

2. HAUPTGANG

Instrumente zur Sicherung der Qualität oder: So bauen Sie Qualitätsmanagement auf

Adrienne Neumann, Mitarbeiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

Komponentenübersicht des 2. Hauptgangs

- Instrumente/Methoden zur Analyse und Bewertung von Qualität
- Kurzvorstellung des Projektes „Einfluss der Warmhaltezeit auf die Qualität der Schulverpflegung“



Ist ein Qualitätsmanagement für die Schulverpflegung sinnvoll?

- Ja, für jede Schule.
- Warum?
 - Individuelle Voraussetzungen/Bedürfnisse
 - Schafft objektive Fakten
 - Steigert und stabilisiert die Essensqualität
 - Sorgt für Zufriedenheit und Wohlbefinden
 - Leistet Beitrag zur gesunden Lebensweise im Alltag



Instrumente und Methoden zur Analyse und Bewertung der Qualität der Schulverpflegung

- Speiseplancheck
- Befragung der Essensteilnehmer*innen
- Temperaturmessungen
- Laboranalyse



➤ Speiseplancheck

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gekarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck (2018)

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung



➤ Speiseplancheck

verbraucherzentrale
Thüringen

Schneller 1-Woche-Speiseplan-Check

Lebensmittelgruppe	Empfehlung	Erreichter Wert
Getreideprodukte/Kartoffeln (wie Nudeln, Reis, Couscous, Salatkartoffeln, Polenta, Kartoffeleintopf)	5x pro Woche	✓
Vollkornprodukte (Vollkornbrot/-brötchen, Vollkornnudeln, Vollkornmehl, Vollkornkeine, Vollkornbrot)	Mind. 1x pro Woche	
Vollkornbrot/-brötchen	Max. 1x pro Woche	✓



Gemeinsam mit den
Schüler*innen den
Speiseplan der Schule
auswerten.

→ Gesunde Lebensweise



 www.schulverpflegung-thueringen.de

➤ Service ➤ Speiseplancheck

➤ Befragung der Essensteilnehmer*innen



Lassen Sie die Schüler*innen
ein Befragung planen,
durchführen und auswerten.
→ Interdisziplinär: Deutsch,
Informatik, Mathe etc.

 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

➤ Temperaturmessungen

➤ Grenzwerte für Temperaturen:

- warme Komponenten mind. 65°C

- kalte Komponenten max. 7°C

➤ Ausgabekräfte müssen Speisentemperatur nach Lieferung bzw. vor der Ausgabe kontrollieren und dokumentieren

➤ Individuelles Empfinden von heiß und kalt



Lassen Sie die Schüler*innen Temperaturkurven erstellen.
→ Interdisziplinär: Mathe, Physik



➤ Laboranalyse

Vorteile:

- reale Nährwerte
- ernährungsphysiologische Beurteilung des Gerichtes

Nachteile:

- sehr teuer
- Qualitätskontrolle nur strichprobenartig möglich



Projektbeschreibung Qualitätssicherung Schulverpflegung: Einfluss der Warmhaltezeit auf die Qualität des Schulessens

- Workshop zur Schulverpflegung an teilnehmenden Schulen
- Probennahme von zwei Schulessen zu zwei Zeitpunkten
(direkt nach der Herstellung und wenn der letzte Tischgast gegessen hat)
- Befragung der Schülerinnen und Schüler am Probeentnahmetag
- Fotodokumentation

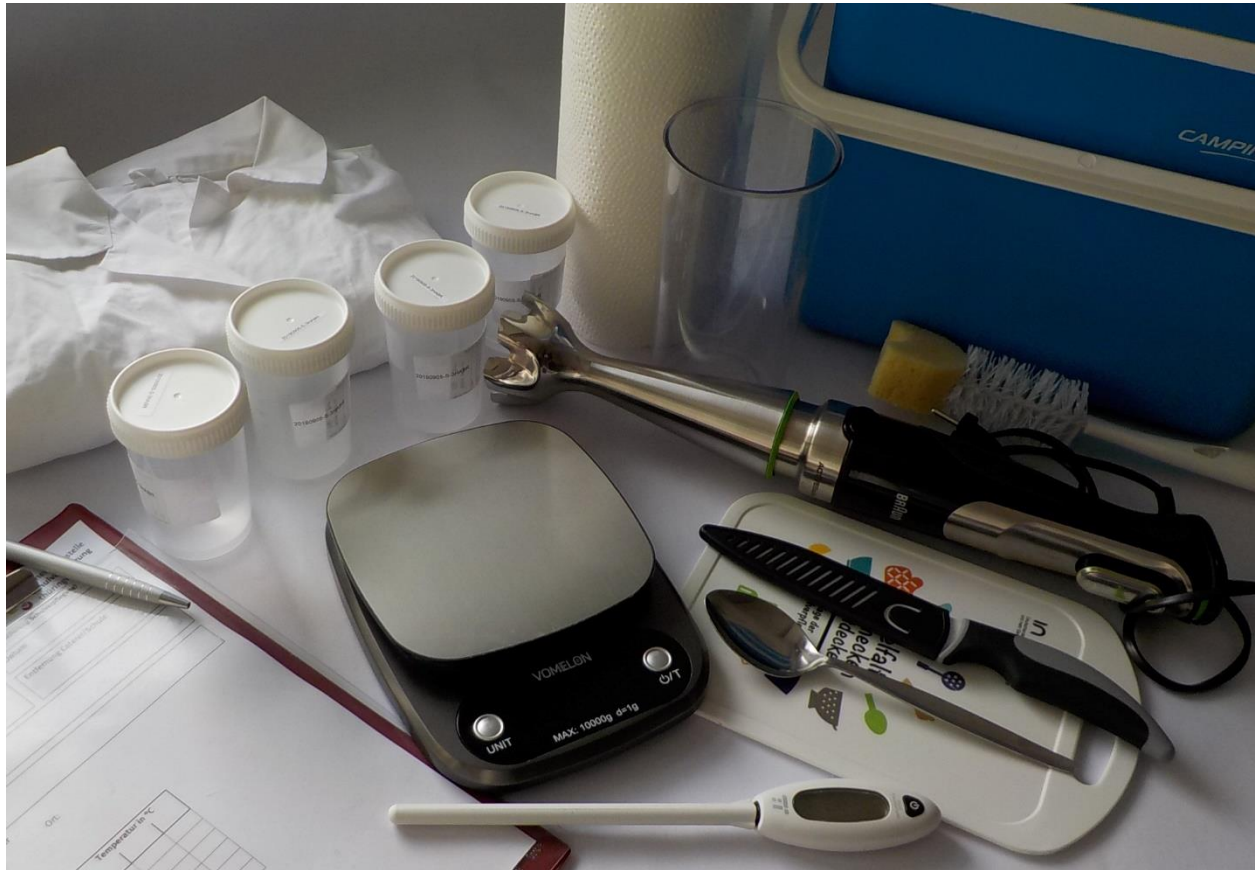


➤ Workshop



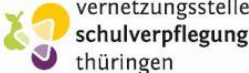
 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

➤ Probeentnahme (Temperaturmessung und Nährwertanalyse im Labor)



 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

➤ Fragebogen für die Essensteilnehmer am Probeentnahmetag

Datum:		Bewertungsbogen Testessen	
Was gibt es heute zu essen?			
Wie riecht das Essen?   	Wie sieht das Essen aus?   	Wie schmeckt dir das Essen?   	
Wie ist das Essen gewürzt? ☐ zu wenig ☐ genau richtig ☐ zu salzig ☐ zu süß ☐ zu würzig ☐ zu scharf			
Haben dir alle Komponenten geschmeckt? ☐ ja ☐ nein		Wenn nein, was hat dir nicht geschmeckt?	
Wie findest du die Temperatur des Essens? ☐ zu kalt ☐ genau richtig ☐ zu warm	Reicht die Zeit zum Essen? ☐ ja ☐ nein	Bist du satt geworden?   	

➤ Fotodokumentation



 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

➤ Anwendungsbeispiel Laborergebnisse



Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Brot		
	Laborergebnisse T2*	D-A-CH-Referenzwerte**
Brennwert	172 kcal	400 kcal
Salz	2,3 g	5g/d ***
Kohlenhydrate	5,2 g	49 g
Vitamin C	Nicht nachweisbar	11 mg
Vitamin E	0,52 mg	3 mg



Vanillesuppe mit Schokobrötchen		
	Laborergebnisse T2*	D-A-CH-Referenzwerte**
Brennwert	312 kcal	400 kcal
Salz	0,43 g	5g/d ***
Kohlenhydrate	50,8 g	49 g
Vitamin C	Nicht nachweisbar	11 mg
Vitamin E	Nicht nachweisbar	3 mg

* pro Mittagsportion von 400 g für 7 bis 10-Jährige zum Zeitpunkt nachdem der letzte Tischgast das Essen erhalten hat

** für die Energie- und Nährstoffzufuhr durch die Mittagsmahlzeit für 7 bis unter 10-Jährige

*** WHO für Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren


 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

c/o Verbraucherzentrale Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt

Tel.: 0361 – 55514-24

E-Mail: vernetzungsstelle@vzth.de
www.schulverpflegung-thueringen.de