegel. Für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung. Wien: Österreichische Gesellschaft für Ernährung; 2014. Available from: <http://www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung/folder-oege-guetesiegel-download>.

23. Kosten des ÖGE-Gütesiegel: Österreichische Gesellschaft für Ernährung; 2014 [2014-09-18]. Available from: <http://www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung/kosten>.
24. Handbuch "Gesunde Küche". Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde" Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit; 2014. Available from: http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at/xbcr/SID-5F6967E8-DF3D0734/Handbuch_Gesunde_Kueche_2012_inkl_Deckblatt.pdf.
25. Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.
26. Über uns 2014. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/Ueber_uns/2,0,0,0.html.
27. Leitfaden für gesundheitsfördernde Bewegung und gesundes Essen und Trinken: Verhalten, Verhältnisse und Indikatoren. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from: http://www.gesundheit.steiermark.at/cms/dokumente/11683201_72562948/26c62215/Leitfaden%20gesundheitsf%C3%B6rdernde%20Bewegung%20und%20Ern%C3%A4hrung.pdf.
28. Grüner Teller. Kriterien für Kantinen, Essen auf Rädern & Co. Graz 2013. Available from: <http://www.gruenerteller.at/downloads/>.
29. Grüne Küche. Kriterienkatalog für Hotellerie und Gastronomie Graz: Styria vitalis; 2014. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/2014_gk_kriterien_gastronomie_hotellerie.pdf.
30. Grüne Haube in Österreich: Styria vitalis; [2014-10-02]. Available from: <http://www.gruenehaube.at/qualit%C3%A4tskriterien/>.
31. Handbuch Gesunde Küche. Kriterien für die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Mensen, Kindergärten und Co. Klagenfurt am Wörthersee: Amt der Kärntner Landesregierung. Abteilung 5 - Kompetenzzentrum Gesundheit, UA Sanitätswesen, SG Gesundheitsförderung und Krankheitsvermeidung; 2013. Available from: http://olga.pixelpoint.at/media/PPM_3DAK_gesundheitsland/~M4/4446.3dak.pdf.
32. Stöckler A. Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Bregenz: aks Gesundheit GmbH 2012. Available from: http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/02/2014-02-03-Leitlinie_Gemeinschaftsverpflegung_aks_Stckler_Aufl_4_2012.pdf.
33. Vitalküche - Gemeinschaftsverpflegung in NÖ. St. Pölten: NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, BgA „Gesundes Niederösterreich“; 2014. Available from: http://www.noetutgut.at/downloads/vitalkueche/gemeinschaftsverpflegung_factsheet_web.pdf.
34. Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und anderen Kinderbetreuungseinrichtungen (bis 6-jährige Kinder) St. Pölten: NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, Abt. Gesundheitsvorsorge »Tut gut!«; 2014. Available from: http://www.gesundesnoe.at/downloads/gemeinschaftsverpflegung_leitlinie_kindergarten_web.neu.pdf.
35. Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung Für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für Verpflegungsautomaten St. Pölten NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, Abt. Gesundheitsvorsorge »Tut gut!«; 2014. Available from: http://www.gesundesnoe.at/downloads/gemeinschaftsverpflegung_leitlinie_schule_web.pdf.
36. Leitfaden für Caterer von Kindern im Kindergartenalter zur Erreichung des ÖGE-Gütesiegels zur nährstoffoptimierten Speisenqualität über die WiNKi-Auslobung. Wien: Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung AGME 2012. Available from: http://www.wig.or.at/fileadmin/user_upload/DOWNLOAD/WiNKi/VerpflegerInnen/Leitfaden_zum_OE_GE-Siegel_mittels_WiNKi-Auslobung.pdf.
37. Harris JE, Gleason PM, Sheean PM, Boushey C, Beto JA, Bruemmer B. An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. J Am Diet Assoc. 2009;109:80-90.
38. Elmadfa I. Ernährungslehre. 2. ed. Stuttgart: Eugen Ulmer; 2009.
39. Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neustadt an der Weinstraße: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung; 2001.
40. Schnur E. Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.; 2013. Available from: <http://www.dge.de/pdf/ws/GV-Umsetzung-Referenzwerte-QST-2013.pdf>.
41. Byker CJ, Pinard CA, Yaroch AL, Serrano EL. New NSLP Guidelines: Challenges and Opportunities for Nutrition Education Practitioners and Researchers. Journal of Nutrition Education and Behavior. 2013;45(6):683-9.
42. Die österreichische Ernährungspyramide: Bundesministerium für Gesundheit; 2010 [2014-09-22]. Available from:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Die_Oesterreichische_Ernaehrungspyramide.

43. Die steirische Ernährungspyramide: Landwirtschaftskammer Steiermark; 2014. Available from: http://www.gscheitessen.at/index.php?option=com_content&view=article&id=124&Itemid=36.
44. Kinder-Ernährungspyramide: Bundesministerium für Gesundheit 2014. Available from: http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/0/5/4/CH1047/CMS1297084208363/ernaehrungspyramide_fuer_kinder_a5.pdf.
45. Die Ernährungspyramide im Detail - 7 Stufen zur Gesundheit: Bundesministerium für Gesundheit; 2014 [2014-09-25]. Available from: http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Die_Ern%C3%A4hrungspyramide_im_Detail_-_7_Stufen_zur_Gesundheit.
46. Spican Getränkeliste Teil 3. Salzburg: SIPCAN – Initiative für ein gesundes Leben. Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition; 2014. Available from: http://www.sipcan.at/uploads/2/8/1/4/28145439/sipcan_gl_teil_3_kurzversion_09.2014.pdf.
47. nut.s software 2014 [2014-09-29]. Available from: <http://www.nutritional-software.at/>.
48. Saisonkalender reif in Österreich und Lagerware aus Österreich: Bundesministerium für Gesundheit; 2014. Available from: <https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/files/saisonkalender-obst-gemuese-neuer-header-sept-2012.pdf>.
49. Leitlinie Schulbuffet: Bundesministerium für Gesundheit; 2014 [2014-09-16]. Available from: http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Leitlinie_Schulbuffet.
50. Hughes R, Margetts BM. Practical Public Health Nutrition. Chichester: Wiley-Blackwell; 2011.
51. Golley R, Baines E, Bassett P, Wood L, Pearce J, Nelson M. School lunch and learning behaviour in primary schools: an intervention study. 64. 2010(1280-1288).
52. Nelson M, Breda J. School food research: building the evidence base for policy. Public Health Nutrition. 2012;16(6):958-67.
53. Atteslander P. Methoden der empirischen Sozialforschung. Berlin: Erich Schmidt Verlag; 2010.
54. Downs SM, Farmer A, Quintanilha M, Berry TR, Mager DR, Willows ND, et al. From Paper to Practice: Barriers to Adopting Nutrition Guidelines in Schools. Journal of Nutrition Education and Behavior. 2012;44(2):114-22.
55. Mayring P. Qualitative Inhaltsanalyse. Weinheim/Basel Beltz; 2010.
56. Klein- und Mittelbetriebe in Österreich: WKO; 2015 [2015-05-02]. Available from: https://www.wko.at/Content.Node/Interessenvertretung/ZahlenDatenFakten/KMU_Definition.html.
57. Briefel RR, Wilson A, Gleason PM. Consumption of Low-Nutrient, Energy-Dense Foods and Beverages at School, Home, and Other Locations among School Lunch Participants and Nonparticipants. Journal of the American Dietetic Association. 2009;109:S79-S90.
58. Mittagsverpflegung an Schulen: Stadt Wien; 2015 [2015-01-31]. Available from: <https://www.wien.gv.at/bildung/schulen/tagesbetreuung/mittagsverpflegung.html>.
59. DGE Qualitätsstandards: DGE; 2015 [2015-10-24]. Available from: <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>.
60. McElroy K, Bibeau D, Steckler A, Glanz K. An ecological perspective on health promotion programs. Health Education Quarterly. 1988;15(4):351-77.
61. Dwyer JT. Nutrition Guidelines and Education of the Public. Journal of Nutrition. 2001;131(11):3074S-377S.
62. Rahmengesundheitsziele: Bundesministerium für Gesundheit; 2013 [2014-09-11]. Available from: <http://www.gesundheitsziele-oesterreich.at/>.
63. Nationaler Aktionsplan Bewegung (NAP.b) Wien: Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport; 2013. Available from: http://www.bmg.gv.at/home/Nationaler_Aktionsplan_Bewegung.
64. Bio-Produkte: ÖGE; 2014 [2015-01-31]. Available from: <http://www.oege.at/index.php/bildung-information/ernaehrung-von-a-z/1756-bio-produkte>.

Abbildungsquellen

Abb. 1: Regelkreis für die Entwicklung, Umsetzung und Evaluierung von integrativen Maßnahmen im Bereich der ernährungsbezogenen Prävention (Eigene Darstellung) n.: NAP.e Nationaler Aktionsplan Ernährung inkl. Maßnahmenübersicht und Planung 2013. Wien: Bundesministerium für Gesundheit; 2013.

Abb. 2: ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität: ÖGE-Gütesiegel. Für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung. Wien: Österreichische Gesellschaft für Ernährung; 2014. Available from: <http://www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung/folder-oege-guetesiegel-download>.

Abb. 3: Logos "Gesundes Oberösterreich" "Gesunde Gemeinde" und "Gesunde Küche": Handbuch "Gesunde Küche". Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde" Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit; 2014. Available from: http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at/xbcr/SID-FD46570F-51F10043/Handbuch_Gesunde_Kueche_DRUCK_April_2014.pdf

Abb. 4: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.

Abb. 5: Zertifizierung „Grüner Teller“: Kriterien für Kantinen, Essen auf Rädern & Co. Graz 2013. Available from: <http://www.gruenerteller.at/downloads/>.

Abb. 6: Zertifizierung „Grüne Küche“: Grüne Küche. Kriterienkatalog für Hotellerie und Gastronomie Graz: Styria vitalis; 2014. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/2014_gk_kriterien_gastronomie_hotellerie.pdf.

Abb. 7: Logo „Gesunde Küche“ Kärnten: Handbuch Gesunde Küche. Kriterien für die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Mensen, Kindergärten und Co. Klagenfurt am Wörthersee: Amt der Kärntner Landesregierung. Abteilung 5 - Kompetenzzentrum Gesundheit, UA Sanitätswesen, SG Gesundheitsförderung und Krankheitsvermeidung; 2013. Available from: http://olga.pixelpoint.at/media/PPM_3DAK_gesundheitsland/~M4/4446.3dak.pdf.

Abb. 8: Logo „Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ: Vitalküche - Gemeinschaftsverpflegung in NÖ. St. Pölten: NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, BgA „Gesundes Niederösterreich“; 2014. Available from: http://www.noetutgut.at/downloads/vitalkueche/gemeinschaftsverpflegung_factsheet_web.pdf.

Abb. 9: Zertifizierung „WiNKi“ der Wiener Gesundheitsförderung: Leitfaden für Caterer von Kindern im Kindergartenalter zur Erreichung des ÖGE-Gütesiegels zur nährstoffoptimierten Speisenqualität über die WiNKi-Auslobung. Wien: Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung AGME 2012. Available from: http://www.wig.or.at/fileadmin/user_upload/DOWNLOAD/WiNKi/VerpflegerInnen/Leitfaden_zum_OEGE-Siegel_mittels_WiNKi-Auslobung.pdf.

Abb. 10: Ernährungspyramide des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit: Die österreichische Ernährungspyramide: Bundesministerium für Gesundheit; 2010 [2014-09-22]. Available from: http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Die_Oesterreichische_Ernaehrungspyramide.

Abb. 11: Kinder-Ernährungspyramide des Bundesministeriums für Gesundheit: Kinder-Ernährungspyramide: Bundesministerium für Gesundheit 2014. Available from: http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/0/5/4/CH1047/CMS1297084208363/ernaehrungspyramide_fuer_kinder_a5.pdf.

Abb. 12: Portionsgrößen – gemessen mit der eigenen Hand: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.

Abb. 13: Materialreduzierung durch die Zusammenfassung (Eigene Darstellung) n.: Mayring P. Qualitative Inhaltsanalyse. Weinheim/Basel: Beltz; 2010.

Abb. 14: Screenshot der Codes in MAXQDA® 11

Abb. 15: Screenshot Liste der Codes und der zugehörigen Fragen (MAXQDA)

Abb. 16: Screenshot des Codings „Partizipation/Schulungen extern“ (MAXQDA)

Abb. 17: A Social-Ecological Model for Levels of Influence (Eigene Darstellung) n.: Gregory S. Guidelines for Comprehensive Programs to Promote Healthy Eating and Physical Activity. Champaign: Human Kinetics 2002.

Abb. 18: Mehrstufiges Leitliniensystem für die Gemeinschaftsverpflegung

Appendix

- 1) Zusammengestellte Leitlinie
- 2) Interviewleitfaden
- 3) Interviewtranskriptionen

Institut für Ernährungswissenschaften



universität
wien



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichweite Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung

Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Spei-
se- und Getränkeangebot



Inhalt	
1 Einleitung	111
2 Ziele	111
3 Umsetzung	113
3.1 Energiebedarf bei Voll- und Mittagsverpflegung nach den D-A-CH Referenzwerten	113
3.2 Portionsgrößen	116
3.3 Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen und Speisen	118
3.4 Umsetzungshinweise Produktkomponenten	121
3.4.1 Gemüse und Salat	121
3.4.2 Hülsenfrüchte	121
3.4.3 Vollkorngetreide und/oder Pseudogetreide, Erdäpfel	121
3.4.4 Milch, Milchprodukte und Käse	122
3.4.5 Vollkornbrot /-gebäck	122
3.4.6 Nüsse und Samen	123
3.4.7 Speisesalz und Kräuter	123
3.4.8 Fette und Öle	123
3.5 Umsetzungshinweise Speiseplankomponenten	124
3.5.1 Suppen	124
3.5.2 Vegetarische Gerichte	124
3.5.3 Fleisch- und Wurstgerichte	125
3.5.4 Fischgerichte	125
3.5.5 Süße Hauptspeisen	125
3.5.7 Frittiertes, Paniertes, in Fett Herausgebackenes	126
3.5.8 Kalorienfreie /-arme Getränke	127
3.6 Mindeststandards Konsumenteninformation und Speiseplangestaltung	127
3.7 Mindeststandards für den Einkauf und Abfallvermeidung	128
3.8 Empfehlungen zur Einrichtung	129
3.9 Hilfestellung für die Obst- und Gemüseauswahl	130
4. Ausblick	132
Quellen- und Literaturverzeichnis	133

1 Einleitung

Der Sammelbegriff Gemeinschaftsverpflegung umfasst die Außer-Haus-Verpflegung in Betrieben und Anstalten. Dazu zählen Schulen, Kinderbetreuungsstätten, Krankenhäuser, Mensen, Alten- und Pflegeheime, Betriebskantinen und Strafvollzugsanstalten. In Österreich nehmen zwischen 1,5 und 1,8 Millionen Menschen regelmäßig Einrichtungen im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch.

Diese Zahlen verweisen auf den Einfluss der Gemeinschaftsverpflegung zur Etablierung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens. Bekanntlich wird das Konsumverhalten maßgeblich vom Angebot beeinflusst.

Allen Verpflegungsteilnehmern und -teilnehmerinnen von Einrichtungen im Sektor der Gemeinschaftsverpflegung soll ein attraktives und ernährungsoptimiertes Speise- und Getränkeangebot zur Verfügung gestellt werden, um einen allgemeinen Beitrag zur Gesundheitsförderung in Österreich zu leisten.

Jedem Unternehmen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung kommt dadurch eine bedeutende Stellung in der Gesundheitspolitik zu. Nicht nur die Lebensmittelauswahl und damit die Nährstoffzusammensetzung der Speisen muss diesbezüglich beachtet werden, auch spielen Vorlieben, Aussehen und Geschmack wie auch Kommunikation und Ambiente für ein hervorragendes Angebot eine wichtige Rolle.

2 Ziele

Das Ziel dieser Leitlinie ist eine Optimierung des Angebots in der Gemeinschaftsverpflegung. Die gesündere Wahl soll die einfachere werden. Die Leitlinie nimmt neben ernährungsphysiologischen Aspekten auch Rücksicht auf nachhaltiges Wirtschaften, Regionalität und Saisonalität.

Die vorliegende Leitlinie ist aufgeschlüsselt in Speiseplan- und Produktkomponenten und richtet sich an Betreiber und Betreiberinnen von Unternehmen im Sektor der Gemeinschaftsverpflegung. Den Ausgangspunkt für die Entwicklung dieses Leitfadens wurde die österreichische Ernährungspyramide gewählt, die auf Grund ihrer bildlichen Darstellung als Hilfestellung bei der individuellen Umsetzung dienen kann.



Die 7 Stufen zur Gesundheit

Alkoholfreie Getränke	Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst	Getreide und Erdäpfel	Milch und Milchprodukte	Fisch, Fleisch, Wurst und Eier	Fette und Öle	Fettes, Süßes und Salziges
Täglich mindestens 1,5 Liter Wasser und alkoholfreie bzw. energiearme Getränke.	Täglich 3 Portionen Gemüse und / oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst.	Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Erdäpfel (5 Portionen für sportlich Aktive und Kinder), vorzugsweise Vollkorn.	Täglich 3 Portionen Milchprodukte (fettärmere Varianten bevorzugen).	Wöchentlich 1 - 2 Portionen Fisch. Pro Woche maximal 3 Portionen mageres Fleisch oder magere Wurst. Pro Woche maximal 3 Eier.	Täglich 1 - 2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen. Streich-, Back- und Bratfette und fettreiche Milchprodukte sparsam.	Selten fett-, zucker- und salzreiche Lebensmittel und energiereiche Getränke.

Poster und Folder der Ernährungspyramide können beim BMG kostenlos bezogen werden

Bestellen: 0810/818164

Download: www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/

Daneben trugen bereits bestehende österreichische Richtlinien und Leitfäden für die Gemeinschaftsverpflegung zur Entstehung bei (vgl. Quellen- und Literaturverzeichnis).

3 Umsetzung

Dieses Kapitel widmet sich dem Energiebedarf verschiedener Personengruppen, wie auch Maßnahmen und Tipps zur Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Angebots. Anhand von wissenschaftlich belegten Mindestkriterien kann das bestehende Angebot geprüft und optimiert werden.

3.1 Energiebedarf bei Voll- und Mittagsverpflegung nach den D-A-CH Referenzwerten

Für die praktische Umsetzung sollte auf den Energiebedarf der Teilnehmer und Teilnehmerinnen eingegangen werden. Verschiedene Personengruppen haben einen unterschiedlichen Bedarf an täglicher Energiezufuhr. Die in Tabelle 1 angegebenen PAL-Werte (Physical Activity Level) beziehen sich auf den Aktivitätsfaktor der versorgten Gruppen.

Daraus ergeben sich folgende wissenschaftlich anerkannte Richtwerte für die Voll- (Tabelle 2) und die Mittagsverpflegung (Tabelle 3) unterschiedlicher Personengruppen.

Tabelle 1: PAL-Werte bei unterschiedlichen Berufs- und Freizeitaktivitäten von Erwachsenen

Arbeitsschwere und Freizeitverhalten	PAL	Beispiele
ausschließlich sitzende und liegende Lebensweise	1,2	alte, gebrechliche Menschen
ausschließlich sitzende Tätigkeit mit wenig oder keiner anstrengenden Freizeitaktivität	1,4-1,5	Büroangestellte, Feinmechaniker
sitzende Tätigkeit, zeitweilig auch zusätzlicher Energieaufwand für gehende und stehende Tätigkeiten	1,6-1,7	Laboranten, Kraftfahrer, Studierende, Fließbandarbeiter
überwiegend gehende und stehende Arbeit	1,8-1,9	Verkäufer, Kellner, Handwerker, Mechaniker
körperlich anstrengende berufliche Arbeit	2,0-2,4	Bauarbeiter, Landwirte, Waldarbeiter, Bergarbeiter, Leistungssportler

Quelle: Elmadfa I. Ernährungslehre. 2. ed. Stuttgart: Eugen Ulmer; 2009.

Tabelle 2: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf- und Makronährstoffbedarf bei Vollverpflegung verschiedener Personengruppen

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen	Energie (kcal/kJ)	Protein (g) 15% der Energie	Fett (g) 30 % der Energie	Kohlenhydrate (g) 55 % der Energie
Kinder (1 bis unter 4 Jahre)	1050/4390	39	36	142
Kinder (4 bis unter 7 Jahre)	1450/6070	54	49	196
Schüler/Innen (7 bis unter 10 Jahre, Primarstufe)	1800/7530	68	61	244
Schüler/Innen (10 bis unter 13 Jahre, Sekundarstufe)	2150/9000	79	73	291
Schüler/Innen (13 bis unter 15 Jahre, Sekundarstufe)	2450/10300	91	83	332
Schüler/Innen (15 bis unter 19 Jahre, Sekundarstufe, PAL 1,4)	2250/9414	84	75	309
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	2150/9000	≤ 79	≤ 73	≥ 291
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,6)	2450/10251	≤ 92	≤ 82	≥ 337
Erwachsene (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,8)	2750/11506	≤ 103	≤ 107	≥ 344
Rehabilitationskliniken (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	2150/9000	≤ 79	≤ 73	≥ 291
Stationäre Senioreneinrichtungen (> 65 Jahre, PAL 1,4)	1800/7530	≤ 67	≤ 61	≥ 244
Stationäre Senioreneinrichtungen (> 65 Jahre, PAL 1,2)	1540/6460	≤ 57	≤ 52	≥ 209
Krankenhäuser (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,2)	1840/7710	≤ 68	≤ 63	≥ 249

Quelle: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neustadt an der Weinstraße: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsfor- schung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung; 2013.

Tabelle 3: D-A-CH Referenzwert für den Energiebedarf der Mittagsverpflegung verschiedener Personengruppen

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen	Energie (kcal/kJ)
Tageseinrichtungen für Kinder (1 bis unter 4 Jahre)	272/1140
Tageseinrichtungen für Kinder (4 bis unter 7 Jahre)	364/1530
Schule (7 bis unter 10 Jahre, Primarstufe)	450/1880
Schule (10 bis unter 13 Jahre, Sekundastufe)	538/2250
Schule (13 bis unter 15 Jahre, Sekundarstufe)	612/2560
Schule (15 bis unter 19 Jahre, Sekundarstufe, PAL 1,4)	563/2356
Mensa (19 bis unter 25 Jahre, PAL 1,4)	733/3070
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,4)	716/3000
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,6)	817/3420
Betriebsverpflegung (19 bis unter 65 Jahre, PAL 1,8)	917/3840
Essen auf Rädern (> 65 Jahre, PAL 1,2)	514/2150
Essen auf Rädern (> 65 Jahre, PAL 1,4)	600/2510

Quelle: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neustadt an der Weinstraße: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsfor-
schung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung; 2013.

3.2 Portionsgrößen

Für die Menüplanung sind Mengenangaben (modifiziert für unterschiedliche Altersgruppen) von hoher Relevanz. Einerseits für die Erstellung von neuen Rezepturen, andererseits um bestehende zu optimieren.

Tabelle 4: Richtwerte für altersspezifische Portionsgrößen

Lebensmittel		Portionsgrößen					
Lebensmittel-kategorie	Lebensmittel	4 bis unter 7 Jahre	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 18 Jahre	ab 19 Jahre (PAL 1,4)
Getreide und Erdäpfel	Brot	50g	65g	100g	100g	125g	75-125g
	Erdäpfel (roh)	180g	220g	270g	270g	300g	180-300g
	Teigwaren, Reis, Getreide (roh)	40g	45g	60g	70g	75g	45-75g
Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte	Hülsenfrüchte (roh)	40g	50g	65g	65g	100g	60-100g
	Gemüse, Salat	70g	70g	80g	100g	120g	min. 120g
	Obst	100g	110g	120g	120g	120g	min. 120g
Milch und Milchprodukte	Milch	100ml	200ml	200ml	200ml	200ml	200ml
	Joghurt, Topfen, Hüttenkäse	100g	150-200g	150-200g	150-200g	150-200g	150-200g
	Käse	15-30g	30-60g	30-60g	30-60g	30-60g	30-60g
Fisch und Fleisch	Fleisch	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
	Fisch	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
pflanzliches Eiweiß	Tofu, Quorn, Seitan	50g	75g	90g	100g	120g	100-120g
	Nüsse	20g	20g	20g	20g	20-30g	20-30g
Wasser	Wasser	150ml	180ml	200ml	200-300ml	200-300ml	200-300ml

Quelle: Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie Bern: Berner Fachhochschule; 2012. Available from: http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_QSTGGG_V2.1web_Feb13.pdf.

Da aber Gramm- und Milliliterangaben relativ abstrakt sind, zeigt nachfolgende Abbildung praktische Möglichkeiten, Portionsmengen (für Erwachsene) abzuschätzen.

Portionsgröße – gemessen mit der eigenen Hand

Wasser: 1 Portion Wasser = 1 Glas voll; 1 Portion Saft = ½ Glas voll.

Gemüse und Obst: 1 Hand voll = Maß für großstückiges Gemüse und Obst (z.B. Kohlrübe, Apfel, Orange).

Getreide, Erdäpfel und Hülsenfrüchte: 1 Portion Brot (1 Scheibe) = gesamte Handfläche mit ausgestreckten Fingern; 1 Portion Getreideflocken und Hülsenfrüchte = 1 – 2 Handvoll; 1 Portion Erdäpfel, Nudeln, Reis, gekochtes Getreide = 2 Handvoll.

Milch und Milchprodukte: 1 Portion = 1 Glas Milch bzw. 1 Becher Joghurt bzw. 1-3 Scheiben Käse.

Fleisch, Fisch, Wurst, Eier: 1 Portion Fleisch = Handteller, 1 Portion Fisch = Handfläche; 1 Portion Wurst = 1 bis 3 Scheiben.

Öle und Fette: 1 Portion = 1,5-2 Esslöffel Öl.

Fett- und zuckerreiche Lebensmittel und Getränke: 1 Portion = 1 Schokoriegel bzw. 3 Stück Kekse bzw. ein Handteller Gummibärli bzw. 1 Handteller Chips bzw. 1 Glas Limonade.

Quelle: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011.
Available from: http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.

Ein vom Service- oder Küchenpersonal angerichteter Teller des Tagesmenüs ist sinnvoll, um eine Vorstellung zu geben, wie viel eine „normale“ Portion wäre. Vorbildhaft ist hierbei das *plate model*, wo die ausgebende Stelle immer einen Teller vorportioniert um bei Selbstbedienung die optimale Menge des Mittagsggerichts zu präsentieren.

Die von der Oberösterreichischen Landesregierung erstellte Übersichtsdarstellung, die „Übersichtskriterien Gemeinschaftsverpflegung Gesunde Gemeinde“ fasst die empfohlene Verwendung der einzelnen Produktkomponenten (Tabelle 5) zusammen. Die Darstellung ermöglicht je nach Häufigkeit der Verpflegung die Anzahl der Portionen einzelner Lebensmittelgruppen pro Woche oder Monat zu entnehmen.

Da nicht nur die Lebensmittelauswahl von Bedeutung ist, gibt Tabelle 6 eine Hilfe zur Menügestaltung. Damit können zum Beispiel Fragen wie „In welchem Verhältnis stehen süße zu pikanten Hauptspeisen?“ oder „Wie häufig sollen vegetarische Gerichte am Speiseplan stehen?“ beantwortet werden.

3.3 Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen und Speisen

Tabelle 5: Häufigkeiten der Produktkomponenten

Lebensmittel	Kriterien je Häufigkeit der Verpflegung				
	6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Woche bzw. 12x pro Monat	2x pro Woche bzw. 8x pro Monat	1x pro Woche bzw. 4x pro Monat
Produktkomponenten					
Gemüse oder Salat roh/gegart	täglich (mittags und abends, wenn Vollverpflegung)				
Hülsenfrüchte	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Vollkorngetreide und/oder Pseudogetreide	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Milch, Milchprodukte und Käse	täglich mind. 1 Milchprodukt (Joghurt, Milch, Topfen,...) in fettarmer Variante ($\leq 1,5\%$) und mind. 1 Käse ($\leq 35\%$ F.i.T)				
Vollkornbrot, -gebäck	täglich (falls angeboten)				
Nüsse und Samen	mind. 4x pro Monat	mind. 4x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	1x pro Monat
Speisesalz	immer jodiert				
Verwendung von Kräutern (frisch oder tiefgekühlt)	täglich				
Fette und Öle	Pflanzenöle als Standard für die Zubereitung				

Quelle: Handbuch "Gesunde Küche". Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde" Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit; 2014. Available from: http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at/xbcr/SID-FD46570F-51F10043/Handbuch_Gesunde_Kueche_DRUCK_April_2014.pdf.

Tabelle 6: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 1

Lebensmittel		Kriterien je Häufigkeit der Verpflegung				
		6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Woche bzw. 12x pro Monat	2x pro Woche bzw. 8x pro Monat	1x pro Woche bzw. 4x pro Monat
Speiseplankomponenten						
Suppenangebot		mind. die Hälfte der angebotenen Suppen sind Gemüsesuppen				
Vegetarische Gerichte		mind. 2x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 4x pro Monat	mind. 3x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Fleisch-/Wurstgerichte		max. 4x pro Woche	max. 3x pro Woche	max. 5x pro Monat	max. 3x pro Monat	max. 1x pro Monat
	davon mageres Fleisch-/Wurstgerichte in fettarmer Zubereitung	bei 4 Fleischgerichten (FG) pro Woche: mind. 2x bei 3 FG pro Woche: mind. 1x bei 2 FG pro Woche: mind. 1x bei 1 FG pro Woche: keine Vorgaben	bei 3 FG pro Woche: mind. 1x bei 2 FG pro Woche: mind. 1x bei 1 FG pro Woche: keine Vorgaben	mind. 3x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Fischgerichte		mind. 2x pro Monat	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat	mind. 1x pro Monat	mind. 1x pro Monat
Süße Hauptspeisen		max. 1x pro Woche	max. 1x pro Woche	max. 2x pro Monat	max. 1x pro Monat	max. 1x pro Monat
	Obstanteil roh/gegart	bei jedem süßen Hauptgericht				
	Anteil an fettarmer Milch/fettarmen Milchprodukten	mind. 3x im Monat	mind. 2x im Monat	mind. 1x im Monat	keine Vorgaben	keine Vorgaben
	Vollkornanteil	mind. 25 %				

Tabelle 7: Häufigkeiten der Speiseplankomponenten Teil 2

Lebensmittel		Kriterien je Häufigkeit der Verpflegung				
		6 – 7 Tage pro Woche	4 – 5 Tage pro Woche	3x pro Woche bzw. 12x pro Monat	2x pro Woche bzw. 8x pro Monat	1x pro Woche bzw. 4x pro Monat
Speiseplankomponenten						
Nachspeisen		mind. 3x pro Woche	mind. 2x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	mind. 1x pro Monat
	Davon Obst roh/gegart	mind. 1x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	1x pro Monat	Keine Vorgaben
	Davon fettarme Milch/fettarmes Milchprodukt	mind. 1x pro Woche	mind. 1x pro Woche	mind. 2x pro Monat	1x pro Monat	Keine Vorgaben
	Kuchen und Torten	max. 3x pro Woche	max. 2x pro Woche	max. 4x pro Monat	max. 3x pro Monat	max. 2x pro Monat
	Vollkornanteil	mind. 25 %				
Frittier-tes/Paniertes/in Fett Herausgebackene s		max. 2x pro Monat	max. 2x pro Monat	max. 1x pro Monat	max. 2x pro Quartal	max. 1x pro Quartal
Kalorienfreie bzw. -arme Getränke		täglich				

Quelle: Handbuch "Gesunde Küche". Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde" Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit; 2014. Available from: http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at/xbcr/SID-FD46570F-51F10043/Handbuch_Gesunde_Kueche_DRUCK_April_2014.pdf.

3.4 Umsetzungshinweise Produktkomponenten

Zur Erfüllung der Kriterien in den Übersichtstabellen, bedarf es nähere Erläuterungen. Die folgenden Hinweise sollen Ihnen bei der Erstellung von Rezepturen oder bei Modifizierung bestehender behilflich sein. Wie oft die Komponenten und in welcher Form (Gericht) diese angeboten werden sollen, entnehmen Sie bitte den Tabellen 5-7.

3.4.1 Gemüse und Salat

Mindestanforderungen

- Bei mehr als drei Portionen Obst und Gemüse täglich sollte eine davon als Salat gereicht werden
- Achten Sie darauf, auch rohes Gemüse anzubieten

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Bieten Sie nicht nur Blattsalate an: Maissalat, Paprikasalate, Bohnensalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat sind eine willkommene Abwechslung
- Achten Sie auf die optimalen Lagerbedingungen der unterschiedlichen Gemüsesorten um Nährstoffverluste zu vermeiden
- Bei der Zubereitung sollten besonders schonende Verfahren, wie dämpfen oder dünsten zur Anwendung kommen
- Verwenden Sie nach Möglichkeit regionales und saisonales Gemüse, bei mangelndem Angebot greifen Sie auf Tiefkühlgemüse zurück
- Zum Binden von Saucen kann Wurzelgemüse verwendet werden

Beispiele

Gemüsesticks, Gemüsesaft, Zucchiniuchen, Aufläufe, Laibchen, Eintöpfe, Saucen

3.4.2 Hülsenfrüchte

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie unterschiedliche Arten von Hülsenfrüchten und variieren Sie die Art der angebotenen Speisen

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Getrocknete gelbe und rote Linsen müssen vor Verwendung nicht in Wasser eingeweicht werden

Beispiele

Linsen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen, Sojabohnen, Fisolen

Produkte: Tofu, Sojagranulat, Spalterbsen

Gerichte: Erbsensuppe, Püree, Eintöpfe, Laibchen, Gemüsebeilagen

3.4.3 Vollkorngetreide und/oder Pseudogetreide, Erdäpfel

Mindestanforderungen

- Maximal einmal monatlich (bei Teilverpflegung) werden hochverarbeitete Erdäpfelprodukte angeboten z.B. Pommes Frites, Kroketten (als Halb- oder Fertigprodukte)
- Variieren Sie bei Getreide- und Pseudogetreidesorten, damit sich diese wöchentlich nicht wiederholen

- Bieten Sie nur Naturreis oder Parboiled Reis an
- Verwenden Sie Nudeln aus Vollkorn oder aus Hartweizengrieß

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Erhöhen Sie langsam den Anteil an Vollkornprodukten, so dass sich die Konsumenten und Konsumentinnen an die (geschmackliche) Umstellung gewöhnen können
- Mischen Sie bei Mehlen mit Ausmahlgrad 480 oder 700 ein Drittel Vollkornmehl dazu, um den Vollkornanteil zu erhöhen

Beispiele

Getreide: Hirse, Dinkel, Einkorn, Emmer, Polenta, Hafer

Erdäpfel

Pseudogetreide: Amaranth, Buchweizen, Quinoa

Produkte: Nudeln, Flocken, Reis, Mehl, Grieß

Gerichte: Suppeneinlage (z.B. Amaranth, Haferflocken,...), Aufläufen, Hirselaibchen, Salatvariationen, Reisfleisch mit Vollkornreis, Stärkebeilage

3.4.4 Milch, Milchprodukte und Käse

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie fettarme Produkte:
- Fettarme Milchprodukte haben einen Fettgehalt $\leq 1,8\%$
- Fettarme Käsesorten haben einen Fettgehalt von $\leq 35\%$ in der Trockenmasse
- Obwohl Käseimitate („Analogkäse“) keine Milchprodukte sind, soll hier darauf hingewiesen werden, dass eine Verwendung untersagt ist
- Ebenso Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen verwenden Sie nicht

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Der absolute Fettgehalt lässt sich anhand folgender Regeln berechnen:
 - Frischkäse: F.i.T.-Angabe $\times 0,3$
 - Weichkäse: F.i.T.-Angabe $\times 0,4$
 - Schnittkäse: F.i.T.-Angabe $\times 0,5$
 - Hartkäse: F.i.T.-Angabe $\times 0,6$
- Stellen Sie Fruchtojoghurt nach Möglichkeit selbst her
- Versuchen Sie zum Schlagobers durch fettärmere Milchprodukte wie Joghurt zu ersetzen

Beispiele

Fettarme Käsesorten: Käse nach Holländer Art, Tilsiter, Joghurtkäse, Baronesse, Goudette, Hüttenkäse, Mozzarella light, Frischkäse

Gerichte mit Käse und Milchprodukten: Suppen und Soßen, Nachspeisen, süßen und pikanten Hauptgerichte, Salate

3.4.5 Vollkornbrot /-gebäck

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie nur Vollkornbrot welches zu mindestens 90% aus Vollschat (Vollkornschrot) oder Vollmehl (Vollkornmehl) besteht

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Nüsse und Samen in Vollkornbrot bieten geschmackliche Abwechslung

- Selbstgemachtes Brot und Gebäck ist bei Kunden und Kundinnen häufig beliebt

3.4.6 Nüsse und Samen

Mindestanforderungen

- 1 Portion Nüsse ist täglich zu empfehlen (1 Portion = 20-25g) oder eine Handvoll bzw. 100 bis 150 g pro Woche
- Achten Sie darauf, häufig ungesalzene Varianten anzubieten

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verarbeite Sie die Nüsse in Brot und Gebäck, bei Süßspeisen (als Haupt- und Nachspeise) oder auch in Panaden, mit Trockenfrüchten oder auf Salaten

Beispiele

Samen: Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Nüsse: Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse

3.4.7 Speisesalz und Kräuter

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie nur jodiertes Speisesalz
- Nehmen Sie Kräuter zum Würzen und sparen Sie an Salz
- Bei SeniorInnen setzen Sie scharfe Gewürze nur sparsam ein

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie unterschiedliche Kräuter und versuchen Sie Neues

Beispiele

Probieren Sie Speisen mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika oder Zimt zu würzen, anstatt vorgefertigte Mischungen zu verwenden

3.4.8 Fette und Öle

Mindestanforderungen

- Faustregeln:
 - Maximal 1 EL (Kinder) - 2 EL (Erwachsene) Pflanzenöl (für die Speisenzubereitung) pro Tag
 - Maximal 1 EL (Kinder) - 2 EL (Erwachsene) Streichfette (Margarine oder Butter) pro Tag
- Zum Braten verwenden Sie als Standardöl ein raffiniertes Pflanzenöl
- Mayonnaise und dergleichen werden von Ihnen nicht verarbeitet oder angeboten

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie statt tierischen Fetten, Kokos- und/oder Palmfett andere pflanzliche Öle, da diese optimalere Fettsäuremuster aufweisen; dasselbe gilt für Butter und Margarine, diese kann vielfach durch Buttermilch oder Topfen ersetzt werden
- Nutzen Sie die Vielfalt an Ölen – z.B. Nussöl für Salatdressings
- Versuchen Sie wenige Öle und Fette mit einem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren zu verwenden
- Bei kalten Speisen bietet sich besonders die Verwendung von Pflanzenölen wie Rapsöl, Olivenöl, Sojaöl, Sonnenblumenöl, Leinöl und Kürbiskernöl an

- Verwenden Sie Backtrennfette und Sprühfette so selten wie möglich

Beispiele

Viele ungesättigte Fettsäuren enthalten unter anderem Raps-, Oliven-, Sonnenblumen- und Maiskeimöl

3.5 Umsetzungshinweise Speiseplankomponenten

3.5.1 Suppen

Mindestanforderungen

Bieten Sie bei süßer Hauptspeise eine Suppe mit hohem Gemüseanteil an

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Bei klaren Suppen kann durch Gemüsestreifen, Karottenscheiben oder Erbsen der Gemüseanteil erhöht werden
- Um Suppen zu binden, kann Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte (wie Linsen) oder Getreideflocken verwendet werden
- Um Fett zu sparen bereiten Sie Suppen ohne Einbrenn zu
- Verwenden Sie keinen Schlagobers, sondern fettärmer Milchprodukten, zum Beispiel mageres Joghurt, Milch mit reduziertem Fettanteil oder Sauerrahm
- Sollte sich bei tierischen Suppen eine Fettschicht bilden, schöpfen Sie diese ab

Beispiele

Klare Suppen auf Gemüsebasis mit diversen Einlagen, verschiedene Cremesuppen (Kürbiscreme-, Zucchini-creme-, Brokkolicremesuppe etc.)

3.5.2 Vegetarische Gerichte

Mindestanforderungen

- Folgende Anforderungen für die Zusammensetzung sind zu beachten: Basis aus (Pseudo-) Getreide/Erdäpfel + Gemüse + Milch/Milchprodukte +/- Eier
- Auch Hülsenfrüchte sind als Basis zu empfehlen
- Maximal 1-mal pro Woche wird es als Süßspeise angeboten, dabei aber stets mit Obstanteil

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Verwenden Sie häufig Vollkornprodukte (Naturreis, Vollkornnudeln...)
- Je nach Saison verwenden Sie so häufig wie möglich frisches Gemüse (vgl. Saisonkalendar)
- Versuchen Sie selten hochverarbeitete Stärkekomponenten zu verwenden, wie zum Beispiel Kroketten, Pommes Frites oder Erdäpfelpüreepulver

Beispiele

Gerichte aus Getreide, Erdäpfel, Reis, Nudeln, Hirse, Polenta oder Pseudogetreidearten (z.B. Quinoa, Buchweizen, Amaranth): Aufläufe, Laibchen mit diversen Saucen, Strudel, Omeletten, Gemüselasagne, Pizza, Käsespätzle

3.5.3 Fleisch- und Wurstgerichte

Mindestanforderungen

- Verwenden Sie verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren nur selten, da diese häufig einen hohen Fettanteil aufweisen, ansonsten bevorzugen Sie fettarme Varianten
- Verwenden Sie ausschließlich Muskelfleisch und kein Formfleisch

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

Tabelle 8: Übersicht Fleisch- und Wurstsorten nach Fettgehalt

Magere Fleisch-/Wurstsorten	Fettreichere Fleisch-/Wurstsorten
Rind z.B. Hüfte, Oberschale Schwein z.B. Nuss, Oberschale	Fleisch z.B. Bauchfleisch, Bauchspeck, Fleisch durchzogen, ...
Wurst z.B. Schinkenwurst, Krakauer, Putenkrakauer Mageres Faschiertes	Wurst z.B. Salami, Braunschweiger, Knacker, Frankfurter, Bratwürste, Leberkäse, Berner Würstel
Geflügel z.B. Hühnerbrust, Putenschnitzel	

Beispiele

Fleischstücke: Schonend und fettarm zubereitetes Naturschnitzel, Rostbraten, Kotelett, Schweinebraten

Kleinfleischgerichte: Geschnetzeltes, Gulasch, Aufläufe, Strudel, Lasagne, Sauce Bolognese

Fleischwaren- und Wurstgerichte in mäßigem Anteil als Schinkenfleckerl, Schinkenrahmsauce, Bratwürstel, gefüllte Wurstschüsslerl, Pizza, Speck- und Hascheeknödel

3.5.4 Fischgerichte

Mindestanforderungen

- Mehr als die Hälfte Ihrer Fischgerichte besteht aus Kaltwasserfischen (siehe Beispiele)
- Verwenden Sie hochverarbeitete Fertigprodukte wie Fischstäbchen bei 5-7-tägiger Verpflegung maximal 1x

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Der Fisch sollte nur aus nachhaltiger Fischzucht (Zertifizierung durch das Marine Stewardship Council-Siegel - MSC) oder aus der Region stammen (siehe Mindeststandards Einkauf)
- Verwenden Sie nach Möglichkeit sooft wie mögliche heimische Fischarten
- Backen und Frittieren Sie Fisch selten

Beispiele

Auswahl von besonders Omega-3-fettsäurehaltigen Fischen wie Lachs, Makrele, Hering, Thunfisch oder auch Kaltwasserfische aus Österreich wie Forellen

Beispielhafte Gerichte: Räucherlachsauce, gedünsteter Fisch in Folie, als Salatzutat, auf Pizzen, mit Käse überbacken oder in Kartoffelkruste

3.5.5 Süße Hauptspeisen

Mindestanforderungen bei der Umsetzung

- Nur fett- und zuckerarme Mehlspeisen werden angeboten
- Bieten Sie keine Plunder- oder Blätterteiggebäcke an
- Bei süßer Hauptspeise servieren Sie eine Suppe mit hohem Gemüseanteil

- Der Vollkornanteil der Gerichte beträgt mindestens ein Viertel
- Auf den Einsatz von fettarmen Milchprodukten und fettarmer Milch wird, wie in der Übersichtstabelle erläutert, von Ihnen Rücksicht genommen
- Jede süße Hauptspeise wird mit Obst serviert
- Nehmen Sie keine Fertigkompotte mit Zuckerzusatz

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Vollkorn erhöht den Ballaststoffanteil, dies wirkt sich positiv auf die Verdauung aus
- Achten Sie auf die Mehltypen: Hoher Ausmahlungsgrad = Mehlkörper und hoher Anteil an Schalen werden vermahlen z. B. W 1600
- Samen und Nüsse können gut in süßen Hauptspeisen verarbeitet werden
- Achten Sie darauf, dass weniger als 10% der Tagesenergiezufuhr von Zucker (auch versteckten) gedeckt wird
- Häufig lassen sich Zucker- und Buttermengen in traditionellen Gerichten verringern, ohne dass das Gericht an Geschmacksqualität verliert
- Verwenden Sie nicht nur Haushaltszucker, sondern auch Honig, Zuckerrübensirup, Melasse und Ahornsirup sparsam

Beispiele

Germmehlspeisen, Strudel, Speisen aus Topfen-, Brand- oder Erdäpfelteig, Biskuitmehlspeisen, Nusskipferl, Zwetschkenfleck, Topfentascherl

3.5.6 Nachspeisen

Mindestanforderungen

- Achten Sie Bei Getreideanteil auf mindestens 25% Vollkorn
- Verwenden Sie fett- und zuckerarme Varianten

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

vgl. Punkt 3.5.5

Beispiele

Topfencreme, Schokoladenmus, Topfenschmarren, Marillenkuchen, Kompotte, Buchteln

3.5.7 Frittiertes, Paniertes, in Fett Herausgebackenes

Mindestanforderungen

- Tropfen Sie das in Fett herausgebackene Gut auf Küchenpapier ab, bevor Sie es servieren
- Bevorzugen Sie Fette mit wenig gesättigten Fettsäuren
- Achtung: Das Fett muss zum Frittieren geeignet sein, die ideale Temperatur des Frittieröls: 150- 170°C, maximal jedoch bei 180°C (um die Bildung kanzerogener Stoffe vorzubeugen)

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Obwohl Palm- und Kokosfett pflanzlicher Herkunft sind, sollten sie auf Grund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren und aus ökologischer Sicht gemieden werden
- Viele Gerichte lassen sich auch im Backrohr, besprüht mit Fett, zubereiten, wodurch erheblich an Fett gespart werden kann

3.5.8 Kalorienfreie /-arme Getränke

Mindestanforderungen

- Bieten Sie (Leitungs-) Wasser bei jeder Mahlzeit gratis an
- Bei einem Angebot von 100%igen Fruchtsäften werden diese zumindest 1:3, bestenfalls aber 1:5 von Ihnen verdünnt
- Bieten Sie keine mit Süßstoff gesüßten Getränke an
- Stark verdünnte Gemüsesäfte werden angeboten

Weitere Empfehlungen und Tipps zur Erreichung der optimalen Nährstoffzusammensetzung

- Kalorienreiche Getränke stehen nicht zur Verfügung oder werden verhältnismäßig teuer angeboten
- Koffein oder bestimmte Farbstoffe (z.B. Azofarbstoffe) sollten bei Getränken für Kinder nicht enthalten sein
- Bieten Sie daher keinen Schwarztee für Kinder an

Beispiele

Kalorienfreie Getränke sind Leitungswasser, Mineralwasser, ungezuckerter Tee, sowie ungesüßte und -aromatisierte Teesorten

3.6 Mindeststandards Konsumenteninformation und Speiseplangestaltung

Die Menüs dürfen sich innerhalb von vier Wochen nicht wiederholen und jedes Mittagsmenüs sollte aus zwei Gängen bestehen, damit dem Konsumenten und der Konsumentin nötige Abwechslung geboten wird. Der Speiseplan ändert sich regelmäßig, ist saisonorientiert und bereits eine Woche vorher ausgehängt. Stets muss berücksichtigt werden, dass es auch (altersabhängige oder kulturelle) Vorlieben gibt, die es zu berücksichtigen gilt. Im Menüplan werden Termine erklärt (zum Beispiel: „Jägerschnitzel“: Schnitzel vom Schweinefilet in Steinpilz-Rahmsauce). Die Menüs sind außerdem appetitlich und farbenfroh angerichtet. Die Erhaltung der produktspezifischen Charakteristika (knackiger Salat; bissfeste Nudeln) ist ein Muss. Die tierische Herkunft von Fleisch- und Wurstwaren ist ausgeschrieben.

Tipp: Für die Planung der Menüs empfiehlt es sich eine Software zu verwenden, die eine genaue Energie- und Nährwertberechnung durchführt, so dass in einem gewissen Zeitraum das Soll erreicht werden kann. Ein Beispiel dafür ist nut.s (nutritional software).

3.7 Mindeststandards für den Einkauf und Abfallvermeidung

Tabelle 9: Mindeststandards Herkunft

	Mindestanforderung
Alle Produkte	Mindestens 30 % aller verwendeten Produkte sollten aus heimischer Produktion stammen bzw. versuchen Sie vor allem regionale Produkte aus Ihrer Umgebung zu kaufen
Eier	Nur aus Freiland- oder Biohaltung
Fisch	Nach Möglichkeit aus heimischer Fischzucht, ansonsten achten Sie auf das MSC-Gütesiegel
Biologische Landwirtschaft	mind. 5% der Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft
Abfallvermeidung	Bevorzugen Sie Glas- oder Mehrwegflaschen Verwenden Sie Mehrportionengebinde Versuchen Sie auf umfangreich verpackte Produkte zu verzichten Selbstbedienung ermöglicht Variation in der Portionsgröße und trägt zur Vermeidung von Essensabfällen bei
Speiseplan	ändert sich je nach Saison

3.8 Empfehlungen zur Einrichtung

Tabelle 10: Einrichtungsempfehlungen für Kinder und SeniorInnen

Kinder	SeniorInnen
Die Tische und die Stühle sind angepasst an die Größe der Kinder, um Selbstbedienung (z.B. von Speisen in der Tischmitte) zu ermöglichen	Die Plätze sind so gestaltet, dass sowohl für Gehhilfen und Rollstühlen ausreichend Platz ist, als auch für das Betreuungspersonal zum Reichen des Essens
Es gibt verschiedene Tischhöhen/Sesselgrößen	Rutschfester Bodenbelag
Der Raum für das Essen ist klar vom Spielbereich abgetrennt, so dass eine eigene Atmosphäre für das Essen geschaffen werden kann	Geschirr und Besteck sind an die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen angepasst (Trinkhilfen etc.)
Die Raumgestaltung sollte so sein, dass Lärm gedämpft wird	Geselligkeit und Kommunikation sollte durch das Raumkonzept gefördert werden
Helle, angenehme Räume schaffen ein gutes Klima und bieten die Möglichkeit, Mahlzeiten in Ruhe einzunehmen	

Quelle: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung: Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from:

http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.

3.9 Hilfestellung für die Obst- und Gemüseauswahl

Um die Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten zu erleichtern, soll folgender Saisonkalender eine Hilfestellung sein.

Tabelle 11: Saisonkalender für Österreich: frische und Lagerware

Monat	Gemüse	Obst
Januar	Chinakohl, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
Februar	Chinakohl, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
März	Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel
April	Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Pastinaken, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Rhabarber
Mai	Erdäpfel, Haupttelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohlrabi, Lollo Rosso, Mangold, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Zwiebel	Erdbeeren, Rhabarber
Juni	Bohnen, Broccoli, Eisbergsalat, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Haupttelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Lollo Rosso, Mangold, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spargel, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zwiebel	Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Rhabarber, Stachelbeeren
Juli	Bohnen, Brokkoli, Eisbergsalat, Endivien, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Haupttelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Ribisel, Stachelbeeren
August	Bohnen, Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erbsen, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Gurken, Haupttelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Porree, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsiche, Ribisel, Stachelbeeren, Zwetschken

September	Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erdäpfel, Fenchel, Fisolen, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Pastinaken, Petersilwurzel, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Vogerlsalat, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Pfirsiche, Preiselbeeren, Weintrauben, Zwetschken
Oktober	Brokkoli, Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erdäpfel, Fenchel, Häuptelsalat, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Lollo Rosso, Mangold, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Pastinaken, Petersilwurzel, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Rucola, Schwarzwurzel, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zucchini, Zuckerhut, Zwiebel	Äpfel, Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Holunder, Quitten, Weintrauben
November	Chinakohl, Eisbergsalat, Endivien, Erdäpfel, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Mangold, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Rucola, Schwarzwurzel, Sellerie, Spinat, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen
Dezember	Chinakohl, Endivien, Erdäpfel, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Kürbis, Pastinaken, Porree, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Sellerie, Topinambur, Vogerlsalat, Zwiebel	Äpfel, Birnen

Quelle: Saisonkalender reif in Österreich und Lagerware aus Österreich: Bundesministerium für Gesundheit; 2014. Available from:

<https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/files/saisonkalender-obst-gemuese-neuer-header-sept-2012.pdf>.

4. Ausblick

Bei erfolgreicher Umsetzung der vorgelegten Mindeststandards ist eine spezielle Auszeichnung geplant. Die Betriebe sollen zur Sicherung der Qualität und zur dauerhaften Implementierung des optimierten Angebots zertifiziert werden.

Die Leitlinie ist für die gesunde Bevölkerung konzipiert, weswegen hier nicht explizit auf Unverträglichkeiten (zum Beispiel Laktose, Fruktose, Gluten), Allergien oder andere diätetische Bedürfnisse eingegangen wird. Anhand einer Analyse der Adressaten und Adressatinnen kann die Leitlinie diesbezüglich weiterentwickelt werden.

Quellen- und Literaturverzeichnis

Bra mat i skolan. Uppsala: Livsmedelsverket; 2013. Available from:

http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/Bra_mat_i_skolan_livsmedelsverket_nov13.pdf.

Die Ernährungspyramide im Detail - 7 Stufen zur Gesundheit: Bundesministerium für Gesundheit; 2014 [2014-09-25]. Available from:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Die_Ern%C3%A4hrungspyramide_im_Detail_-_7_Stufen_zur_Gesundheit

Elmadfa I. Ernährungslehre. 2. ed. Stuttgart: Eugen Ulmer; 2009.

Handbuch "Gesunde Küche". Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde" Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit; 2014.

Available from:

http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at/xbcr/SID-FD46570F-51F10043/Handbuch_Gesunde_Kueche_DRUCK_April_2014.pdf.

Handbuch Gesunde Küche. Kriterien für die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Mensen, Kindergärten und Co. Klagenfurt am Wörthersee: Amt der Kärntner Landesregierung. Abteilung 5 - Kompetenzzentrum Gesundheit, UA Sanitätswesen, SG Gesundheitsförderung und Krankheitsvermeidung; 2013. Available from: http://olga.pixelpoint.at/media/PPM_3DAK_gesundheitsland/~M4/4446.3dak.pdf.

Leitfaden für Caterer von Kindern im Kindergartenalter zur Erreichung des ÖGE-Gütesiegels zur nährstoffoptimierten Speisenqualität über die WiNKi-Auslobung. Wien: Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung AGME 2012. Available from:

http://www.wig.or.at/fileadmin/user_upload/DOWNLOAD/WiNKi/VerpflegerInnen/Leitfaden_zum_OEGE-Siegel_mittels_WiNKi-Auslobung.pdf.

Leitfaden für gesundheitsfördernde Bewegung und gesundes Essen und Trinken: Verhalten, Verhältnisse und Indikatoren. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from:

http://www.gesundheit.steiermark.at/cms/dokumente/11683201_72562948/26c62215/Leitfaden_%20gesundheitsf%C3%B6rdernde%20Bewegung%20und%20Ern%C3%A4hrung.pdf.

Leitlinie Schulbuffet: Bundesministerium für Gesundheit; 2014 [2014-09-16]. Available from:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Empfehlungen/Leitlinie_Schulbuffet.

Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark; 2011. Available from:

http://www.styriavitalis.at/cms/download/mindeststandards_gemeinschaftsverpflegung.pdf.

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neustadt an der Weinstraße: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung; 2013.

Saisonkalender reif in Österreich und Lagerware aus Österreich: Bundesministerium für Gesundheit; 2014. Available from:

<https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/files/saisonkalender-obst-gemuese-neuer-header-sept-2012.pdf>.

Schnur E. Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die

Gemeinschaftsverpflegung. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.; 2013.

Available from: <http://www.dge.de/pdf/ws/GV-Umsetzung-Referenzwerte-QST-2013.pdf>.

Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde

Gemeinschaftsgastronomie Bern: Berner Fachhochschule; 2012. Available from:

http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_QSTGGG_V2.1web_Feb_13.pdf.

Spican Getränkeliste Teil 3. Salzburg: SIPCAN – Initiative für ein gesundes Leben. Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition; 2014. Available from:

http://www.sipcan.at/uploads/2/8/1/4/28145439/sipcan_gl_teil_3_kurzversion_09.2014.pdf.

Stöckler A. Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Bregenz: aks Gesundheit GmbH 2012. Available from:

http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/02/2014-02-03-Leitlinie_Gemeinschaftsverpflegung_aks_Stckler_Auf_4_2012.pdf

Interviewleitfaden

Bundesland:

Postleitzahl:

Welche Funktion nehmen Sie in Ihrem Unternehmen ein?

Betriebsgröße: Wie viele MitarbeiterInnen sind in ihrem Betrieb beschäftigt?

Listen Sie bitte die Anzahl Ihre MitarbeiterInnen in der jeweiligen Funktion.

- Speiseplanentwicklung/Einkauf:
- Zubereitung:
- Personal für Auslieferung/Ausgabe/Regeneration/Service am Kunden:
- Koordination/Management:
- Reinigung:
- Sonstige (bitte mit Beschreibung der Tätigkeit):

Betriebsart: In welcher Form sorgt ihr Unternehmen für Verpflegung? (mehrere Antworten möglich)

- Betreiber von Betriebsküchen
- Zulieferbetrieb
- Individualgastronomie
- Selbstständige Verpflegung innerhalb der eigenen Institution

Wer sind ihre Kunden? (mehrere Antworten möglich)

- Schulen
- Kinderbetreuungseinrichtungen (Horte, Kindergärten, Kinderkrippen)
- Pflege- oder Altenheime
- Krankenhäuser
- Unternehmen
- Bezieher von Essen auf Rädern
- private Kunden (Eventcatering)

Wie viele Portionen bereiten Sie täglich zu?

Gibt es in Ihrem Betrieb unterschiedliche Menülinien? Wenn ja, welche? z.B.

Hausmannskost, Vegetarisch, Hausmannskost ohne Schweinefleisch...

Zulieferungsverfahren: Welches Verfahren hat Ihr Betrieb gewählt?

- *cook and serve* (direkt nach dem Zubereiten serviert)
- *cook and hold* (Auslieferung in Warmhaltebehältnissen)
- *cook and freeze* (Auslieferung von tiefgekühlten Speisen + frische, unvorbereitete Lebensmittel, die erst in der belieferten Institution zubereitet werden)

- *cook and chill* (Auslieferung von gekühlten Menüs, ca. 3-5 Tage haltbar + frische Lebensmittel)
 - *cook and chill plus* (wie *cook and chill*, aber mit speziellen lebensmitteltechnologischen Verpackungsmaterialien bis zu 21 Tage haltbar)
- 1) Halten Sie die Leitlinie im täglichen Kücheneinsatz für umsetzbar?
 - 2) Ist eine Modifizierung bestehender Speisepläne anhand der Hinweise und Erklärungen innerhalb der Leitlinie möglich?
 - 3) Inwiefern denken Sie, ist eine Umsetzung in Ihrem Betrieb/ Ihrer Institution aus ökonomischer Sicht möglich?
 - 4) Haben Sie die notwendigen personellen Ressourcen, um ihre Produkte an die Leitlinie anzupassen?
 - 5) Arbeiten Sie mit Nährwertberechnungsprogrammen und Datenbanken, um den Energie- und Nährstoffgehalt Ihrer angebotenen Speisen zu errechnen?
 - 6) Halten Sie Schulungen für Ihre MitarbeiterInnen zur Umsetzung der Leitlinie für sinnvoll? Würden Sie und Ihre KollegInnen daran teilnehmen? Wenn ja, in welchen Stundenausmaß ist das für Sie bewältigbar? Könnten Sie und Ihre MitarbeiterInnen diese Schulungen innerhalb der regulären Arbeitszeit wahrnehmen?
 - 7) Glauben Sie, dass für Sie dadurch Veränderungen im Betrieb und im außerbetrieblichen Wettbewerb entstehen?
 - 8) Wie interessiert sind sie an einer Auszeichnung durch das Bundesministerium für Gesundheit bei einer Anpassung an die vorgelegte Leitlinie?
 - 9) Würden Sie sich weitere Hilfestellungen wünschen? (z.B.: Speisepläne, Rezepte, Konsumenteninformationen, Software)
 - 10) Gibt es Anmerkungen, die Sie noch mitgeben möchten?

1 Interviewtranskriptionen

2	<u>Interview 1</u>
3	1) Halten Sie die Leitlinie im täglichen Kücheneinsatz für umsetzbar?
4	Vieles davon setzen wir schon um, das einzige, das wir noch nicht umsetzen ist, bzw. was man sich noch überlegen kann ist, dass man eine Zeit lang wirklich die Portionsgrößen wiegt, weil das ist das einzige, das immer wieder Thema ist, wo auch wir als Team immer wieder diskutieren. Wir diskutieren generell ganz viel beim Essen, weil das ist bei uns eines der schwierigsten Punkte und eines der Themen, mit denen wir uns am meisten beschäftigen eigentlich, weil wir uns da am meisten uneinig sind. Das liegt halt einfach daran, dass wir alle eine Vorgeschichte haben, es gibt halt eine Kollegin, die zu Hause alles essen musste, die ist natürlich Gegner davon, irgendein Kind zu motivieren aufzuessen und zu kosten. Ich habe eine Kollegin, die isst alles, die kann es überhaupt nicht nachvollziehen, dass den Kindern jedes zweite nicht schmeckt. Ich, die halt Probleme mit dem Gewicht hat, bin auch so, mir ist es so wichtig, dass die Kinder, wenn sie keinen Hunger mehr haben auch wirklich aufhören dürfen zu essen und auch wirklich nur essen, wenn sie Hunger haben. Die Köchin ist wieder so, natürlich dass die die so viel Arbeit hat mit dem Essen hat, dann es auch oft als Verschwendung sieht, wenn die Kinder so viel wegschmeißen, und das sehe ich natürlich auch, es ist ja auch eine Lernsache für die Kinder, das ist eine wirtschaftliche Sache, dass man Essen nicht einfach so wegschmeißt. Und dementsprechend diskutieren wir da immer wieder. Es ist total schwierig und es ist ja auch, weil jedes Kind ja auch anders ist. Es ist ja auch so schwierig, dann eine Linie zu finden, weil wir haben Kinder, die essen alles, wenn der jetzt sagt, er will keine Tomaten, warum muss ich dem jetzt sagen, er muss die Tomaten kosten? Und dann haben wir Kinder, die essen nix, wo ich mir denk' ... da ist gut, den sollten wir jeden Tag motivieren, dass man sagt: „Bitte kost' das wenigstens.“
5	Vor allem weil wir halt auch wieder bei einer Fortbildung gelernt haben, dass es für die Kinder so wichtig ist zu kosten, weil wenn sie die Sachen nicht mindestens 10 oder 20 Mal gekostet haben, gar nicht sagen können, ob es ihnen schmeckt oder nicht.
6	Also prinzipiell ist es möglich, dass man die Leitlinie umsetzt, die Portionsgrößen müsste man einmal wiegen, dass man ein Gefühl kriegt. Das ist eh gut gearbeitet. Die Erwachsenenportionen müsste man dann anpassen.
7	2) Ist eine Modifizierung bestehender Speisepläne anhand der Hinweise und Erklärungen innerhalb der Leitlinie möglich?
8	Ich glaube, das ist bei uns gar nicht notwendig, weil eigentlich eh alles, wir machen das eigentlich eh schon so, wie's da steht. Wir haben ja, sie haben's ja eh draußen schon gesehen, die WinKi-Auslobung und das ist ja sehr ähnlich. Und das machen wir jetzt auch und das klappt eigentlich auch gut.
9	3) Inwiefern denken Sie, ist eine Umsetzung in Ihrem Betrieb/ Ihrer Institution aus ökonomischer Sicht möglich?
10	Wir haben Zeit und die Ressourcen damals aufwenden können. Wir überarbeiten die Speisepläne auch immer wieder, die Köchin und ich, die Köchin macht im-

	mer wieder Tests, was essen die Kinder und was nicht. Bei größeren Entscheidungen setzen wir uns dann zusammen und besprechen das.
11	4) Haben Sie die notwendigen personellen Ressourcen, um ihre Produkte an die Leitlinie anzupassen?
12	Ja. Die Köchin ist ein Riesenvorteil.
13	5) Arbeiten Sie mit Nährwertberechnungsprogrammen und Datenbanken, um den Energie- und Nährstoffgehalt Ihrer angebotenen Speisen zu errechnen?
14	Nein.
15	Gegenfrage: Kennen Sie so solche Datenbanken?
16	Nein.
17	Erklärung durch die Interviewerin
18	Für die Kinder haben wir so etwas noch nicht verwendet.
19	6) Halten Sie Schulungen für Ihre MitarbeiterInnen zur Umsetzung der Leitlinie für sinnvoll? Würden Sie und Ihre KollegInnen daran teilnehmen? Wenn ja, in welchen Stundenausmaß ist das für Sie bewältigbar? Könnten Sie und Ihre MitarbeiterInnen diese Schulungen innerhalb der regulären Arbeitszeit wahrnehmen?
20	Also wir haben eben eine Schulung gemacht jetzt mit einer Ernährungsexpertin, im Sommer, am Anfang vom Sommer, wo wir eben auch versucht haben, diese Regeln zu erarbeiten, damit wir da eine Linie haben und uns eben auch von ihr beraten lassen, wie ist das mit Kinder sollen kosten, Kinder sollen nicht kosten, Portionsgrößen... und die Köchin hat auch vor kurzem eine Schulung wieder gemacht. Wir bemühen uns, man kann nicht wöchentlich etwas machen.
21	Wir können Fortbildungen nur machen, wenn wir keine Kinder haben, daher nur eine Woche im Jahr. Also gemeinsame Fortbildungen, einzelne Fortbildungen machen wir schon, aber da machen halt die Kolleginnen, wenn wer will, aber Gemeinschaftsfortbildung haben wir einmal im Jahr für eine Tag, der ist dafür vorgesehen. Die Zeit ist also knapp. Für die Fortbildungen gibt es keine Stundenvorgabe, nur eine Kostenvorgabe, wie viel ich finanzieren kann, wie viel Fortbildungsgeld ich für jeden zur Verfügung hab'. Es gibt Kolleginnen, die haben letztes Jahr gar keine Schulung gemacht, es gibt welche, die haben glaub' ich vier gemacht, jetzt zum Thema Englisch zu Beispiel. Also die suchen sich raus, was sie interessiert.
22	7) Glauben Sie, dass für Sie dadurch Veränderungen im Betrieb und im außerbetrieblichen Wettbewerb entstehen?
23	Dass es einen Vorteil bringt? Kann ich schwer sagen, vielleicht bei wenigen. Wir merken immer wieder, dass die Mehrheit der Eltern den Kindergarten nach der Wohnnähe einfach aussucht, leider Gottes sich da nicht mehr Gedanken macht um Qualität. Auch, aber das sind sicher die wenigeren, also das sind bei uns ca. 20%, die wirklich hier sind wegen dem Essen und wegen dem Programm, das wir bieten.
24	8) Wie interessiert sind sie an einer Auszeichnung durch das Bundesmi-

	nisterium für Gesundheit bei einer Anpassung an die vorgelegte Leitlinie?
25	Ich brauch‘ keine Auszeichnung. Wir brauchen Informationen, setzen das um, aber wir brauchen nicht unbedingt eine Auszeichnung dafür. Das würde mich jetzt nicht motivieren, das zu machen, weil es dann eine Auszeichnung gibt.
26	9) Würden Sie sich weitere Hilfestellungen wünschen? (z.B.: Speisepläne, Rezepte, Konsumenteninformationen, Software)
27	Wir freuen uns über alle Informationen. Musterpläne wären für die Köchin, dass sie einfach da sich ein bisschen leichter tut bei der Umsetzung. Jede Info die wir kriegen, wir freuen uns über alles. Gute Rezepte sind immer gut, dass man ein bisschen Abwechslung auch hat.
28	10) Gibt es Anmerkungen, die Sie noch mitgeben möchten?
29	Nein, also da wir uns wie gesagt davor schon damit beschäftigt haben, nein, sind keine Fragen offen geblieben. Ich bin mir sicher, dass unsere Köchin auch damit umgehen könnte.
30	Konsumenteninformation, das wäre das allerwichtigste, weil da diskutieren wir natürlich oft mit den Eltern, jetzt geht’s, vor allem Anfang als wir das umgestellt haben, als ich den Betrieb übernommen habe und wir das Essen umgestellt haben.
31	<u>Interview 2</u>
32	1) Halten Sie die Leitlinie im täglichen Kücheneinsatz für umsetzbar?
33	Die vorliegende Leitlinie ist für mich in der Form nicht als eine Bundesleitlinie zu sehen, sondern nur eine Auflistung von derzeit bestehenden Richtlinien von einzelnen Bundesländern und wenn man jetzt eine Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung, sozusagen eine bundesweite Leitlinie herausgeben möchte, dann kann man nur Teile aus diesen einzelnen Bundesländern rausnehmen, die gut durchführbar sind und daraus eine Leitlinie machen. Die Leitlinie muss erst gemacht, das vorliegende ist für mich noch keine bundesweite Leitlinie. Wie gesagt, es ist nur eine Zusammenfassung von bestehenden Richtlinien in einzelnen Bundesländern, die teilweise wissenschaftlich für mich nicht haltbar sind und teilweise auch nicht gesetzeskonform sind, meines Erachtens widersprüchlich in sich sind, Parts enthalten, wie zum Beispiel Empfehlungen von speziellen Käsesorten, wo man genau weiß, die kommen von einer ganz speziellen Firma und ich kann mir nicht vorstellen, dass das in einer bundesweiten Leitlinie Platz hat. Oder zum Beispiel nur 5% Bioanteil, nur 30% regionale Produkte, aber dann wieder bei den Eiern nur Freiland- und Biohaltung, warum ist Bodenhaltung nicht zugelassen, wo das sehr wohl vom Landwirtschaftsministerium entsprechend des Gesetzes gilt.
34	2) Ist eine Modifizierung bestehender Speisepläne anhand der Hinweise und Erklärungen innerhalb der Leitlinie möglich?
35	In dieser vorliegenden Arbeit sind Widersprüche drinnen sozusagen, also ein Speiseplan und viel zu wenig gut definiert, also für mich wäre noch ganz wichtig klar zu definieren sozusagen, was sind die Vorgaben für eine Vollverpflegung

	und was für eine Teilverpflegung, das kommt für mich da nicht raus. Oder es fehlen wichtige Angaben, bei den Gewichtsangaben teilweise spricht man von Rohgewicht und dann wieder von gegarten Gewichten, das muss vereinheitlicht werden.
36	3) Inwiefern denken Sie, ist eine Umsetzung in Ihrem Betrieb/ Ihrer Institution aus ökonomischer Sicht möglich?
37	Wenn wir anbieten 100% Bio-Speisen, die wir auch haben, sind selbstverständlich auch die Eier aus natürlich biologischer Landwirtschaft. Ich finde es nur in einer Leitlinie, die von einem Bundesministerium herausgegeben wird, warum man dort andere gesetzliche Kriterien anwendet, wie österreichweit die Vorgaben sind. Warum man da plötzlich auf Freiland- und Bio-Eier geht und automatisch normale Bodenhaltung, wie es gesetzlich ja zugelassen ist in Österreich und laut Gesetz ja erlaubt ist, warum man das plötzlich ausschließt und dann bei anderen Kriterien wieder sehr soft drinnen ist, wie zum Beispiel nur 30% regionale Produkte, das erscheint mir wieder sehr wenig. Es ist in sich nicht schlüssig für mich, widerspricht sich teilweise.
38	4) Haben Sie die notwendigen personellen Ressourcen, um ihre Produkte an die Leitlinie anzupassen?
39	Ja auf alle Fälle, wir sind ja dadurch, dass wir ÖGE zertifiziert sind, haben wir meines Erachtens, sind wir ja nochmal strenger und erfüllen andere Kriterien, als die da drinnen sind.
40	5) Arbeiten Sie mit Nährwertberechnungsprogrammen und Datenbanken, um den Energie- und Nährstoffgehalt Ihrer angebotenen Speisen zu errechnen?
41	Ja. Das wäre auch noch eine Anregung, dass man das wirklich auch in eine Leitlinie hineinnimmt, dass für die Gemeinschaftsverpflegung es zwingend notwendig ist, nach Rezepturen zu arbeiten, die dann auch berechnet sind, aber dass zumindest einmal Rezepturen da sind. Weil es kann nicht jeder, wenn es um Gemeinschaftsverpflegung geht, meines Erachtens, kochen wie ihm gerade lustig ist, oder was ihm gerade an diesem Tag einfällt und das müsste dann in einem Speiseplan festgehalten werden.
42	6) Halten Sie Schulungen für Ihre MitarbeiterInnen zur Umsetzung der Leitlinie für sinnvoll? Würden Sie und Ihre KollegInnen daran teilnehmen? Wenn ja, in welchen Stundenausmaß ist das für Sie bewältigbar? Könnten Sie und Ihre MitarbeiterInnen diese Schulungen innerhalb der regulären Arbeitszeit wahrnehmen?
43	Wir haben ohnehin Schulungen, wir machen permanent Schulungen, das machen wir intern, wir machen auch Schulungen von unserem Küchenpersonal, wir haben eine Akademie in der regelmäßig geschult wird, wir haben einige hundert sozusagen Küchendamen, die nicht Angestellte von uns sind, sondern von den Kommunen bereitgestellt werden sozusagen, oder gezahlt werden von den Kommunen, werden auch von uns geschult, was Hygiene betrifft usw.
44	Eine Schulung für uns wäre nicht notwendig bei dem Erlass einer Leitlinie, denn wir können das. Wir sind sowieso ÖGE zertifiziert und wir haben diese Stan-

	dards. Also wäre nicht notwendig. Aber natürlich, für andere Firmen sicher sinnvoll, aber für uns nicht notwendig.
45	7) Glauben Sie, dass für Sie dadurch Veränderungen im Betrieb und im außerbetrieblichen Wettbewerb entstehen?
46	Das kann für uns nur ein Vorteil sein. Auch weil wir das jetzt schon haben, aber nicht ausloben können. Ja, das ist unser Problem, wir haben das, aber wir können es nicht ausloben.
47	8) Wie interessiert sind sie an einer Auszeichnung durch das Bundesministerium für Gesundheit bei einer Anpassung an die vorgelegte Leitlinie?
48	Wir sind interessiert an einer Auszeichnung und total interessiert an Leitlinien, wir glauben, dass es notwendig ist für die Gemeinschaftsverpflegung Leitlinien zu haben, bundesweite. Aber eben bundesweite, das was uns große Probleme schafft, weil wir ein Verpfleger sind, der bundesweit tätig ist, da es in jedem Bundesland andere Kriterien gibt, also wir müssen hunderte verschiedene Speisepläne und Rezepturen haben, um diese ganzen Kriterien sozusagen unter einen Hut zu bringen. Sozusagen in dem einen Land gilt das, in dem anderen wieder was anderes und darum wäre es für uns sehr sehr wichtig, dass es bundesweite Leitlinien gibt. Das würden wir auch politisch sehr sehr sinnvoll finden. Weil es ist ja sehr absurd, dass ein Kind, welches in Oberösterreich in die Schule geht, für diese Kind gelten andere Kriterien als für ein Kind in der Steiermark oder Wien, das ist ja eigentlich absurd. Wir finden, dass es unglaublich wichtig wäre, bundesweite Leitlinie zu schaffen. Das ist auch das Problem an der vorliegenden Leitlinie, da sich diese widersprechen hebt sich dann das Problem auf die Bundesebene.
49	9) Würden Sie sich weitere Hilfestellungen wünschen? (z.B.: Speisepläne, Rezepte, Konsumenteninformationen, Software)
50	Nein, brauchen wir nicht. Wir haben riesen Gruppe von Entwicklungsköchen, ich habe alleine in meinem Team 15 ErnährungswissenschaftlerInnen, die sind extrem draußen am Markt unterwegs, wir wissen sehr viel darüber, was Kinder gerne essen oder nicht gerne essen. Wir wissen, wie wir kochen müssen, also das brauchen wir nicht vom Ministerium. Das ist auch eine Kompetenz, die man dem einzelnen Anbieter zutrauen soll. Es soll Vorgaben geben für Angebotshäufigkeiten, für Portionsgrößen, die Dinge finde ich sehr sinnvoll, für Bioanteile, für Regionalität, solche Dinge finde ich sehr sinnvoll, aber Rezepturentwicklung ist glaube ich wirklich die ureigenste Kompetenz eines Unternehmens. Das ist ja das, was uns ausmacht. Das ist unser Wissen, das ist unser Job, unser Job ist es, das dann umzusetzen. Das erwarte ich mir überhaupt nicht von einem Ministerium, würde ich eher absurd finden, ehrlich gesagt, wenn das Ministerium Rezepte zur Verfügung stellt. Würde ich sehr absurd finden. Ich finde, die Aufgabe eines Ministeriums oder Gesundheitsbehörde ist es, Richtlinien rauszugeben, die sind dann von den einzelnen Firmen umzusetzen. Aber wie das umzusetzen ist, ist dann die Kompetenz der Gastronomie. So würde ich das sehen.
51	10) Gibt es Anmerkungen, die Sie noch mitgeben möchten?

52	Ja, ich kann jetzt nur mehr zusammenfassen sozusagen, ich glaube dass es ganz notwendig ist, dass es bundesweite Leitlinie gibt, dass die aber nicht eine Zusammenfassung der bestehenden Richtlinien der einzelnen Bundesländer sein können, weil das nicht funktionieren kann, sondern da muss man sich noch eine Ebene darüber stellen. Ich glaube sehr wohl, dass man dort gesetzliche Dinge, sozusagen klar bundesweit noch mehr stärker hinterfragen muss. Was ist wirklich in der Praxis machbar, sind auch Vorgaben da drinnen, die man dann auch wirklich durchführen kann, wenn man das alles durchrechnet und für viele Menschen kocht, also bei den Leitlinien geht es nicht um einen Privathaushalt, ich sag‘ das jetzt so provokant, es geht nicht um ein Kochbuch für eine Familie, es geht da wirklich sozusagen um Vorgaben für viele Menschen. Ganz wesentlich ist, dass man sozusagen unterscheidet, ob’s eine Vollverpflegung oder eine Teilverpflegung ist, weil das einen großen Unterschied ausmacht. Und ich weiß das, weil wir das schon seit vielen Jahren durchführen, darum kann ich das auch wirklich so sagen, ja, und das Setting einfach ein ganz ein großer, einfach ganz wesentlich ist. Ob’s um Kleinkinder geht, ob’s um Schulkinder sich handelt, ob’s um Schwerstarbeiter oder dann um bettlägrige Patienten sozusagen in der Geriatrie sich handelt, am Beispiel Hülsenfrüchte. Ein Bettlägriger wird nicht einmal in der Woche eine Hülsenfrucht vertragen, weil er es einfach nicht verträgt. Wenn man sich ganz plakativ etwas raus nimmt. Aber zusammengefasst, Leitlinien wären sehr sehr sinnvoll.
53	<u>Interview 3</u>
54	1) Halten Sie die Leitlinie im täglichen Kücheneinsatz für umsetzbar?
55	Teilweise.
56	2) Ist eine Modifizierung bestehender Speisepläne anhand der Hinweise und Erklärungen innerhalb der Leitlinie möglich?
57	Derzeit auf Grund der Vorgaben der MA 56 und der Stadt Wien nicht.
58	3) Inwiefern denken Sie, ist eine Umsetzung in Ihrem Betrieb/ Ihrer Institution aus ökonomischer Sicht möglich?
59	Gar nicht.
60	4) Haben Sie die notwendigen personellen Ressourcen, um ihre Produkte an die Leitlinie anzupassen?
61	Nein.
62	5) Arbeiten Sie mit Nährwertberechnungsprogrammen und Datenbanken, um den Energie- und Nährstoffgehalt Ihrer angebotenen Speisen zu errechnen?
63	Ja, einerseits mit dem BL-Schlüssel und der ist hinterlegt in einer individuellen, auf uns zugeschnittenen Software.
64	6) Halten Sie Schulungen für Ihre MitarbeiterInnen zur Umsetzung der Leitlinie für sinnvoll? Würden Sie und Ihre KollegInnen daran teilnehmen? Wenn ja, in welchen Stundenausmaß ist das für Sie

	bewältigbar? Könnten Sie und Ihre MitarbeiterInnen diese Schulungen innerhalb der regulären Arbeitszeit wahrnehmen?
65	Nein, Schulungen sind nicht sinnvoll, weil wir haben keine Zeit uns im wirtschaftlichen Wettbewerb mit so vielen Nebengeräuschen zu beschäftigen.
66	7) Glauben Sie, dass für Sie dadurch Veränderungen im Betrieb und im außerbetrieblichen Wettbewerb entstehen?
67	Nein.
68	8) Wie interessiert sind sie an einer Auszeichnung durch das Bundesministerium für Gesundheit bei einer Anpassung an die vorgelegte Leitlinie?
69	Gar nicht, das würde wieder nur Geld kosten und nix bringen. Sämtliche Zertifizierungen sind sehr praxisfremd und haben mit dem täglichen Leben, der täglichen Praxis eigentlich nichts zu tun. Bereits sehr viel Geld ist in die ÖGE-Zertifizierung geflossen.
70	9) Würden Sie sich weitere Hilfestellungen wünschen? (z.B.: Speisepläne, Rezepte, Konsumenteninformationen, Software)
71	Nein.
72	10) Gibt es Anmerkungen, die Sie noch mitgeben möchten?
73	Wir sind mit praxisfremden Vorgaben überhäuft und laufen dadurch Gefahr, das wesentliche aus den Augen zu verlieren. Nicht einmal der Kriterienkatalog der MA56 deckt sich mit den Vorgaben der ÖGE, die gleichzeitig aber vorgeschrieben sind im Kriterienkatalog. Unserer Meinung nach ist Ernährung nicht alles für die Gesundheit des Menschen, sondern man sollte die Kirche im Dorf lassen, mit allen Regeln und Bevormundungen. Was mir am Herzen liegt ist eigentlich Bewegung und Ernährung und sollte eigentlich viel enger miteinander assoziiert werden, oder einfach in engerem Kontakt stehen, bei den ganzen Vorgaben. Das sollte nicht aus den Augen verloren werden.
74	Ich finde Leitlinien schon gut, aber man ist schon ein bisschen, wie sagt man da, gesättigt von diversen Dingen. Es reicht einfach. Wir haben so viel, uns wird so viel aufgeschwatzt und so viel vorgeschrieben und so viel vorgegeben, von Leuten, die von der Praxis keine Ahnung haben, die einfach praxisfremd sind.
75	<u>Interview 4:</u>
76	1) Halten Sie die Leitlinie im täglichen Kücheneinsatz für umsetzbar?
77	Nein, oder sagen wir einmal begrenzt umsetzbar, das kommt auf die Größe drauf an, wenn jetzt jemand nur auf Caterer spezialisiert ist und sagt, und der geht jetzt von mir aus bis zu einer gewissen Größe ist das vielleicht machbar, weil er nur eine Kundschaft hat, aber wenn unterschiedliche Kunden sind, unterschiedlicher Altersstruktur, und ab einer gewissen Menge ist das nach diesen Leitlinien nicht mehr umsetzbar. Das kommt darauf an, wie weit man sich spezialisieren kann, also eher für Großbetriebe geeignet.
78	2) Ist eine Modifizierung bestehender Speisepläne anhand der Hinweise

	und Erklärungen innerhalb der Leitlinie möglich?
79	Möglich, ja.
80	3) Inwiefern denken Sie, ist eine Umsetzung in Ihrem Betrieb/ Ihrer Institution aus ökonomischer Sicht möglich?
81	Nein. Hat verschiedene Gründe, man wir ... unsere Hauptaufgabe ist es, Dienstleistungen ... dem AMS Dienstleistungen anzubieten, wo wir das Klientel, das wir vom AMS bekommen, beschäftigen können. Und je anspruchsvoller die Dienstleistungen sind, umso schwieriger wird es für uns, weil wir eben das Klientel der Langzeitarbeitslosen oder arbeitsmarktfernen Personen, wie es so schön heißt, bekommen und da die meisten mit verschiedenen Defiziten behaftet sind und diese müssen wir grundsätzlich einmal aufarbeiten, und versuchen, die Leute für den Regelarbeitsmarkt fit zu machen und daher wäre das zu speziell und zu, wie soll ich sagen... Dafür haben wir nicht das Personal.
82	4) Haben Sie die notwendigen personellen Ressourcen, um ihre Produkte an die Leitlinie anzupassen?
83	Nein.
84	5) Arbeiten Sie mit Nährwertberechnungsprogrammen und Datenbanken, um den Energie- und Nährstoffgehalt Ihrer angebotenen Speisen zu errechnen?
85	Nein.
86	6) Halten Sie Schulungen für Ihre MitarbeiterInnen zur Umsetzung der Leitlinie für sinnvoll? Würden Sie und Ihre KollegInnen daran teilnehmen? Wenn ja, in welchen Stundenausmaß ist das für Sie bewältigbar? Könnten Sie und Ihre MitarbeiterInnen diese Schulungen innerhalb der regulären Arbeitszeit wahrnehmen?
87	Grundsätzlich sind wir sogar verpflichtet seitens des Fördergebers interne Schulungen durchzuführen, in allen Bereichen und speziell in dem Bereich haben wir das schon gemacht und machen das auch laufend. Wir haben jetzt vor kurzem erst so ein Tagesseminar gehabt, wo es geht um die 14 Hauptallergene, das heißt die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und ja wenn irgendwelche Neuerungen sind, oder die Köche von ihrer Seite irgendeinen Wunsch äußern, von irgendwelchen Fortbildungsseminaren ist das überhaupt kein Thema, dass sie das auch in der Dienstzeit absolvieren.
88	7) Glauben Sie, dass für Sie dadurch Veränderungen im Betrieb und im außerbetrieblichen Wettbewerb entstehen?
89	Das kann ich schwer beurteilen, grundsätzlich gehe ich davon aus, dass Qualität ganz einfach die Kunden zufrieden stellt und jetzt ... wir haben bis jetzt noch keine, jetzt machen wir den Job 18 Jahre und haben bisher noch keine Werbung gemacht. Das heißt weder ein Inserat geschaltet noch sonst irgendetwas und sind von den ca. 30 Menüs auf die 400 angestiegen. Das heißt, scheinbar ist unsere Qualität, unser Service und unsere Kundenbetreuung in Ordnung, dass wir jetzt Nachfragen haben von Kunden, wir aber leider ablehnen müssen, weil wir die gesamte Kapazität und Infrastruktur nicht mehr besitzen und im Endeffekt geht

	es bei allem darum: Ich kann heute eine Schachtel anbieten, wichtig ist was drinnen ist. Und das ist da dasselbe, wenn ich heute nach diesen Richtlinien sage ja, ich kann mich nach denen anpassen und ich arbeite nach denen, die Frage ist, wie gut mache ich das? Nur dass ich jetzt ein ISO-Zertifikat an der Wand hängen habe und nicht weiß, wo hinten und vorne ist, ist das ISO-Zertifikat recht nett, aber helfen tut es mir nix.
90	8) Wie interessiert sind sie an einer Auszeichnung durch das Bundesministerium für Gesundheit bei einer Anpassung an die vorgelegte Leitlinie?
91	Ich muss ehrlich sagen, ich bin keiner der nach Auszeichnungen nachläuft, ich brauch's nicht, wenn Sie mich persönlich fragen.
92	9) Würden Sie sich weitere Hilfestellungen wünschen? (z.B.: Speisepläne, Rezepte, Konsumenteninformationen, Software)
93	Das glaube ich nicht.
94	10) Gibt es Anmerkungen, die Sie noch mitgeben möchten?
95	Ich glaube einmal es ist nichts falsch, es ist alles richtig, wenn daran gearbeitet wird, etwas zu verbessern, keine Frage, speziell in dem Bereich, da wissen wir, dass einiges an Aufholbedarf noch notwendig ist, das ist überhaupt keine Frage, aber ich gehe auch davon aus, man kann nicht alles an die öffentliche Hand verschieben, sondern da gehört schon ein wesentlicher Beitrag in den eigenen vier Wänden geleistet, und ... ja, wenn die Eltern mir zeigen, dass sie, wenn sie das Kind aus der Schule holen mit dem Kind nicht zum Pizza Planet fahren, sondern zu Hause bewusst kochen, ja, dann bin ich gerne bereit, hier intensivst mitzuarbeiten und Vorschläge zu machen.

Curriculum Vitae

Elke Martina Huber

Nationalität: Österreich
E-Mail: elke.martina.huber@univie.ac.at

Ausbildung

WS2009-SS2015	Universität Wien, Lehramtsstudium UF Haushaltsökonomie und Ernährung UF Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung
seit SS2014	UF Deutsch
2004-2009	Bundesbildungsanstalt für Kindergartenpädagogik Hartberg - Zusatzausbildung zur Hortpädagogin

Auslandserfahrung

08/2013-01/2014	Erasmus-Austauschsemester, Masterstudiengang Nutrition Stockholm's University & Karolinska Institute Stockholm, Schweden
-----------------	--

Universitäre Arbeitserfahrung

03/2015-07/2015	Universität Wien
10/2012-07/2013	Historisch-Kulturwissenschaftliche Fakultät Institut für Geschichte und Institut für Osteuropäische Geschichte Tutorin für den KU Geschichtswissenschaftliche Arbeitstechniken und Archivkunde

Beruflicher Werdegang

Sommerferien 2009-2014	Stadt Wien, MA 10, Wiener Kindergärten Kindergarten-, Hort- und Krippenpädagogin Vollzeit
seit 01/2015	Stadt Wien, MA 10, Wiener Kindergärten Hortpädagogin in einer Integrationsgruppe Teilzeit