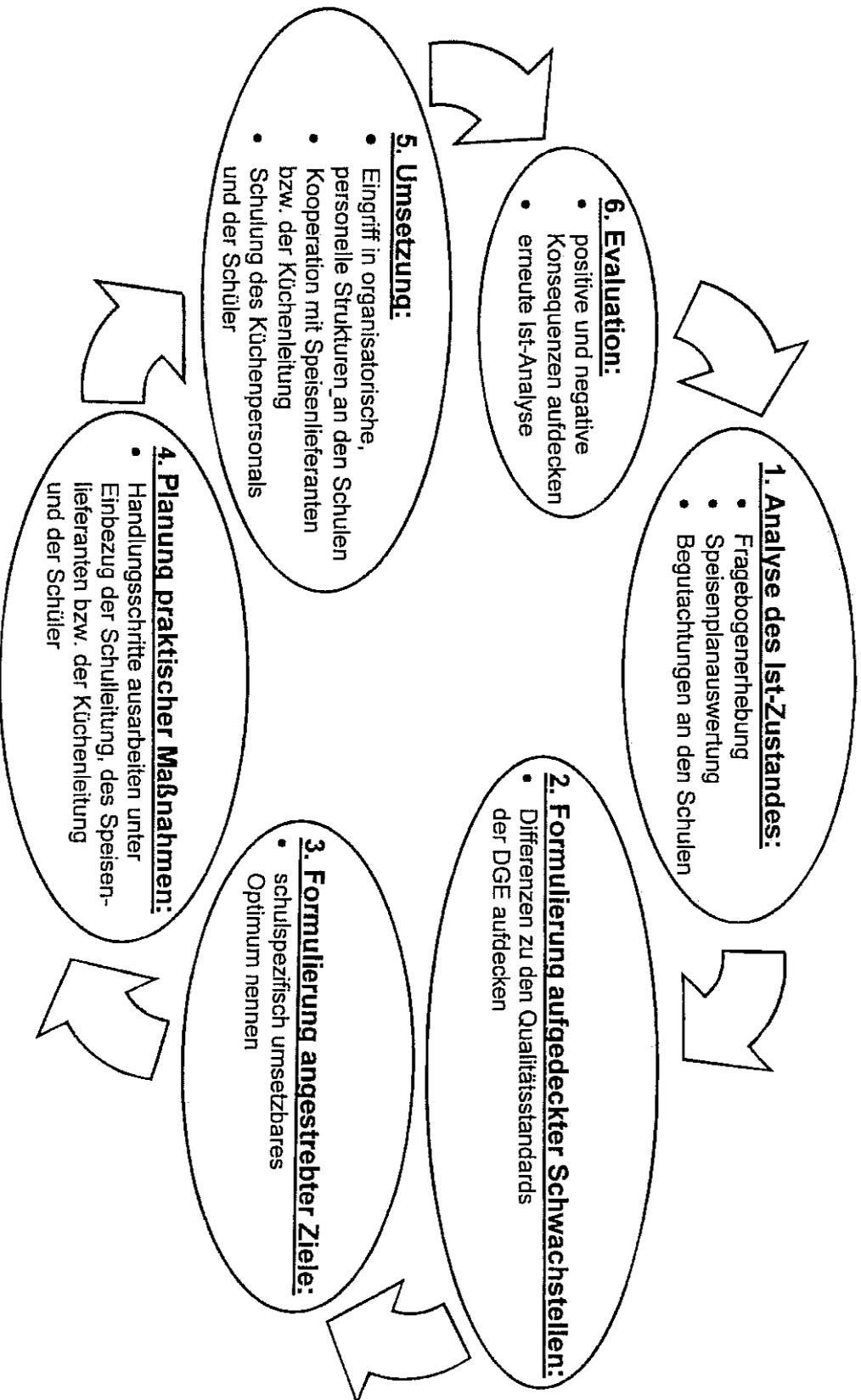


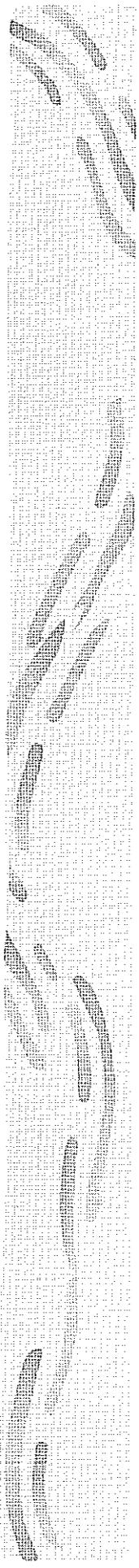
Mittagsverpflegung in Ganztagschulen im Primarbereich im Kreis Warendorf

Vorstellung ausgewählter Untersuchungsergebnisse

basierend auf der Diplomarbeit von Inga Ebeler an der Fachhochschule
Münster im Sommer/Herbst 2008

Qualitätszirkel zur Optimierung der Schulverpflegung





Untersuchungsinstrumente

A Checkliste der DGE – Pflichtbedingungen

- Kriterium 7: täglich frisches Gemüse in Form von Rohkost
- Kriterium 11: bei Schweinefleisch immer zusätzlich eine alternative Fleischsorte
- Kriterium 15: täglich eine vegetarische Hauptspeise
- Kriterium 16: tägliches Obst-Dessert
- Kriterium 17: immer verfügbares Trink- und/oder Mineralwasser
- Kriterium 23: max. 2 Std. Warmhaltezeit von Gemüse- und kurz gebratenen Komponenten
- Kriterium 24: max. 3 Std. Warmhaltezeit von übrigen Komponenten
- Kriterium 25: Ausgabetemperatur warmer Speisen: mind. 65°C
- Kriterium 26: Ausgabetemperatur kalter Speisen: max. 7°C



B Fragebogen für die Schulen

Pilotprojekt – Mittagsverpflegung in Ganztagschulen im Primarbereich des Kreises Warendorf

Rücksendung bis zum **02. Juni 2008** an:
Fax Nr.: 02532-964708

Bitte eintragen:
Name der Schule: _____
Telefonnummer für Rückfragen: _____
Anzahl täglich bereitgestellter Essen: _____

Bitte freilassen:
Schulenkennziffer:

Mit Ihren Antworten zu den folgenden 9 Fragen ermöglichen Sie mir, die Begutachtung der Mittagsverpflegung an Ihrer Schule optimal vorzubereiten und durchzuführen.
Bitte kreuzen Sie Zeitfelderns an (soweit nicht anders gekennzeichnet, sind keine Mehrfachnennungen möglich).
Unter jeder Frage finden Sie Platz für zusätzliche Angaben.
Für Rückfragen siehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 05226-821 zur Verfügung (dienstags bis freitags: 11.30 – 14.30 Uhr (Kontaktperson: Inga Ebner)).

01. Welches Bewirtschaftungssystem findet an Ihrer Schule Anwendung?
- Eigenbewirtschaftung —→wenn ja, weiter mit Frage 4
- Fremdbewirtschaftung
bitte Lieferanten und Produktionsstandort nennen: _____
- andere: _____
- Anmerkung: _____

02. Welches Verpflegungssystem liegt vor?
- (Mehrfachnennung möglich)
- Warmverpflegung (Verwendung von warm angelegten, gegarten Speisen)
- Cook & Chill (Verwendung von gekühlt angelegten, gegarten Speisen)
- Tiefkühl-System (Verwendung von tiefgekühlt angelegten Speisen)
- andere: _____
- Anmerkung: _____

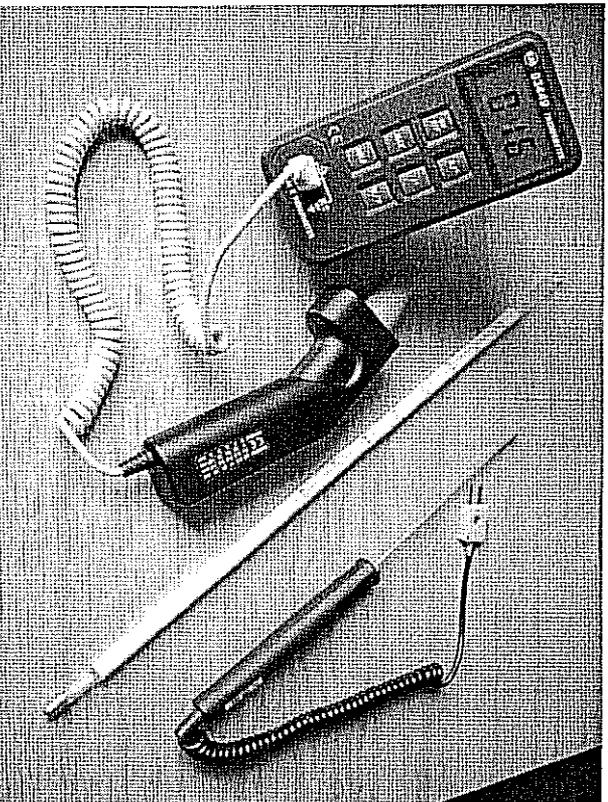
03. In welchen Gebäuden wird das Essen bezogen?
- Einzelverpackungen
- Mehrportionsgeschinde
- andere: _____
- Anmerkung: _____

04. In welchem Zeitfenster findet täglich die Essensausgabe statt?
- von bis
- Anmerkung: _____

05. Wie lang ist die Warmhaltezeit?
- (Zeitspanne vom Ende des Garprozesses bis zur Ausgabe an den letzten Schüler)
- a) von Gemüse und kurz gebratenen Komponenten
- max. 30min
- über 30min bis max. 120min
- über 120min bis max. 180min
- über 180min
- Zeitspanne nicht bekannt, da vom Lieferanten abhängig
(in diesem Fall bitte Warmhaltezeit vor Ort an Ihrer Schule angeben: _____ min)
- Anmerkung: _____

- b) von den übrigen Komponenten
- max. 30min
- über 30min bis max. 120min
- über 120min bis max. 180min
- über 180min
- Zeitspanne nicht bekannt, da vom Lieferanten abhängig
(in diesem Fall bitte Warmhaltezeit vor Ort an Ihrer Schule angeben: _____ min)
- Anmerkung: _____

C Messgeräte und Messprotokoll



Messprotokoll für Berechnungen der Mittelwertbildung an Schulen

Name der Schule: _____

Schulnummer: _____

Datum der Begehung: _____

1. Begehung 2. Begehung (unangemeldet)

begleitende Personen:

Schulleiterin:

Schulleiter:

Schiedsgericht:

Schlichter/in:

Übereinstimmung des Mittelwerts mit dem Spielplan¹:

(es sind der Tag der Begehung und die 2 vorherigen Schul Tage zu erfassen)

Anzahl der Oberstufenklassen: _____ von 3 möglichen Oberstufenklassen

Temperaturmessungen:

eingesetzte(s) Temperaturmessgerät(e): Infrarotfühler

Festschichtsensorenthermometer

Mittlungszeit um Tag der Untersuchung: _____

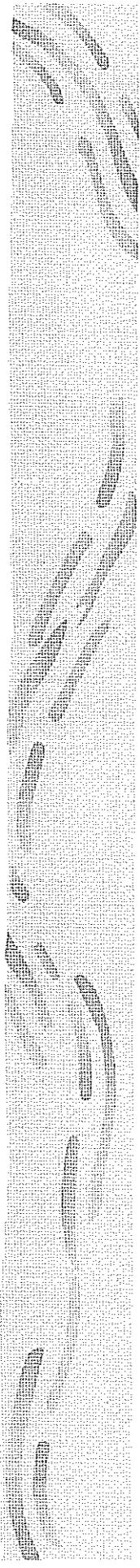
| Messgegenstand | Ultraschall | Temperatur in °C | Anmerkung |
|----------------|-------------|------------------|-----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Ausgabetemperatur: _____

| Messgegenstand | Ultraschall | Temperatur in °C | Anmerkung |
|----------------|-------------|------------------|-----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Ausgabetemperatur: _____

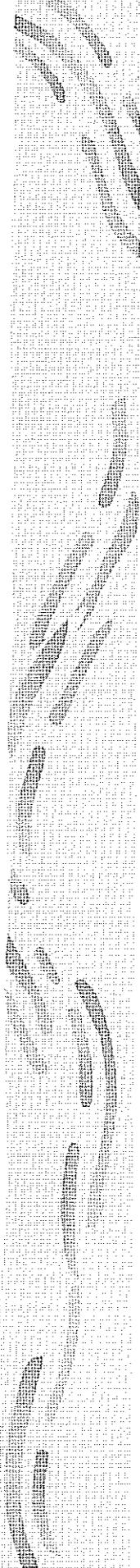
¹ Die Ermittlung erfolgt durch einen Abgleich des Spielplans mit den Antworten der Kinder auf die Frage, was sie an den vergangenen zwei Schultagen als Mittagsessen angeliessen bekommen haben.



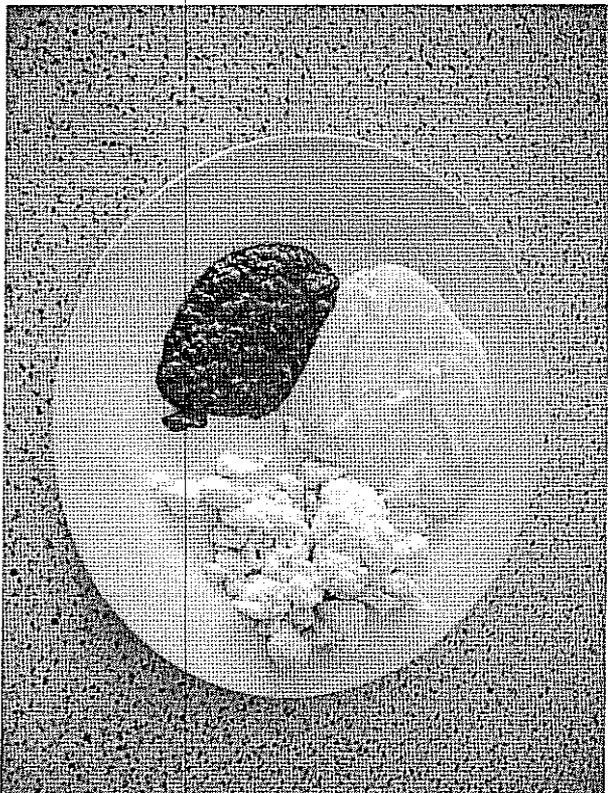
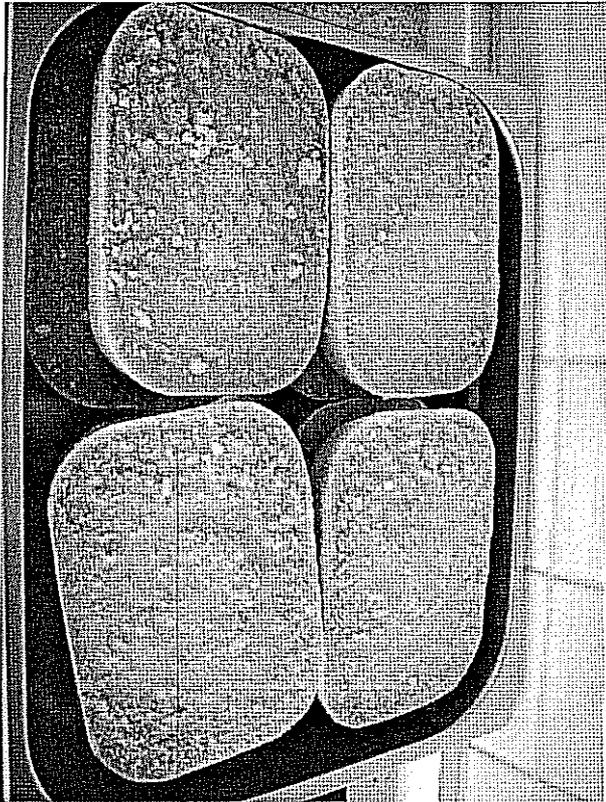
Teilnehmende Schulen

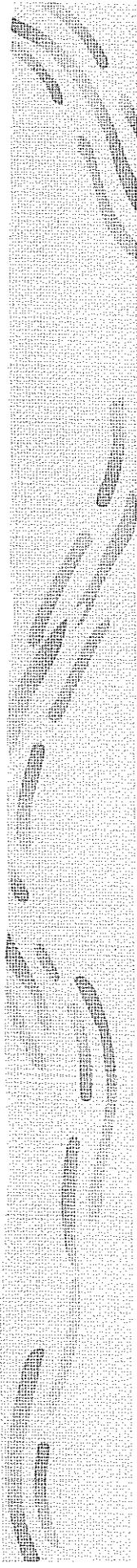
- Astrid-Lindgren-Schule, Warendorf
- Josefschule, Warendorf
- Laurentiuschule, Warendorf
- Overbergschule, Warendorf



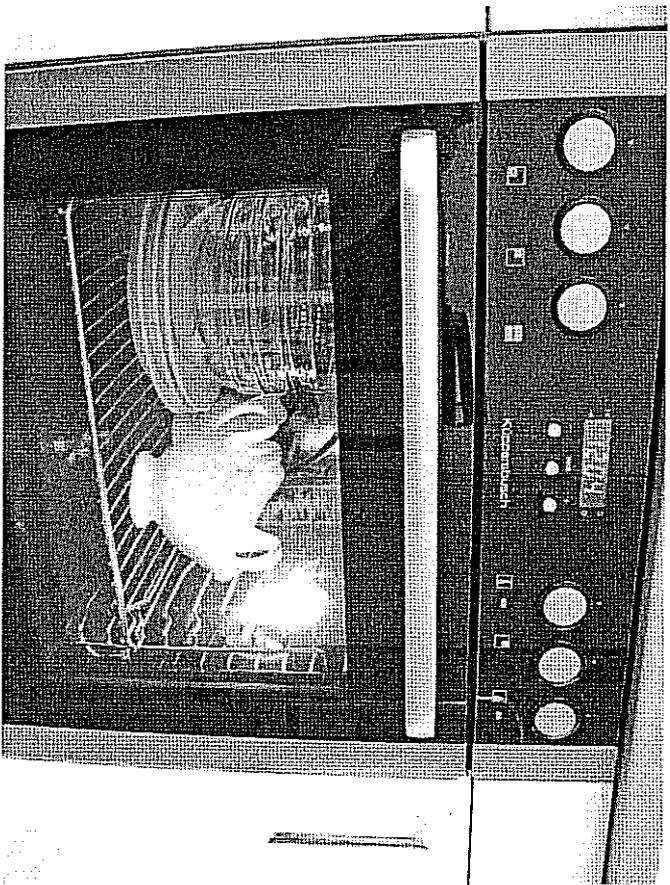


Schule A

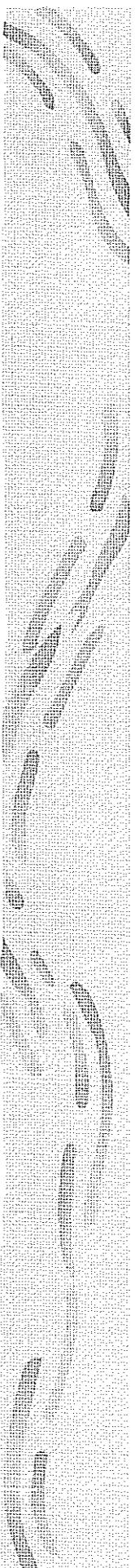




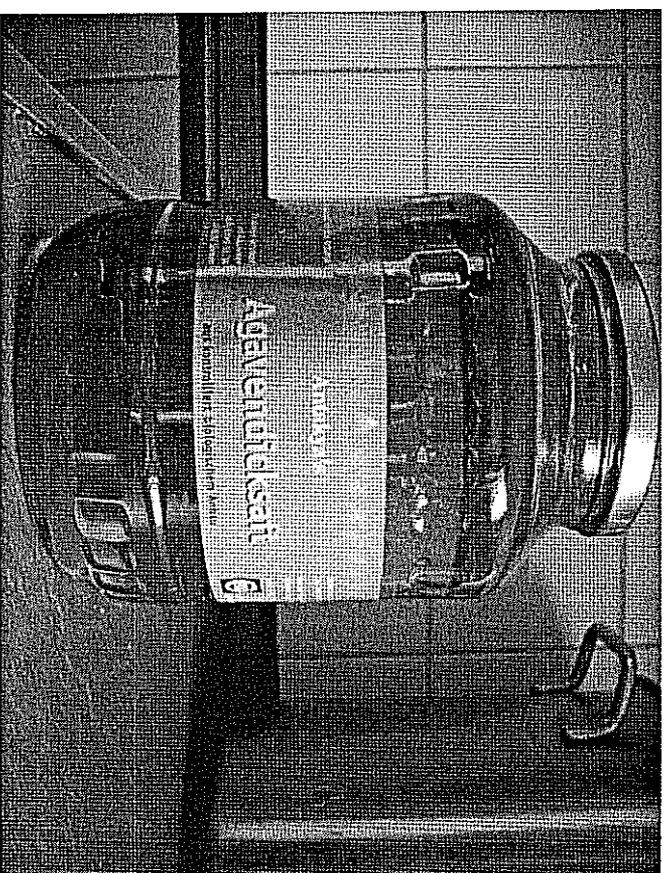
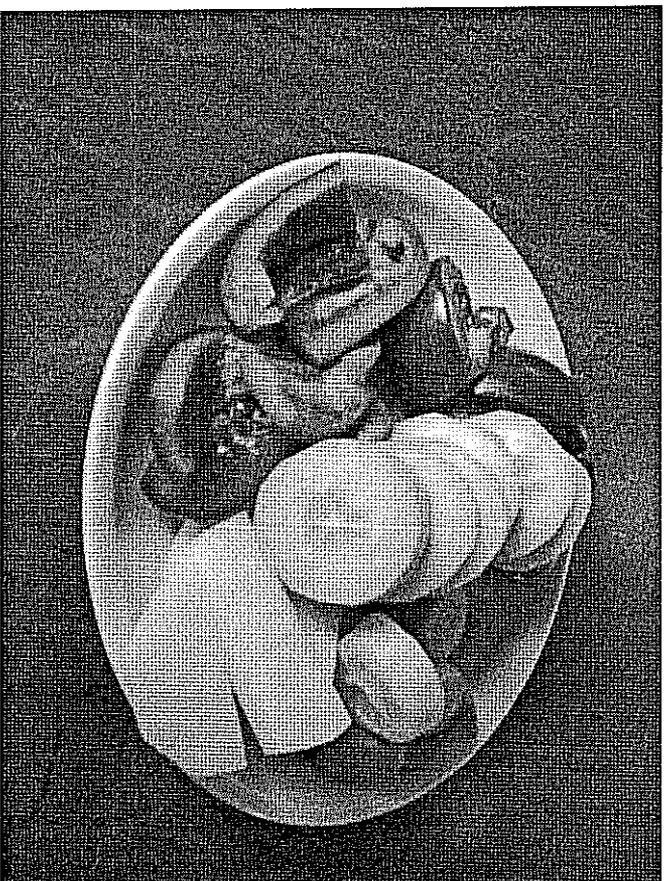
Schule B

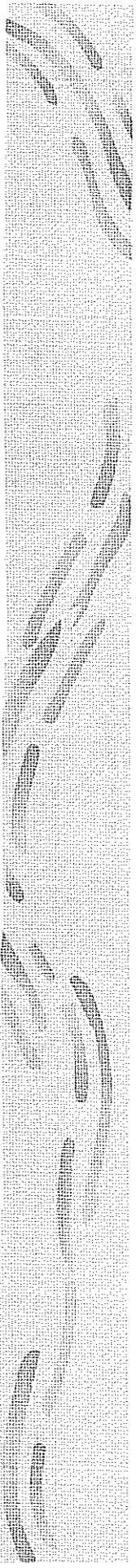






Schule C

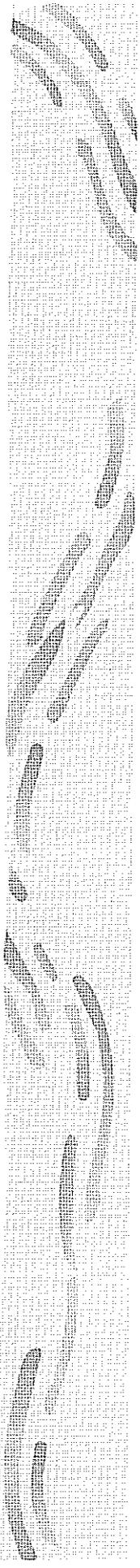




Mängel aus Sicht der DGE-Qualitätsstandards

- zu selten Kartoffeln
- zu selten Vollkornreis
- keine Vollkornteigwaren
- nicht täglich Rohkost
- zu selten Gemüse
- zu häufig Fleisch
- zu oft verarbeitete Fleischprodukte
- beim Angebot von Schweinefleisch nicht immer alternative Fleischsorte
- kein Seefisch
- kein tägliches vegetarisches Gericht





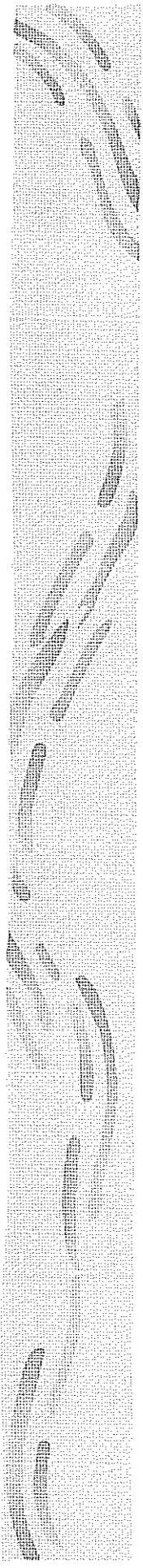
Ergebnis

selbst Schulen mit einer

vorbildlichen Mittagsverpflegung

**können den „Qualitätsstandards für
die Schulverpflegung“ der DGE
nicht gerecht werden!**





Schlussfolgerung

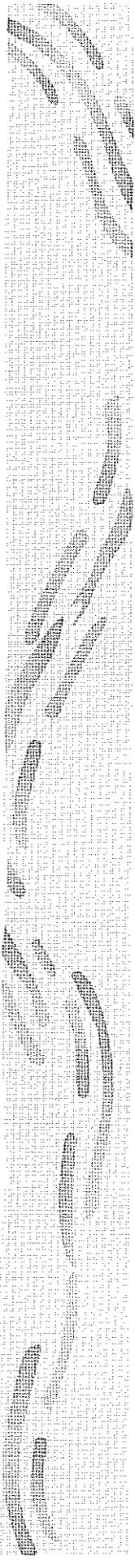
Optimierung

der Kriterien der DGE

zum Zweck einer aussagekräftigen

Qualitätsprüfung!





**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

