

Verpflegungskonzept
zur Essensversorgung in den
Kindertageseinrichtungen und Schulen
der Stadt Weinheim



in Zusammenarbeit mit
Pro Schulverpflegung
und
PVP Projektsteuerung – Vergabeverfahren

Projektzeitraum:
September 2023 – März 2024

1. AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG	4
1.1 STATUS QUO	4
1.2 ZIELE DER STADT WEINHEIM FÜR DIE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG	4
1.3 DAS KOMMUNALE VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS HANDLUNGSLEITFADEN.....	5
1.4 PROJEKTBECHREIBUNG	6
2 BEDARFSANALYSE	7
2.1 ÜBERSICHT DER BETREUUNGSEINRICHTUNGEN MIT EINEM VERPFLEGUNGSANGEBOT	7
2.2 RAHMENBEDINGUNGEN IN DEN BETREUUNGSEINRICHTUNGEN	8
2.3 BEDARFSANALYSE DER VERPFLEGUNGSTEILNEHMER	8
2.4 KRIPPEN- UND KINDERGARTENKINDER	8
2.5 GRUNDSCHULKINDER.....	9
2.6 SCHÜLER*INNEN DER WEITERFÜHRENDEN SCHULEN	9
2.6.1 ESSENSTEILNEHMER*INNEN MIT BESONDEREN ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN	9
3 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPTE	9
3.1 BEWIRTSCHAFTUNG IN EIGENREGIE ODER FREMDREGIE.....	9
3.2 AKTUELLE BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPTE DER STADT WEINHEIM.....	10
3.2.1 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN	10
3.2.2 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT IN DEN GRUNDSCHULEN	10
3.2.3 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT ZWEIBURGENSCHULE (GRUNDSCHULE UND SBBZ).....	10
3.2.4 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT IM SCHULVERBUND DIETRICH-BONHOEFFER-SCHULE	11
3.2.5 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT IM WERNER-HEISENBERG-GYMNASIUM	11
4 PRODUKTIONSKONZEPTE.....	11
4.1 ÜBERSICHT MÖGLICHE PRODUKTIONSSYSTEME	12
4.2 BESCHREIBUNG DER VERSCHIEDENEN PRODUKTIONSSYSTEME	12
4.3 ÜBERSICHT DER PRODUKTIONSKONZEPTE IN WEINHEIM.....	13
5 SPEISENANGEBOT	14
5.1 FRÜHSTÜCK/PAUSENVERPFLEGUNG	14
5.1.1 FRÜHSTÜCK IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN.....	14
5.1.2 PAUSENVERPFLEGUNG IN DEN GRUNDSCHULEN UND IM SBBZ.....	14
5.1.3 PAUSENVERPFLEGUNG IN DER DIETRICH-BONHOEFFER-SCHULE.....	14
5.1.4 PAUSENVERPFLEGUNG IM WERNER-HEISENBERG-GYMNASIUM.....	14
5.2 MITTAGESSEN	15
5.2.1 LEBENSMITTELAUSWAHL IN 16 BZW. 20 VERPFLEGUNGSTAGEN NACH DGE-STANDARD	15
5.2.1.1 Lebensmittelauswahl in 16 Verpflegungstagen in Menülinie I, Mischkost nach DGE..	16
5.2.1.2 Lebensmittelauswahl in 16 Verpflegungstagen in Menülinie II, vegetarisch nach DGE	17
5.2.1.3 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen in Menülinie I, Mischkost nach DGE..	17
5.2.1.4 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Menülinie II, vegetarisch nach DGE..	18
5.2.2 MITTAGESSEN IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN.....	18
5.2.2.1 Menülinie I nach DGE	18
5.2.2.2 Ersatzkomponenten für Vegetarier*innen	19
5.2.2.3 Schweinefleisch	19
5.2.2.4 Süßes Hauptgericht	19
5.2.2.5 Nachtisch	19
5.2.2.6 Verpflegung für U3-Kinder	20
5.2.2.7 Ausgabekonzept in den Kitas	20
5.2.2.8 Pädagogischer Happen	20

5.2.3	MITTAGESSEN FÜR GRUNDSCHÜLER*INNEN.....	21
5.2.3.1	Menülinie I.....	21
5.2.3.2	Menülinie II.....	22
5.2.3.3	Ersatzkomponenten.....	22
5.2.3.4	Schweinefleisch.....	22
5.2.3.5	Süßes Hauptgericht.....	22
5.2.3.6	Ausgabekonzept in den Grundschulen.....	22
5.2.3.7	Pädagogischer Happen.....	22
5.2.4	MITTAGESSEN FÜR DIE SCHÜLER*INNEN IN DEN SEKUNDARSTUFEN.....	23
5.2.4.1	Menülinie I.....	23
5.2.4.2	Menülinie II.....	23
5.2.4.3	Ausgabekonzept für Sekundarschüler*innen.....	23
5.3	BEDARF AN SONDERKOST.....	23
5.4	PORTIONSGRÖßEN.....	24
6	<u>GETRÄNKEANGEBOT.....</u>	<u>24</u>
7	<u>ÜBERSICHT ZUM VERPFLEGUNGSANGEBOT.....</u>	<u>25</u>
8	<u>SPEISENPLANUNG.....</u>	<u>26</u>
9	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT.....</u>	<u>26</u>
9.1	ANFORDERUNGEN NACH DEM QUALITÄTSSTANDARD DER DGE.....	26
9.2	SAISONALE LEBENSMITTELAUSWAHL.....	26
9.3	FAIR TRADE PRODUKTE.....	26
9.4	BIO-LEBENSMITTEL.....	27
10	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT.....</u>	<u>27</u>
10.1	KOMMUNIKATION.....	27
10.2	REKLAMATIONSMANAGEMENT.....	27
10.3	HYGIENEMANAGEMENT IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN UND SCHULEN.....	27
10.4	QUALITÄTSSICHERUNGSKONZEPT DES BIETERS.....	28
11	<u>NACHHALTIGKEITSASPEKTE IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG.....</u>	<u>28</u>
11.1	LEITSÄTZE EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG.....	28
11.2	ZIELE EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG (DGE).....	28
11.3	NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG DER SCHULMENSEN.....	29
12	<u>FAZIT.....</u>	<u>30</u>
13	<u>SCHLUSSBEMERKUNGEN.....</u>	<u>30</u>
14	<u>ANLAGENVERZEICHNIS.....</u>	<u>31</u>

1. Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Status Quo

In der Stadt Weinheim gibt es insgesamt 7 städtischen Kindertageseinrichtungen, 8 Grundschulen, einem Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrum Förderschwerpunkt Lernen, dem Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule und dem Werner-Heisenberg-Gymnasium ein Angebot zum Mittagessen, außerdem in der Dietrich-Bonhoeffer-Schule und im Werner-Heisenberg-Gymnasium einen Kioskverkauf. Das Speisenangebot unterscheidet sich in den jeweiligen Einrichtungen. Je nach räumlicher und technischer Ausstattung kommen verschiedene Bereitstellungs- und Produktionskonzepte unterschiedlicher Essensanbieter zum Einsatz.

Die aktuellen „Verpflegungskonzepte“ an den jeweiligen Stellen sind über die letzten Jahre gewachsen und wurden immer wieder dem Bedarf, insbesondere den steigenden Essenszahlen, angepasst. Sie funktionieren meistens sehr gut, an manchen besteht aber auch der Wunsch bzw. die Erfordernis, die jetzige Lösung zu überprüfen und ggf. zu optimieren.

Eine zukunftsorientierte Herausforderung bei der Bereitstellung von Verpflegung in den Kitas und Schulen ist die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten. Ein höherer Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung, das Einsparen von Energie und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind wichtige politische Ziele, die auch bei der Verpflegung von Kindern und Schülerinnen und Schülern umgesetzt werden sollen.

Die Sicherstellung der Essensversorgung in den Weinheimer Kitas und Schulen ist eine umfangreiche und wichtige Aufgabe für die Stadt Weinheim als Trägerin dieser Einrichtungen. Nach einer Gesamtbetrachtung und Analyse der Ist-Situation wurde dieses Verpflegungskonzept ausgearbeitet, um zukünftig - sofern notwendig - bestehende Verpflegungslösungen optimieren zu können.

1.2 Ziele der Stadt Weinheim für die Kita- und Schulverpflegung

Der Stadt Weinheim ist es ein wichtiges Anliegen, den Kindern und Jugendlichen in ihren Bildungseinrichtungen ein qualitativ gutes, schmackhaftes Mittagessen anzubieten, das eine gesundheitsförderliche Ernährung gewährleistet.

Für alle Kinderbetreuungseinrichtungen bzw. die Schulmensen sollen Mindeststandards für die Bereitstellung der Verpflegung festgelegt werden. Diese gelten unabhängig vom Essensanbieter und Speiseplänen. Die Mindestanforderungen an das Speisenangebot und die Speisenqualität werden in diesem Verpflegungskonzept beschrieben.

1.3 Das kommunale Verpflegungskonzept als Handlungsleitfaden

Die Verpflegung der Kindergartenkinder sowie der Schüler*innen in den Ganztagsangeboten muss professionell und zukunftsorientiert geplant werden. Neben vielen organisatorischen Fragen, müssen auch die Herausforderungen im Hinblick auf nachhaltige und ökonomisch machbare, sinnvolle Lösungen bedacht werden.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die organisatorischen Rahmenbedingungen,
- legt das Speisenangebot und die Anforderungen an die Qualität fest,
- ist die Basis für zukünftige bauliche, finanzielle und ausschreibungsrelevante Entscheidungen,
- ist die Grundlage für die Leistungsbeschreibung im Rahmen der Beschaffung (Ausschreibung) der Verpflegungsleistungen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept betrachtet für alle Bedarfsstellen folgende Bereiche:

- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- Nachhaltigkeitsaspekte



1.4 Projektbeschreibung

Die Entscheidung, ein kommunales Verpflegungskonzept zu erarbeiten, wurde notwendig, da die Organisation der Verpflegung in den Kitas und Schulen immer komplexer und personell aufwändiger geworden ist. Darüber hinaus wird der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung in den Grundschulen ab 2026 die Stadt vor neue Herausforderungen stellen.

Im Herbst 2023 wurde zunächst eine Bedarfsanalyse in allen städtischen Kitas und Schulen durchgeführt um den Status Quo zu ermitteln.

Die Einbindung der Verpflegungsverantwortlichen und der Tischgäste bzw. deren Erziehungsberechtigten ist dabei essentiell. Nur durch Information und regelmäßigen Austausch wird die Komplexität der Anforderungen an die Verpflegung deutlich und dem Träger ermöglicht, für die unterschiedlichen Wünsche an das Speisenangebot und Ansprüche an die Qualität den größtmöglichen gemeinsamen Nenner zu finden. Zur Feststellung der Wünsche und Vorstellungen an ein gutes Essensangebot in Kitas und Schulen fanden „Runde Tische“ mit Vertreterinnen und Vertretern der Verwaltung, der Einrichtungen, der Eltern, der Schüler*innen und der politischen Fraktionen statt. Der erste Runde Tisch wurde am 07.11.2023 für die Kitas, der zweite Runde Tisch am 08.11.2023 für die Schulen durchgeführt.

Das Projekt „Kommunales Verpflegungskonzept der Stadt Weinheim“ wird von zwei Fachbüros begleitet. Frau Chilla vom Beratungsbüro Pro Schulverpflegung und Frau Vonderach vom Beratungsbüro PVP-Projektmanagement unterstützen die Verwaltung mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Kita- und Schulverpflegung, sowohl bei der Einbindung der Verpflegungsverantwortlichen, als auch bei der Bedarfsanalyse und der Ausarbeitung dieses Verpflegungskonzeptes.

In der Analysephase war ein weiterer wichtiger Beratungsschritt die Durchführung einer Markterkundung. Die beiden Fachbüros haben bei verschiedenen Catering-Unternehmen unverbindliche Angebote zu dem geplanten Speisenangebot erbeten. Die Markterkundung ermöglicht eine Einschätzung darüber, ob die Wünsche und Anforderungen an das geplante Speisenangebot umsetzbar sind und dieses von geeigneten Anbietern lieferbar ist. Ziel der Stadt Weinheim ist es, Anforderungen im Verpflegungskonzept so festzulegen, dass diese von Catering-Unternehmen erfüllt werden können. Dabei sollen die Anforderungen realistisch so festgesetzt werden, dass diese nicht zu überhöhten Angebotspreisen führen.

Das Verpflegungskonzept, das auf der Basis der Bedarfsanalyse und den Entscheidungen der Verwaltung ausgearbeitet wurde, wird dem Kinder- und Jugendbeirat vorgestellt und die Umsetzung von diesem empfohlen.

2 Bedarfsanalyse

2.1 Übersicht der Betreuungseinrichtungen mit einem Verpflegungsangebot

Betreuungseinrichtung	Bewirtschaftungs-konzept*	Produktions-konzept**
Kindertageseinrichtungen Kindertagesstätte Bürgerpark Kinderkrippe Bürgerpark Kindergarten Kinderland Kindertagesstätte Kuhweid Kindertagesstätte Mäusenest Kindertagesstätte Nordlicht Kinderhaus Rasselbande	Eigenregie	Cook&Hold-System
Grundschulen Friedrich Grundschule Wald Grundschule Sepp-Herberger-Grundschule Hans-Joachim-Gelberg-Grundschule Theodor-Heuss-Grundschule Pestalozzi-Grundschule mit Schülerhort Carl-Orff-Grundschule	Eigenregie	Cook&Hold-System
Zweiburgenschule Grundschule SBBZ	Fremdregie	Mischküchenkonzept
Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule Grundschule Werkrealschule Realschule Gymnasium	Fremdregie	Mischküchenkonzept
Werner-Heisenberg-Gymnasium	Fremdregie	Mischküchenkonzept

*Erläuterung siehe Anlage 02

** Erläuterung siehe Anlage 03

2.2 Rahmenbedingungen in den Betreuungseinrichtungen

Um die aktuellen Rahmenbedingungen in den städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen besser beurteilen zu können, wurden im Oktober 2023 alle oben aufgeführten Einrichtungen besichtigt. Relevante Informationen wie z.B. tagesgenaue Essenzahlen, Essenszeiten, aktuelles Speisenangebot, Organisation der Abläufe, technische Ausstattung und räumlichen Gegebenheiten wurden erfasst. Diese sind notwendig, um Verpflegungslösungen zu erarbeiten, die die zukünftigen Anforderungen an eine gesunde und nachhaltige Verpflegung für Kinder und Jugendliche erfüllen.

Für die Erfassung der Rahmenbedingungen wurden Tabellen ausgearbeitet und die Bedarfsstellen folgendermaßen aufgeteilt:

- Rahmenbedingungen Kindertageseinrichtungen
- Rahmenbedingungen Grundschulen
- Rahmenbedingungen Zweiburgenschule
- Rahmenbedingungen Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule
- Rahmenbedingungen Werner-Heisenberg-Gymnasium

Die Tabellen zum Ist-Zustand sind als Anlage beigefügt.

Anlage 01 Rahmenbedingungen

Anlage 01_1 Rahmenbedingungen Kindertageseinrichtungen

Anlage 01_2 Rahmenbedingungen Grundschulen

Anlage 01_3 Rahmenbedingungen Zweiburgenschule

Anlage 01_4 Rahmenbedingungen Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule

Anlage 01_5 Rahmenbedingungen Werner-Heisenberg-Gymnasium

2.3 Bedarfsanalyse der Verpflegungsteilnehmer

In den Einrichtungen der Stadt Weinheim werden Kinder und Jugendliche im Alter von 1 bis ca. 18 Jahren mit Mittagessen versorgt. Die Bedarfe und Bedürfnisse sind in jeder Altersgruppe sehr unterschiedlich. Dies ist bei der Auswahl der Speisen und Festlegung der Mengen zu berücksichtigen.

2.4 Krippen- und Kindergartenkinder

In der Regel versteht man unter Krippenkinder, Kinder im Alter von ein bis drei Jahren, auch U3-Kinder genannt. Die Krippenkinder müssen an das Essen herangeführt werden. Die Speisen müssen besondere Anforderung erfüllen, da die Kinder noch nicht alles beißen oder verdauen können.

Die Kindergartenkinder sind in der Regel zwischen 3 und 6 Jahre alt, man spricht hier von den Ü3-Kindern. In dieser Altersgruppe ist keine besondere Kost erforderlich.

In der Krippe und im Kindergarten kann ein gesundheitsfördernder Lebensstil praxisnah vermittelt werden. Beim Essen in der Tischgemeinschaft mit einer Betreuungsperson wird eine Essenssituation erzeugt, in der Kinder gesunde Lebensmittel kennen- und probieren -lernen. Gleichzeitig werden Alltagskompetenzen beim gemeinsamen Essen vermittelt.

2.5 Grundschul Kinder

Kinder in der Grundschule sind in der Regel zwischen 6 und 10 Jahre alt. Auch in dieser Altersgruppe kann noch Einfluss auf die Essenssituation genommen werden.

Je älter die Schüler*innen werden, desto mehr entwickeln sie Vorlieben für bzw. Abneigung gegen bestimmte Speisen. Die Erfahrung zeigt, dass die Akzeptanz für ein Mittagessen steigt, wenn die Schüler*innen eine Wahl zwischen mindestens zwei Menüs haben.

2.6 Schüler*innen der weiterführenden Schulen

Schülerinnen und Schüler in den weiterführenden Schulen sind in der Regel zwischen 10 und 18 Jahre alt. Je älter sie sind, desto individueller sind Ernährungsgewohnheiten und Geschmäcker. Schüler*innen, die das Schulgelände verlassen dürfen, versorgen sich oft außerhalb der Schule und nutzen das Angebot in der Mensa weniger. Die Herausforderung für die Verpflegungsverantwortlichen ist es, neben zwei verschiedenen, ausgewogenen Menüs auch Speisen anzubieten, die für diese Altersgruppe attraktiv sind. Zusätzlich zu den zwei Menülinien gibt es daher über den Kioskverkauf ein Angebot an Snacks und Speisen zur Zwischenverpflegung.

2.6.1 Essensteilnehmer*innen mit besonderen Ernährungsanforderungen

Es gibt Essensteilnehmer*innen, die eine besondere Ernährungsweise wünschen oder aus gesundheitlichen Gründen benötigen:

- Vegetarier*innen (ohne Fleisch und Fisch)
- Veganer*innen (rein pflanzenbasierte Kost)
- Essensteilnehmende muslimischen Glaubens (ohne Schweinefleisch)
- Essensteilnehmende mit Lebensmittelunverträglichkeiten (z.B. Lactose-, Glutenunverträglichkeit)
- Essensteilnehmende mit Lebensmittelallergien (z.B. Eiallergie, Nussallergie) oder einer Zöliakie

3 Bewirtschaftungskonzepte

3.1 Bewirtschaftung in Eigenregie oder Fremdregie

Bei der Eigenregie bewirtschaftet der Träger die Küchen der Kindertageseinrichtungen oder Schulen bzw. Schulmensen selbst. Die Mahlzeiten werden in den Räumen des Trägers mit dessen Personal je nach Produktionssystem entweder frisch zubereitet, oder regeneriert oder, wenn die Speisen verzehrfertig angeliefert werden, nur ausgegeben.

Bei der Fremdregie werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben, das das Personal stellt und die Bedarfsstelle des Trägers vollständig bewirtschaftet.

Die Frage, welches Bewirtschaftungssystem in einer Bedarfsstelle oder auch grundsätzlich für einen Träger sinnvoll ist, hängt von vielen Faktoren ab. Der wichtigste Faktor ist in der Regel die Anzahl der Essensteilnehmer*innen, der Umfang des

Speisenangebotes sowie der Aufwand für die Zubereitung der Speisen in der jeweiligen Bedarfsstelle.

Weitere Kriterien, die beim Entscheidungsprozess bedacht werden sollten, sind in der Anlage „Vergleich der Bewirtschaftungssysteme“ aufgeführt. Hier werden die Eigenregie und die Fremdregie gegenübergestellt.

Anlage 02: Vergleich der Bewirtschaftungssysteme

3.2 Aktuelle Bewirtschaftungskonzepte der Stadt Weinheim

3.2.1 Bewirtschaftungskonzept in den Kindertageseinrichtungen

Die Kindertageseinrichtungen werden in Eigenregie mit hauswirtschaftlichen Kräften, die bei der Stadt angestellt sind, bewirtschaftet. Die hauswirtschaftliche Kraft ist im Wesentlichen zuständig für die Warenannahme, die Vorbereitungen bis zur Essensausgabe, die Verteilung der Speisen und für alle Reinigungsarbeiten in der Küche. Unterstützt werden diese Kräfte durch pädagogisches Personal der Kindertageseinrichtung, insbesondere als Begleitung beim Essen, beim Vorbereiten und Abräumen der Tische.

Einschätzung und Empfehlung

Die Bewirtschaftung in Eigenregie in den Kindertageseinrichtungen hat sich bewährt und soll beibehalten werden. In den Kindertagesstätten ist das Essen eingebunden in das pädagogische Konzept der Einrichtungen. Hier muss eine enge Abstimmung zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften stattfinden. Durch eigenes Personal ist diese Zusammenarbeit besser zu koordinieren und die Stadt als Arbeitgeberin ist weisungsbefugt.

3.2.2 Bewirtschaftungskonzept in den Grundschulen

Alle Grundschulen mit Ausnahme der Zweiburgenschule werden in Eigenregie mit hauswirtschaftlichen Kräften, die bei der Stadt angestellt sind, bewirtschaftet. Diese sind u.a. zuständig für die Warenannahme, die Vorbereitungen bis zur Essensausgabe, die Verteilung der Speisen und für alle Reinigungsarbeiten in der Küche.

Einschätzung und Empfehlung

Die Form der Eigenregie in den Grundschulen hat sich bewährt und soll beibehalten werden. Das Personal ist meist langjährig beschäftigt und kann zu den Schülerinnen und Schülern ein Vertrauensverhältnis aufbauen. Die Stadt hat Einfluss auf die Auswahl des Personals und ist weisungsbefugt.

3.2.3 Bewirtschaftungskonzept Zweiburgenschule (Grundschule und SBBZ)

Die Mensa in der Zweiburgenschule muss durch einen Dienstleister in sogenannter Fremdregie bewirtschaftet werden.

Einschätzung und Empfehlung

In der Zweiburgenschule gibt es seit ihrer Eröffnung eine Mensa. In dieser Mensa essen die Schüler*innen der Zweiburgenschule Grundschule und des SBBZ. Die Essenszahlen sind konstant so hoch, dass die Bewirtschaftung für einen externen Dienstleister attraktiv ist.

3.2.4 Bewirtschaftungskonzept im Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule

Die Mensa mit Kioskverkauf in der Dietrich-Bonhoeffer-Schule muss in Fremdregie bewirtschaftet werden. Der Dienstleister ist für die Bereitstellung der Speisen in der Mensa und im Kioskbereich und alle damit verbundenen Aufgaben verantwortlich.

Einschätzung und Empfehlung

Bei der Bewirtschaftung einer großen Mensa wie in der Dietrich-Bonhoeffer-Schule, in der das Essen zum großen Teil vor Ort zubereitet werden kann, ist besonderes Fachwissen und ein professioneller Umgang mit den Lebensmitteln gefordert. Hygienekonzepte (HACCP-Konzept) und alle geltenden gesetzlichen Vorschriften sind einzuhalten und umzusetzen. Die Mensa muss daher von einem erfahrenen Profi bewirtschaftet werden. Der Caterer ist der Lebensmittelverkehrsbringer und damit für eine sichere und reibungslose Essensversorgung verantwortlich. Weiterhin wird in dieser Küche viel Personal benötigt, insbesondere um den Kioskbereich mit abzudecken. Ein Catering-Unternehmen hat in der Regel einen Pool an Mitarbeitenden und kann leichter für Ersatzpersonal sorgen.

3.2.5 Bewirtschaftungskonzept im Werner-Heisenberg-Gymnasium

Die Mensa mit Kioskverkauf im Werner-Heisenberg-Gymnasium muss durch einen Dienstleister, der Erfahrung im Bereich Schulverpflegung hat, in Fremdregie bewirtschaftet werden. Dieser Dienstleister ist für die Bereitstellung der Speisen in der Mensa und im Kioskbereich und alle damit verbundenen Aufgaben verantwortlich.

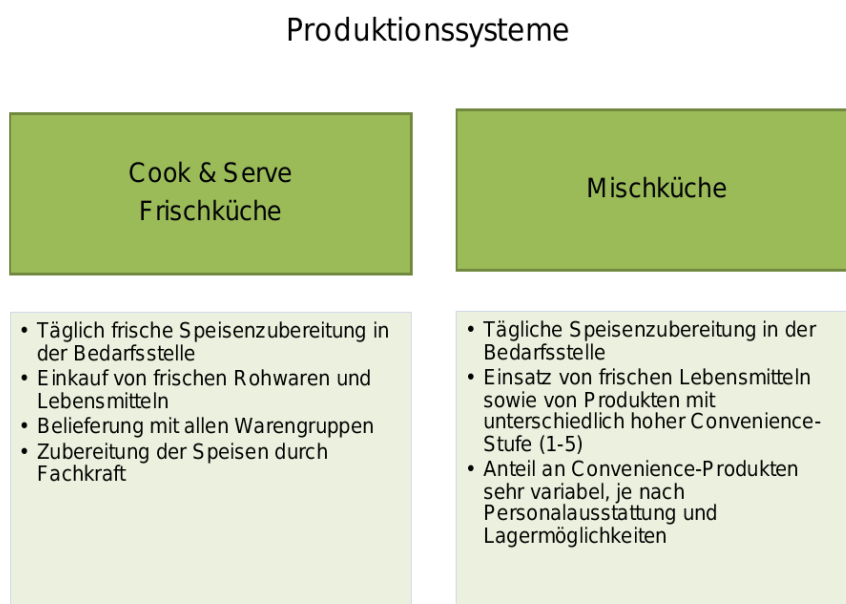
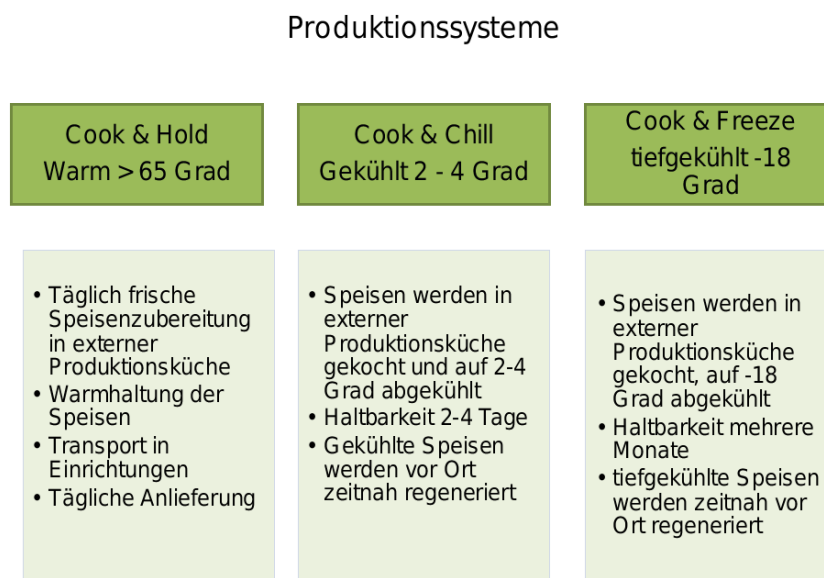
Einschätzung und Empfehlung

Die Mensa im Werner-Heisenberg-Gymnasium ist zwar nicht so groß, wie die der Dietrich-Bonhoeffer-Schule, aber auch hier muss neben dem Mittagessen in den großen Pausen und in der Mittagspause ein vielfältiges Kioskangebot bereitgestellt werden. Da dies mit einem hohen personellen Aufwand verbunden ist, soll diese Aufgabe ebenso an einen Dienstleister vergeben werden.

4 Produktionskonzepte

Die Entscheidung, mit welchem Produktionskonzept das Mittagessen in den Kitas und Schulen bereitgestellt werden soll, hängt insbesondere von den räumlichen Gegebenheiten, der technischen Ausstattung und der Verfügbarkeit von (Fach-)Personal ab. Unter Beachtung der jeweiligen Rahmenbedingungen in einer Bedarfsstelle ist zu prüfen, mit welchem Produktionssystem die Zubereitung der Speisen am besten umgesetzt werden kann.

4.1 Übersicht mögliche Produktionssysteme



4.2 Beschreibung der verschiedenen Produktionssysteme

Die verschiedenen Produktionssysteme werden zur besseren Übersichtlichkeit in einer separaten Anlage beschrieben.

Anlage 03: Beschreibung der Produktionssysteme

Die Vor- und Nachteile der verschiedenen Produktionssysteme sind ebenso in einer separaten Übersicht dargestellt.

Anlage 04: Vergleich der Produktionssysteme

In der Gemeinschaftsverpflegung werden verstärkt Convenience-Produkte in verschiedenen Convenience-Stufen eingesetzt. Darunter versteht man vorgefertigte, meist industriell hergestellte Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen. Die Einteilung erfolgt auf der Basis des Verarbeitungsgrades. Die hier verwendete Einteilung (Anlage 05) entstammt einer Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Siehe Tabelle 1: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen).

Anlage 05: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

4.3 Übersicht der Produktionskonzepte in Weinheim

Alle Kindertageseinrichtungen und nahezu alle Grundschulen erhalten die Mittagessen täglich im Cook&Hold-System heiß angeliefert.

Die Zweiburgenschule, die Dietrich-Bonhoeffer-Schule und das Werner-Heisenberg-Gymnasium haben gut ausgestattete Küchen, so dass dort ein Mischküchenkonzept mit einem bestimmten Anteil an Convenience-Produkten und frisch vor Ort zubereiteten Speisen sinnvoll und möglich ist.

Einschätzung und Empfehlung

Die bestehenden Produktionskonzepte haben sich bei den aktuellen Rahmenbedingungen der jeweiligen Bedarfsstelle bewährt und können grundsätzlich in allen Bedarfsstellen beibehalten werden.

Die Belieferung von Kitas und Schulen mit dem Cook&Hold-System ist dann empfehlenswert, wenn die Anfahrtswege und damit die Transport- und Warmhaltezeiten, kurzgehalten werden (siehe Anlagen 03 und 04). Dies kann nur gewährleistet werden, wenn Catering-Unternehmen in räumlicher Nähe angesiedelt sind oder eine große Küche in einer Mensa oder Kita als Produktionsküche genutzt werden kann mit der Möglichkeit, Essen warm auszuliefern. Diese Möglichkeit bietet sich z.B. in der Mensa der Dietrich-Bonhoeffer-Schule an. Die Küche hat genügend Kapazitäten um - neben der Versorgung des Schulverbands - täglich zusätzlich circa 200 - 300 Essen warm auszuliefern. Diese Option ermöglicht dem Betreiber der Mensa eine gute Auslastung der Küche und senkt die Stückkosten der Mittagessen.

Die Empfehlung lautet deshalb, einige Grundschulen aus der Mensa der Dietrich-Bonhoeffer-Schule mit dem Cook&Hold-System zu beliefern. Für dieses Modell bieten sich z.B. die Sepp-Herberger-Grundschule, die Hans-Joachim-Gelberg-Grundschule und die Theodor-Heuss-Grundschule an. Die Essensausgabe würde in den Grundschulen weiterhin in Eigenregie mit Personal der Stadt erfolgen.

5 Speisenangebot

5.1 Frühstück/Pausenverpflegung

5.1.1 Frühstück in den Kindertageseinrichtungen

Die Kinder in den Kindertageseinrichtungen bringen ihr Frühstück von zu Hause mit. Ein Frühstücksangebot durch die Einrichtungen soll es auch zukünftig nicht geben. Grundsätzliche ist bei der Zusammenstellung des Frühstücks auf ein ausgewogenes und vielfältiges Angebot zu achten.

Den Eltern wird folgende Speisenauswahl empfohlen:

- Brot oder Brötchen, am besten aus Vollkorn
- Käse und Wurstsorten mit niedrigem Fettgehalt
- Obst und Gemüse
- Milchprodukte mit geringem Zuckergehalt
- keine Süßigkeiten
- keine süßen Getränke

Um Verpackungsmüll zu vermeiden, sollen Kindern keine Fertigprodukte in Einwegverpackungen, z.B. Joghurtbechern, mitbringen.

5.1.2 Pausenverpflegung in den Grundschulen und im SBBZ

Schüler*innen der Grundschule bringen ihr eigenes Frühstück für die Zwischenverpflegung in den Pausen am Vormittag mit. Einen Pausenverkauf für Grundschüler*innen soll es auch zukünftig nicht geben.

5.1.3 Pausenverpflegung in der Dietrich-Bonhoeffer-Schule

Die Grundschüler*innen der Dietrich-Bonhoeffer-Schule bringen ihr eigenes Frühstück für die Pausen am Vormittag mit. Das Kiosk ist für diese nicht zugänglich, sie verbringen ihre Pausen im Gebäudeteil und im Außenbereich der Grundschule.

Die Schüler*innen der Sekundarstufen nutzen das Kioskangebot und versorgen sich dort insbesondere in den großen Pausen mit Snacks und Getränken. Dieses Angebot soll beibehalten werden. Aufgrund der Größe der Schule und der hohen Anzahl an Schülerinnen und Schülern darf der Kioskverkauf auch während der Ausgabe der Mittagessen stattfinden.

5.1.4 Pausenverpflegung im Werner-Heisenberg-Gymnasium

Das Angebot von Pausenverpflegung gibt es seit vielen Jahren und wird auch zukünftig benötigt und beibehalten. Da nicht alle Schüler*innen ein warmes Mittagessen möchten, ist das Angebot von kleinen Snacks über den Kioskverkauf wichtig. Hier können neben beliebten Snacks auch andere gesundheitsförderliche Produkte angeboten werden. Ein attraktives Angebot trägt dazu bei, dass Schüler*innen die externen Angebote außerhalb des Schulgeländes weniger nutzen.

Einschätzung und Empfehlung zum Kioskangebot (5.1.4 und 5.1.4)

Ziel ist es, dass der Pausenverkauf in den Schulen einen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen leistet.

Folgende Produkte werden für den Pausenverkauf empfohlen:

- belegte Wurst- und Käsebrötchen, Brötchen mit veganem Aufstrich
- Laugengebäck mit und ohne Butter
- Croissants, süße Backwaren
- Milchprodukte, Müsli
- frisches Obst der Saison (stückweise oder als Obstsalat)

Für eine vielfältige, gesundheitsförderliche und ausgewogene Zwischenverpflegung sollen folgende Kriterien beachtet werden:

- Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst.
- Belegte Brötchen sind mit Blattsalat oder Gemüse (z. B. Paprika, Gurken, Tomaten) zu garnieren.
- Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil.
- Ca. ein Drittel aller angebotenen Getreideprodukte erfüllen die Qualität „Vollkorn“.
- Süßigkeiten dürfen nicht angeboten werden.

5.2 Mittagessen

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann.

Die Qualitätsstandards der DGE für die Verpflegung in Kitas und Schulen bilden die Basis für das Verpflegungsangebot und -qualität, die in diesem Verpflegungskonzept vorgeschlagen werden. Abweichungen vom Standard sind bei Bedarf möglich, da auch die individuellen Anforderungen vor Ort berücksichtigt werden sollen.

5.2.1 Lebensmittelauswahl in 16 bzw. 20 Verpflegungstagen nach DGE-Standard

Die DGE-Standards geben Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl und den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen oder Komponenten, die innerhalb von 4 Tagen (z.B. bei einem Wochenspeiseplan von Montag bis Donnerstag) oder von 5 Tagen (bei einem Wochenspeiseplan Montag bis Freitag) angeboten werden müssen.

Zusätzlich werden die Häufigkeiten für bestimmte Lebensmittel, bzw. Lebensmittelgruppen auch für einen 4-Wochenspeiseplan festgelegt (z.B. 1 x Fisch pro Woche, also 4 x Fisch in 4 Wochen und davon mind. 2 x fettreicher Fisch).

Da nicht alle Lebensmittel jede Woche angeboten werden sollen, gibt es Empfehlungen zu den Häufigkeiten für 16 und 20 Verpflegungstage. Diese Empfehlungen sind in den Tabellen unter Ziff. 5.2.1.1 bis 5.2.1.14 aufgeführt. Sie bilden die Grundlage für die Anforderungen an die Speiseplanungen in den Kitas und Schulen in Weinheim. Wenn die Häufigkeiten im Verpflegungskonzept von den DGE-Empfehlungen abweichen, gelten die Anforderungen aus diesem Verpflegungskonzept.

Dies wäre in Weinheim lediglich beim Speisenangebot der Schulen in Menülinie I der Fall. Um auf die gesundheitsförderliche Auswahl nach den Empfehlungen der DGE hinzuweisen, muss hier der Auftragnehmer im Speiseplan diejenigen Speisen in der Menülinie I und II optisch hervorheben, die die Schüler*innen essen sollten, um sich innerhalb von 16 bzw. 20 Verpflegungstagen ausgewogen in der Mensa zu ernähren.



(Quelle: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 und DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen, Bonn, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023).

5.2.1.1 Lebensmittelauswahl in 16 Verpflegungstagen in Menülinie I, Mischkost nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten Menülinie I, Mischkost
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	16 x davon: mind. 3 x Vollkornprodukte max. 3 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat, Hülsenfrüchte	16 x davon mind. 6 x Rohkost oder Salat und mind. 3 x Hülsenfrüchte
Obst	6 x davon: mind. 3 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch	max. 3 x Fleisch/Wurst davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch 3 x Fisch davon mind. 1 x fettreicher Fisch

5.2.1.2 Lebensmittelauswahl in 16 Verpflegungstagen in Menülinie II, vegetarisch nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten Menülinie II, vegetarisch
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	16 x davon: mind. 3 x Vollkornprodukte max. 3 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat, Hülsenfrüchte	16 x davon mind. 6 x als Rohkost oder Salat und mind. 3 x Hülsenfrüchte
Obst	6 x davon: mind. 4 x als Stückobst mind. 4 x Nüsse, Kerne oder Ölsamen
Milch- und Milchprodukte	mind. 6 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleischersatzprodukte	industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 3 x in 16 Verpflegungstagen vorhanden. *hochverarbeitete, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan

5.2.1.3 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen in Menülinie I, Mischkost nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie I, Mischkost
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat, Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat und mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	8 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch	max. 4 x Fleisch/Wurstwaren davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon mind. 2 x fettreicher Fisch

5.2.1.4 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Menülinie II, vegetarisch nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie II, vegetarisch
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst mind. 8 x Nüsse, Kerne oder Ölsamen
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleischersatzprodukte	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. *hochverarbeitete, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)

5.2.2 Mittagessen in den Kindertageseinrichtungen

In allen Kindertageseinrichtungen wird pro Verpflegungstag 1 Menü (= Hauptgericht plus Nachtisch) für alle Kinder angeboten.

Die Auswahl des Menüs nimmt die verantwortliche hauswirtschaftliche Kraft oder der/die verantwortliche pädagogische Mitarbeiter*in vor. Er/sie orientiert sich dabei an den Vorgaben der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas.

Das Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Aus folgenden Gründen wird in den Kindertageseinrichtungen pro Tag nur ein Menü angeboten:

- Kinder lernen zu probieren, was angeboten wird, es gibt weniger Diskussionen.
- Wenn alle Kinder das Gleiche essen, dann wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Durch die Tischgemeinschaft und ein gemeinsames, einheitliches Mittagessen entsteht eine familiäre Situation (wie zu Hause).
- Der organisatorische Aufwand in der Einrichtung wird geringer (Bestellung, Zuordnung, keine Verwechslungen).

5.2.2.1 Menülinie I nach DGE

1 x ein Fleischgericht

1 x ein Fischgericht

3 x ein vegetarisches Gericht (Beschreibung unter 5.2.2.2)

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 2 x ein vegetarisches Gericht

bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

bei einem Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht

5.2.2.2 Ersatzkomponenten für Vegetarier*innen

Wenn das Tagesgericht ein Fleisch- oder Fischgericht ist, dann gibt es für Vegetarier*innen eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht), z.B. anstelle einer Rinderfrikadelle eine Gemüsefrikadelle.

Die Bezeichnung „vegetarisches Gericht“ wird in der Regel auch in den Speiseplänen als Kurzform für ein „ovo-lacto-vegetarisches Gericht“ verwendet.

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs enthält, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Definition: Quelle = DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. Korrigierter Nachdruck 2018)

5.2.2.3 Schweinefleisch

Es darf keine Gerichte oder Komponenten mit Schweinefleisch geben.

5.2.2.4 Süßes Hauptgericht

In 20 Verpflegungstagen darf maximal zweimal eine Süßspeise als Hauptgericht angeboten werden. Zur Süßspeise muss es immer eine vegetarische Vorsuppe (keine klare Brühe) oder Rohkost geben. Der Nachtisch muss an diesen Tagen immer Obst sein.

5.2.2.5 Nachtisch

Als Nachtisch werden abwechselnd an fünf Tagen in der Woche 2 x Milchspeisen und 3 x Obst angeboten. Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden.

Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

Es darf kein Nachtisch mit tierischer Gelatine angeboten werden.

5.2.2.6 Verpflegung für U3-Kinder

Die Verpflegung für Kinder unter 3 Jahren unterscheidet sich nur in wenigen Punkten von der Verpflegung für Ü3-Kinder. Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der DGE-Qualitätsstandard:

- Ab ca. einem Jahr werden die Kinder, je nach Entwicklungsstand, schrittweise an die Ernährung der bis sechsjährigen Kinder herangeführt.
- Es gilt zu beachten, dass in dieser Zeit das Kauen, Schlucken und selbstständige Essen erst noch erlernt werden muss und die Kinder entsprechende Unterstützung brauchen.
- Bei der Lebensmittelauswahl gibt es, bis auf wenige Ausnahmen, keine Einschränkungen.

Ausnahmen, d.h. Speisen die zu meiden oder nur in geringen Mengen zu verzehren sind, sind folgende:

- Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll für Speisen für unter einjährige Kinder nicht genutzt werden.
- Kuhmilch als Trinkmilch soll erst Ende des ersten Lebensjahres gegeben werden. Bei der Beikost in den Milch-Getreide-Breien kann sie hingegen eingesetzt werden.
- Blähende oder schwerverdauliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) oder Gemüse (z.B. Zwiebeln) sollen schrittweise eingeführt werden.
- Scharfkantige oder harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwer zu kauen und können leicht verschluckt werden (daher z. B. keine ganzen Nüsse anbieten).
- Fleisch muss leicht zu schneiden sein. Fleisch mit Knochen (z. B. Chicken Wings) darf nicht angeboten werden.
- Fisch muss „praktisch grätenfrei“ sein.
- Zusätzlich werden Reis und harte Lebensmittel (z.B. roher Apfel und Möhren) für unter 2-Jährige ganz vermieden, ansonsten entsprechend des körperlichen Entwicklungsstandes (Kauvermögen) angeboten.

5.2.2.7 Ausgabekonzept in den Kitas

Das Mittagessen ist ein wichtiger Bestandteil des pädagogischen Konzeptes in Kindertagesstätten. Das gemeinsame Mittagessen findet deshalb in Tischgemeinschaften statt. Die Kinder setzen sich an eingedeckte Tische und erhalten die Speisen in Schüsseln auf die Tische. Hier schöpfen sie sich auf ihre Teller und essen so in einer familienähnlichen Situation.

Während der ganzen Essenszeit werden die Kinder von pädagogischem Personal begleitet.

5.2.2.8 Pädagogischer Happen

Es ist Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die pädagogischen Kräfte am Tisch sitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dies gilt insbesondere für die Essenssituation mit Ü3-Kindern. Das Mittagessen mit U3-Kindern gestaltet sich anders, da die Kinder viel Unterstützung beim Essen benötigen, so dass die pädagogischen Kräfte kaum Zeit haben gleichzeitig zu essen. Dieser sogenannte "Pädagogische

Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für das pädagogische Personal. Der Bedarf für einen Pädagogischen Happen, soll nach Anzahl und Zusammensetzung der Gruppen festgelegt werden.

5.2.3 Mittagessen für Grundschüler*innen

Auf dem Speiseplan müssen an jedem Schultag zwei verschiedene Menüs in zwei Menülinien angeboten werden.

Eine verantwortliche Person wählt aus den beiden Menülinien für alle Kinder die Tagesgerichte einer Woche aus.

Aus folgenden Gründen wird in den Grundschulen pro Tag nur ein Menü angeboten:

- Schüler*innen lernen zu probieren, was angeboten wird, es gibt weniger Diskussionen.
- Wenn alle Schüler*innen das gleiche Mittagessen erhalten, dann wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Durch die Tischgemeinschaft und ein gemeinsames, einheitliches Mittagessen entsteht eine familiäre Situation (wie zu Hause).
- Der organisatorische Aufwand ist geringer (Bestellung, Ausgabe, Zuordnung, keine Verwechslungen).
- In der Mittagspause müssen teilweise über 300 Schüler*innen in mehreren Schichten versorgt werden. Dies lässt sich bei mehreren Menüs zeitlich und organisatorisch nicht umsetzen.

Ein **Menü** besteht aus einem Hauptgericht, einem Nachtisch und Wasser als Getränk.

Ein **Hauptgericht** besteht aus einer Hauptkomponente (Fleisch, Fisch oder vegetarische Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente. Die Gemüsekomponente muss mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat angeboten werden.

Innerhalb von 5 Verpflegungstagen pro Woche (Mo bis Fr) muss folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

5.2.3.1 Menülinie I

**2 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht
1 x ein veganes Gericht**

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht
1 x ein veganes Gericht

bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei einem Verpflegungstag pro Woche:
1 x ein Fleischgericht

5.2.3.2 Menülinie II

5 x ein vegetarisches Gericht

In Menülinie II muss bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche 5 x ein ovo-lacto-vegetarisches* Gericht angeboten werden.

Definition „vegetarisches Gericht“ siehe 5.2.2.2
--

5.2.3.3 Ersatzkomponenten

Wenn das ausgewählte Menü ein Fleisch- oder Fischgericht ist, dann gibt es für Vegetarier*innen eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht), z.B. anstelle einer Rinderfrikadelle eine Gemüsefrikadelle.

5.2.3.4 Schweinefleisch

Es darf keine Gerichte oder Komponenten mit Schweinefleisch geben.

5.2.3.5 Süßes Hauptgericht

In 20 Verpflegungstagen darf maximal zweimal eine Süßspeise als Hauptgericht angeboten werden. Zur Süßspeise muss es immer eine vegetarische Vorsuppe (keine klare Brühe) oder Rohkost geben. Der Nachtisch muss an diesen Tagen immer Obst sein.

5.2.3.6 Ausgabekonzept in den Grundschulen

Die Schüler*innen in den Grundschulen essen in Tischgemeinschaften. Die Größe der Tischgemeinschaften und die Organisation bei der Ausgabe der Mittagessen werden individuell, abhängig von den örtlichen Rahmenbedingungen der Schulen, festgelegt.

5.2.3.7 Pädagogischer Happen

In den Kitas ist die Begleitung der Kinder beim Essen altersbedingt sehr wichtig. Deshalb erhält das pädagogische Personal in den Kitas einen sogenannten „Pädagogischen Happen“, also eine kleine Portion des Mittagessens. In den Grundschulen ist diese Begleitung am Tisch durch das Betreuungspersonals nicht mehr notwendig, so dass hier kein pädagogischer Happen angeboten werden muss. Das Zeitfenster und der Personalschlüssel lassen dies nicht zu.

5.2.4 Mittagessen für die Schüler*innen in den Sekundarstufen

Auf dem Speiseplan müssen an jedem Tag, an dem es Mittagessen gibt, **mindestens zwei verschiedene Menüs in zwei Menülinien** angeboten werden. Die Zusammensetzung dieser beiden Menüs soll sich an den Qualitätsstandards der DGE orientieren und somit ein Angebot an gesundheitsförderlicher, ausgewogener Kost sicherstellen.

Einmal in der Woche soll es einen „**Veggi-Day**“ geben. An diesem Tag (nicht freitags) muss **in Menülinie I ein veganes Gericht. In Menülinie II werden nur vegetarische Gerichte** angeboten.

5.2.4.1 Menülinie I

2 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht
1 x ein veganes Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht
1 x ein veganes Gericht

bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei einem Verpflegungstag pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

5.2.4.2 Menülinie II

5 x ein vegetarisches Gericht

5.2.4.3 Ausgabekonzept für Sekundarschüler*innen

In der Mensa holen sich die Schüler*innen der Sekundarstufe das Essen eigenständig an der Speisenausgabe ab. Hierfür stehen Tablettis zur Verfügung.

5.3 Bedarf an Sonderkost

Immer mehr Eltern geben bei der Anmeldung ihrer Kinder an, dass diese unter einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit, einer Nahrungsmittel-Allergie oder unter einer Zöliakie

leiden. Es stellt sich die Frage, welche Möglichkeiten es gibt, diese Kinder trotzdem am gemeinsamen Essen teilhaben zu lassen, ohne dass sich dieses ausgegrenzt fühlt oder das Speisenangebot schlechter ist.

Wenn Kinder eine Nahrungsmittel-**Unverträglichkeit**, z.B. auf Laktose, Gluten oder Fruktose haben, muss mit den Eltern abgestimmt werden, ob ihre Kinder ein alternatives Gericht (Sonderkost) erhalten müssen, oder ob geringe Mengen der entsprechenden Nahrungsbestandteile vertragen werden, und somit eine Teilnahme am gemeinsamen Essen doch möglich wäre. Für diese Nahrungsbestandteile können bei der Bereitstellung der Mittagessen relativ leicht Alternativen angeboten werden.

Das Angebot eines komplett glutenfreien Essens für Kinder mit einer Zöliakie oder von Mittagessen für Kinder mit einer Nahrungsmittel-Allergie (z.B. gegen Kuhmilch, Hühnerei, Erdnuss, Haselnuss oder Soja) kann nicht zugesichert werden.

Grundsätzlich müssen Eltern bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit bzw. Nahrungsmittelallergie ihres Kindes beim der Stadt Weinheim ein ärztliches Attest vorlegen.

5.4 Portionsgrößen

Die Bedarfe der Kinder und Schüler*innen sind in jeder Altersgruppe sehr unterschiedlich. Die Portionsgrößen müssen der Altersgruppe entsprechend angepasst werden. Die Mindestgröße der Portionen bzw. die Gewichte der Speisekomponenten werden für Krippen- und Kitakinder und für Schüler*innen der Primar- und der Sekundarstufen vorgegeben.

Die Mindestanforderungen für die verzehrfertigen Portionsgrößen der einzelnen Speisekomponenten werden in der **Anlage_06_Portionsgrößen** aufgeführt. Diese Angaben weichen zum Teil von den Empfehlungen der DGE für die Kita- und Schulverpflegung ab und orientieren sich insbesondere an Erfahrungswerten aus der Praxis.

Anlage 06: Portionsgröße

6 Getränkeangebot

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Daher sollen die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit haben, ausreichend zu trinken. Das ideale Getränk ist Wasser, als Leitungswasser oder Mineralwasser. Leitungswasser in Deutschland ist durch hohe Qualitätskontrollen sehr sauber und kann bedenkenlos getrunken werden.

In allen Einrichtungen muss mindestens Leitungswasser oder Mineralwasser angeboten werden. Die Bereitstellung des Wassers in den Bedarfsstellen ist abhängig von den räumlichen und technischen Gegebenheiten und kann variieren (z.B. abgefüllt in Karaffen aus der Leitung oder Trinkbrunnen bzw. als Mineralwasser-Flaschen).

Zu den Menüs wird dieses Wasser angeboten werden. In den Kitas wird auch Tee angeboten.

In den Mensen der Dietrich-Bonhoeffer-Schule und des Werner-Heisenberg-Gymnasiums werden über den Kiosk weitere Getränke verkauft.

Im Rahmen einer gesundheitsförderlichen Ernährung von Schülerinnen und Schülern empfehlen Ernährungsexperten, dass Getränke keinen oder wenig Zucker enthalten sollten, nicht mit künstlichen Süßstoffen und Aromen versetzt sind und kein Koffein enthalten.

In den Kiosken müssen mindestens Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und verschiedene Saftschorlen angeboten werden.

Alkoholische oder koffeinhaltige Kaltgetränke oder Energy-Drinks dürfen nicht verkauft werden.

Die Getränke müssen in Mehrweg-Flaschen angeboten werden. Der Auftragnehmer organisiert die Rückgabe der Flaschen mit einem sinnvollen Pfandsystem. Getränke in Tetra Pak und Einwegbechern sind nicht erlaubt.

7 Übersicht zum Verpflegungsangebot

	Kitas (U3- und Ü3- Kinder)	Grundschulen und SBBZ	Dietrich- Bonhoeffer- Schule	Werner- Heisenberg- Gymnasium
Frühstück	in der Regel eigenes Frühstück von Zuhause	in der Regel eigenes Frühstück von Zuhause	Pausen- verpflegung über Kiosk	Pausenver- pflegung über Kiosk
Mittagessen	<u>1 Menü für alle ausgewählt aus 2 Menülinien</u> Menülinie I: 1 x Fleisch 1 x Fisch 3 x vegetarisch Menülinie II: 5 x vegetarisch plus vegeta- rische Aus- tauschkompo- nente <i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i>	<u>1 Menü für alle ausgewählt aus 2 Menülinien</u> Menülinie I: 2 x Fleisch 1 x Fisch 1 x vegetarisch 1 x vegan Menülinie II: 5 x vegetarisch plus vegeta- rische Aus- tauschkompo- nente <i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i>	<u>2 Menülinien</u> Menülinie I: 2 x Fleisch 1 x Fisch 1 x vegetarisch 1 x vegan Menülinie II: 5 x vegetarisch <i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i>	<u>2 Menülinien</u> Menülinie I: 2 x Fleisch 1 x Fisch 1 x vegetarisch 1 x vegan Menülinie II: 5 x vegetarisch <i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i>
Getränke	Leitungswasser/ Mineralwasser/ Tee	Leitungswasser/ Mineralwasser	Leitungswasser/ Mineralwasser, Getränke über Kiosk	Leitungswasser/ Mineralwasser, Getränke über Kiosk

8 Speisenplanung

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen (Gerichte wiederholen sich frühestens nach 4 Wochen).
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet. Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Kindern die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (z.B. nicht immer freitags Fisch).
- In 20 Verpflegungstagen darf maximal zweimal eine Süßspeise als Hauptgericht angeboten werden. Zur Süßspeise muss es immer eine Vorsuppe (keine klare Brühe) oder Rohkost geben. Der Nachtisch muss an diesen Tagen immer Obst sein.
- Neben typischen traditionellen und regionalen Gerichten sollen regelmäßig oder im Rahmen von Aktionswochen auch kulturtypische Gerichte aus anderen Kulturkreisen im Speiseplan vorgesehen werden.

9 Verpflegungsqualität

9.1 Anforderungen nach dem Qualitätsstandard der DGE

- abwechslungsreiches, gesundheitsförderliches und altersgerechtes Speisenangebot
- Festlegung der Lebensmittelhäufigkeiten in 4 Wochen-Speiseplänen
- Fleisch unterschiedlicher Tierarten
- fettarme Zubereitung
- sparsamer Einsatz von Salz und Zucker
- keine Produkte mit Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Süßstoffen oder Zuckeralkoholen
- keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen enthalten sind

9.2 Saisonale Lebensmittelauswahl

Der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison leistet einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert – siehe auch Ziff. 10.

Mindestens 30 % des monetären Warenanteils, bezogen auf die Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemügesticks) und Obst, müssen innerhalb von 20 Verpflegungstagen frisch und saisonal angeboten werden.

Im Winter dürfen z.B. eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden.

Grundlage der Auswahl dieser saisonalen Produkte ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

9.3 Fair Trade Produkte

Die Stadt Weinheim unterstützt gemäß Gemeinderatsbeschluss die nachhaltige Beschaffung von Gütern, Dienstleistungen und Lebensmitteln. Dies sind bei Lebensmitteln in der Regel Waren aus Asien, Afrika und Lateinamerika, die aus fairem Handel

erhältlich sind (z.B. Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Bananen, Zucker, Reis, Orangen oder Gewürze).

In Menü I und II sollen Lebensmittel, die aus fairem Handel bezogen werden können, möglichst oft eingesetzt werden. Eine verbindliche Anforderung für die Häufigkeit des Einsatzes oder der Art der Produkte wird nicht vorgegeben, da die Verfügbarkeit sehr unterschiedlich ist.

In den Kiosken der Dietrich-Bonhoeffer-Schule und des Werner-Heisenberg-Gymnasiums muss der Betreiber mindestens zwei Produkte aus fairem Handel anbieten. Die Verfügbarkeit im Snack-Bereich ist größer und somit leicht umsetzbar.

9.4 Bio-Lebensmittel

Mindestens 20% aller Speisekomponenten in einem 4-Wochenspeiseplan (20 Verpflegungstage) müssen in Bio-Qualität eingesetzt werden.

Die Bio-Speisen müssen auf dem Speiseplan deklariert werden.

10 Qualitätsmanagementkonzept

10.1 Kommunikation

Eine hohe Zufriedenheit bei der Essensversorgung der Kinder und Jugendlichen kann dann gelingen, wenn die Anbieter und die Essensteilnehmer*innen einen guten Austausch pflegen und Fragen/ Probleme zeitnah und direkt geklärt werden.

Qualitätssicherungsgespräche zwischen dem Essensanbieter - der Stadt Weinheim - und dem Catering-Unternehmen finden halbjährlich oder aus konkretem Anlass statt.

10.2 Reklamationsmanagement

Jede Reklamation ist Anlass zur kontinuierlichen und systematischen Verbesserung der Leistung. Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass eine schnelle Reaktion auf Beanstandungen erfolgt und im Falle von wiederholten Fehlern eine dauerhafte Lösung herbeigeführt wird.

Die Reklamationen und die Lösungsansätze dazu sind schriftlich festzuhalten, 2 Jahre aufzubewahren und auf Verlangen des Auftraggebers vorzulegen.

10.3 Hygienemanagement in den Kindertageseinrichtungen und Schulen

Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis. Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der so genannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem eine gute Hygienepraxis, die Implementierung eines HACCP-Konzeptes und die regelmäßige Mitarbeiterschulung umgesetzt werden.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist die Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen und Schulen.

10.4 Qualitätssicherungskonzept des Bieters

Die Stadt Weinheim erwartet von den Bewirtschaftern der Schulmensen der Zweiburgenschule, der Dietrich-Bonhoeffer-Schule und des Werner-Heisenberg-Gymnasiums, dass sie Maßnahmen zur Qualitätssicherung in mindestens folgenden Bereichen festlegen und umsetzen:

- Personal- und Küchenhygiene
- Personalqualifikation
- Überprüfung der Speisenqualität
- Reklamationsbearbeitung
- Ausfall von Lieferungen oder Personal

11 Nachhaltigkeitsaspekte in der Kita- und Schulverpflegung

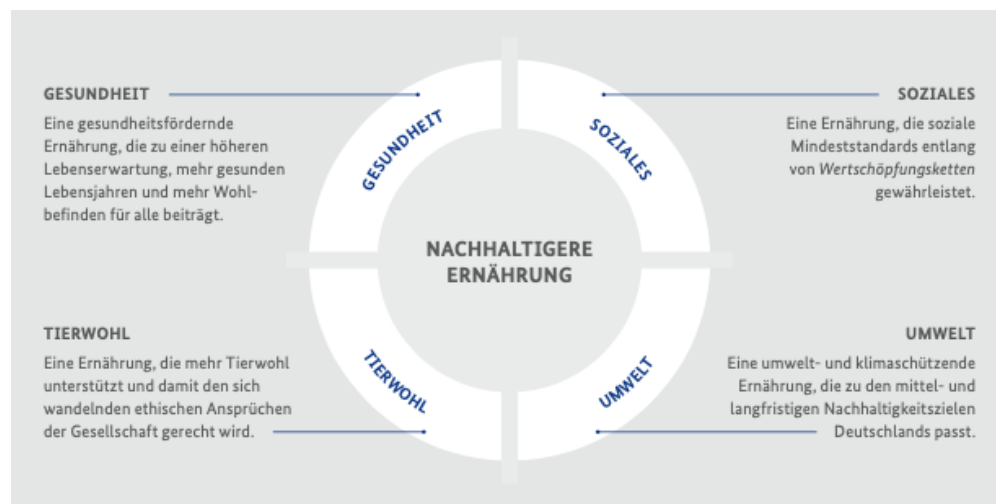
11.1 Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung

Die sieben Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung nach Karl von Koerber bieten eine Orientierung sowohl für private Haushalte als auch für Anbieter von Außer-Haus-Verpflegung und finden insbesondere in den **DGE-Standards** Anwendung.

Eine Orientierung bieten die Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung von Karl von Koerber. Aufzählung absteigend nach ihrem Einsparpotential an Umweltbelastungen:

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

11.2 Ziele einer nachhaltigen Ernährung (DGE)



Umwelt

- Festlegung der Häufigkeit von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- Festlegung der Häufigkeit von Fleischspeisen
- Festlegung eines Mindest-Bio-Anteils über alle Speisekomponenten
- Festlegung eines Mindest-Anteils an saisonalen Produkten
- Vorgaben zur Vermeidung von Verpackungsmüll
- Vorgabe, dass die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind
- Vorgabe, dass - wo möglich - Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden
- Vorgabe, dass Großgebinde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebinden in Dessertschalen portioniert)
- Monitoring von Speisereste
- Großküchengeräte mit Einsparpotential bei Wasser und Energie

Tierwohl

Anforderung an die Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorgaben des Lebensmittelrechts (Richtlinie 98/58/EG des Rates) In der EU gelten einige der weltweit höchsten Tierschutzstandards.

Gesundheit

- Mindestanforderungen an die ernährungsphysiologische Zusammensetzung von Speisen
- Festlegung der Häufigkeit von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen

Soziales

- Einhaltung des Mindestlohngesetzes
- Einhaltung von Sanktionsvorgaben des Bundes

11.3 Nachhaltige Bewirtschaftung der Schulumensen

Nachhaltigkeit wird insbesondere durch die Reduktion des Fleischkonsums, dem Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau, der Verringerung von Lebensmittelresten und der Einsparung von Einwegverpackungen unterstützt.

Die Stadt Weinheim beachtet in diesem Verpflegungskonzept die Aspekte zu mehr Nachhaltigkeit im Rahmen der Verpflegung in den Bedarfsstellen.

Die Catering-Unternehmen können eine nachhaltige Bewirtschaftung der Schulumensen unterstützen, indem

- die Überproduktion von Speisen vermieden wird
- die Mengen und Ursachen von Speiseresten evaluiert werden
- bei der Nutzung der technischen Geräte darauf geachtet wird, Energie einzusparen z.B. durch:
 - effizientes Spülen
 - effiziente Nutzung der Regeneriergeräte
 - Abschalten von Licht
 - Abschalten von leeren Kühlgeräten in den Ferien

- Verpackungsmüll vermieden wird, indem
 - Großgebinde anstelle von Einzelverpackungen bezogen werden (v.a. bei Milchprodukten, Nachtischen)
 - Verpackungen der Lebensmittel zur Anlieferung (Sekundärverpackung) - unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben im Hinblick auf Hygieneanforderungen - verwendet werden, die möglichst wenig Abfallvolumen verursachen und recyclingfähig sind

12 Fazit

Dieses Verpflegungskonzept beschreibt die aktuelle Verpflegungssituation in den Einrichtungen der Stadt Weinheim, zeigt Verpflegungslösungen auf und bietet Optimierungsmöglichkeiten für die Zukunft.

In Einrichtungen, in denen sich das Bewirtschaftungs- und Produktionskonzept bewährt hat, wird dieses beibehalten. Dies trifft insbesondere auf die Kindertagesstätten und die Grundschulen zu.

Mindestanforderungen an die Speisenauswahl und Speisenqualität sind für die Kinder in den Kindertagesstätten und für die Schüler*innen der Primarstufe und Sekundarstufen formuliert.

Die definierten Mindeststandards zu der Speisenauswahl und Speisenqualität in diesem kommunalen Verpflegungskonzept werden bei zukünftigen Ausschreibungen zur Essensversorgung in den Kitas und Schulen die Mindestanforderungen in der Leistungsbeschreibung definieren. Damit ist sichergestellt, dass allen Kindern und Jugendlichen in den Kitas und Schulen der Stadt Weinheim ein gesundheitsförderliches und abwechslungsreiches Angebot zur Verfügung gestellt wird.

13 Schlussbemerkungen

Dieses Verpflegungskonzept wird kontinuierlich überprüft und bei Bedarf an veränderte Rahmenbedingungen oder auch an veränderte Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angepasst.

14 Anlagenverzeichnis

Anlage	Bezeichnung
01_1	Rahmenbedingungen Kindertageseinrichtungen
01_2	Rahmenbedingungen Grundschulen
01_3	Rahmenbedingungen Zweiburgenschule
01_4	Rahmenbedingungen Schulverbund Dietrich-Bonhoeffer-Schule
01_5	Rahmenbedingungen Werner-Heisenberg-Gymnasium
02	Vergleich der Bewirtschaftungssysteme
03	Beschreibung der Produktionssysteme
04	Vergleich der Produktionssysteme
05	Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen
06	Portionsgrößen