

Schulverpflegung in Berlin seit 1. August 2020



Liebe Eltern,
sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

in den vergangenen Wochen haben uns sehr **viele Anfragen und Hinweise erreicht** – viele von Ihnen und Ihren Kindern haben Veränderungen in der täglichen Mittagsverpflegung festgestellt. Diese betrafen meist die Gestaltung des Menüplans und veränderte Geschmacksbilder. Deshalb möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick geben in die Fülle der an die **Schulverpflegung in Berlin geknüpften Anforderungen** insbesondere im Hinblick auf die Gestaltung der Menüpläne und die zu verarbeitenden Lebensmittel.

Die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung können Sie im Internet nachlesen unter:
www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/

Bei der Menüplangestaltung zwingend zu beachten sind unter anderem die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015), insbesondere die Kapitel 2.3, 2.4, 2.5 und 7.2. Sie sind aber nur ein Teil der für uns maßgeblichen Leistungsbeschreibung der **öffentlichen Ausschreibung 2020 für Berliner Grundschulen und grundständige Gymnasien**.

Einflussfaktoren in der Schulverpflegung

- Lebensmittelauswahl
- Speisenplanung
- Häufigkeitsanforderungen
- Gestaltung des Speisenplans
- Speisenherstellung
- Speisenausgabe
- Nährstoffzufuhr
- Lebensmittelmengen
- Regelungen zu Bio-Lebensmitteln

Änderungen und Anforderungen

Seit August 2020 hat sich in der Verpflegung der Schülerinnen und Schüler an Berliner Schulen einiges geändert. So dürfen **maximal 2 Menülinien** mit einem Menüzyklus von mindestens 4 Wochen **nach den DGE-Standards** angeboten werden. **Davon** muss mindestens **ein Gericht ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot** sein. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, an Oberschulen einen Mittagssnack anzubieten. Dieser darf jedoch nur als Ergänzung, nicht als Ersatz für ein vollwertiges Mittagsgeschicht angelegt sein. Der Snack muss eine kleinere Portion darstellen und ebenfalls den DGE-Qualitätsstandards entsprechen.

Die **folgende Tabelle zeigt Ihnen Produktgruppen** sowie die Häufigkeit, mit denen Produkte daraus innerhalb eines Zeitraumes von 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) jeweils im Menüplan vertreten sein müssen. Auch hier gibt es Zusätzliches zu beachten: Beispielsweise müssen **25 Prozent der täglichen Gemüsemenge in Rohform** angeboten werden. Dafür reichen wir unter anderem Knabbergemüse, Rohkostsalate oder auch Blattsalate.

Des Weiteren sind wir verpflichtet, süße Hauptgerichte **immer in Kombination** mit einer Gemüsesuppe anzubieten. Wissenswert ist für Sie auch, dass **Produkte** mit der Häufigkeitskennzeichnung „mindestens“ oder „maximal“ (mind./max.) **immer parallel** in allen Menülinien **am selben Wochentag** angeboten werden müssen.

Ein Beispiel: Eine Menülinie enthält am Montag und am Mittwoch Milchprodukte – in der anderen Menülinie müssen dann ebenfalls an diesen Tagen Milchprodukte enthalten sein. Für die Schüler bedeutet dies konkret, keine „echte“ = vollständige Alternative zu haben. Für uns bedeutet es eine starke Einschränkung in der Gestaltung der Menülinien.

Schulverpflegung in Berlin seit 1. August 2020

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	täglicher Einsatz – davon: <ul style="list-style-type: none"> ● mind. 4x Vollkornprodukte ● max. 4x Kartoffelerzeugnisse 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vollkornteigwaren, Naturreis ● Krokette, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi
Gemüse und Salat	täglicher Einsatz – davon: <ul style="list-style-type: none"> ● mind. 8x Rohkost oder Salat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomatensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	<ul style="list-style-type: none"> ● mind. 8x 	<ul style="list-style-type: none"> ● Obst im Ganzen ● Obst geschnitten ● Obstsalat
Milch- und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ● mind. 8x 	<ul style="list-style-type: none"> ● in Aufläufen ● Salatdressings, Dips ● Joghurt- u. Quarkspeisen
Fleisch, Wurst,	<ul style="list-style-type: none"> ● max. 8x Fleisch/Wurst – davon: ● mind. 4x mageres Muskelfleisch 	<ul style="list-style-type: none"> ● Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade
Fisch, Ei	<ul style="list-style-type: none"> ● mind. 4x Seefisch – davon: ● mind. 2x fettreicher Seefisch 	<ul style="list-style-type: none"> ● Heringssalat, Makrele, Matjes
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> ● täglicher Einsatz 	<ul style="list-style-type: none"> ● Trinkwasser, Mineralwasser

Auch möchten wir Ihnen einige **Vorgaben bei der Lebensmittelauswahl** nicht vorenthalten, dargestellt in der **folgenden Tabelle**. So dürfen Getreideprodukte ausschließlich aus Vollkorn bestehen, Reis darf nur in Form von Parboiled Reis oder Naturreis eingesetzt werden. Obst wird ausschließlich ohne Zuckerzusatz angeboten. Desserts und andere Süßspeisen sollen im Allgemeinen nicht mehr als 6 Gramm Zucker auf 100 Gramm Produkt enthalten. Pikante Speisen enthalten in der Regel ebenfalls keinen zugesetzten Zucker.

Lebensmittelauswahl

Lebensmittelgruppe	Auswahl	Beispiel
Getreide, Getreideprodukte u. Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> ● Vollkornprodukte ● Parboiled Reis oder Naturreis 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brot, Brötchen, Teigwaren
Gemüse und Salat	<ul style="list-style-type: none"> ● Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ● Hülsenfrüchte ● Salat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paprika, Erbsen, Brokkoli, Tomaten, Karotten ● Linsen, Erbsen, Bohnen ● Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat ...
Obst	Obst ohne Zuckerzusatz	<ul style="list-style-type: none"> ● Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche, Banane
Milch- und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ● Milch: 1,5 % Fett ● Naturjoghurt: 1,5-1,8 % Fett ● Käse – max. Vollfettstufe < 50 % Fett i. Tr. ● Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gouda, Feta, Camembert, Tilsitter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	<ul style="list-style-type: none"> ● mageres Muskelfleisch ● Seefisch aus nicht überfischten Beständen 	<ul style="list-style-type: none"> ● Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes ● Kabeljau, Seelachs, Hering, Markrele
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> ● Rapsöl = Standardöl – alternativ: ● Oliven- oder Sojaöl 	

Schulverpflegung in Berlin seit 1. August 2020



Soziale und faire Beschaffung der Lebensmittel

Positiv herauszuheben ist die höhere Qualität vieler Produkte, die heute zum Einsatz kommen. So dürfen beispielsweise bei Reis, Bananen und Ananas **ausschließlich Fairtrade-Produkte** eingesetzt werden.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse stammen zu 100 Prozent **aus biologischem Anbau**. Ähnliches gilt auch für andere Lebensmittelgruppen. Gemüse, Obst, Milch- und Milcherzeugnisse sowie Fleisch werden zum Beispiel mit einem Mindestanteil von 50 Prozent in Bio-Qualität angeboten.

Beides kann allerdings gegenüber dem gewohnten **Geschmacksbild** auch zu einem veränderten Geschmacksempfinden beitragen.

Genau definierte Mengen – und Wahlmöglichkeit nur auf Anfrage

Gern möchten wir auf einige weitere Änderungen eingehen. So sind wir beispielsweise dazu angehalten, die vorgegebenen **Portionsgrößen exakt** einzuhalten – für uns eine gewohnte Selbstverständlichkeit. Neu ist allerdings, dass Änderungen der Portionsgrößen oder Speisenzusammenstellungen von unseren Mitarbeitern **nur auf explizit geäußerten Wunsch** des einzelnen Schülers vorgenommen werden sollen. Unsere Servicekräfte dürfen also nicht mehr von sich aus Wahlmöglichkeiten anbieten.

Dem folgend, geben unsere Servicekräfte die **Gerichte in der vorgesehenen Art und Weise aus** ... es sei denn, die Schülerin oder der Schüler teilt abweichende Wünsche während der Ausgabe von sich aus mit. Zusammensetzung und Mengenverhältnisse des Gerichts sind anhand eines Mustertellers zu ersehen.

Wir tun, was wir können ... und dürfen

Wir könnten die Liste der Vorgaben weiterführen, doch würde dies nichts an der Tatsache ändern, dass man sich auf die Änderungen in der Verpflegung/Ernährung einlassen und sich schließlich daran gewöhnen muss: Die Anforderungen aus der Ausschreibung 2020 haben über Jahre hinweg Gültigkeit bis zur nächsten Ausschreibung. Jedoch dienen alle Vorgaben letztlich einem **guten Ziel**: Im Rahmen der vollwertigen Mittagsverpflegung soll jede Schülerin und jeder Schüler mit den **erforderlichen Nährstoffen** versorgt sein.

Unsere Prämisse ist dabei stets, die **Schülerwünsche** hinsichtlich des Geschmacks und der Abwechslung zu erfüllen, **soweit uns dies möglich ist**. Wie Sie sehen, wirkt jedoch eine Vielzahl von Anforderungen stark auf unsere Gestaltungsmöglichkeiten ein. Vor diesem Hintergrund **hoffen wir auf Ihr Verständnis**, dass es uns nicht an jedem Tag gelingen kann, jeden Schüler mit unserem Angebot „glücklich zu machen“.

Es bleibt daher für uns sehr wichtig, dass Sie uns weiterhin **Rückmeldungen zur Verpflegung** geben. Bitte animieren Sie dazu auch Ihr(e) Kind(er)! In der Mensa haben wir dafür eine Feedback-Box aufgestellt, noch einfacher geht es per Bestellsystem oder per App. Nur so können wir im Rahmen unserer Möglichkeiten Änderungen vornehmen, die den Wünschen unserer jungen Gäste entgegenkommen.

Unsere besten Wünsche und Grüße

Ihre MenüPartner-Teams