

# **Zwischenverpflegung in ausgewählten Schulen des Kreises Warendorf**

basierend auf der Bachelorarbeit von Katrin Eisenbach an der Fachhochschule  
Münster im Jahr 2011

Anlage 4

# DGE Checkliste Schulverpflegung

## Ergebnisrelevantes Sortiment

### 1. Getreide, Getreideprodukte

20 x Vollkornprodukte

### 2. Gemüse und Salat

20 x Gemüse oder Salat

Gemüse: frisch oder tiefgekühlt

### 3. Obst

20 x Obst

Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz

### 4. Milch und Milchprodukte

20 x Milch oder Milchprodukte

Käse: max. Vollfettstufe ( $\leq 50\%$ )

Milch: 1,5 % Fett

Naturjoghurt 1,5 % - 1,8 % Fett

Speisequark: max. 20 % Fett

### 7. Getränke

20 x Trink- oder Mineralwasser

### 9. Süßigkeiten

Süßigkeiten werden nicht angeboten

## Optionales Sortiment

### 1. Getreide, Getreideprodukte

Müsli ohne Zuckerzusatz

### 5. Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren: max. 20 % Fett

### 6. Fette und Öle

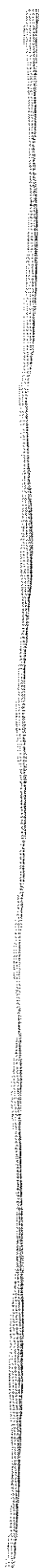
Rapsöl ist Standardöl

### 8. Pikante Snacks

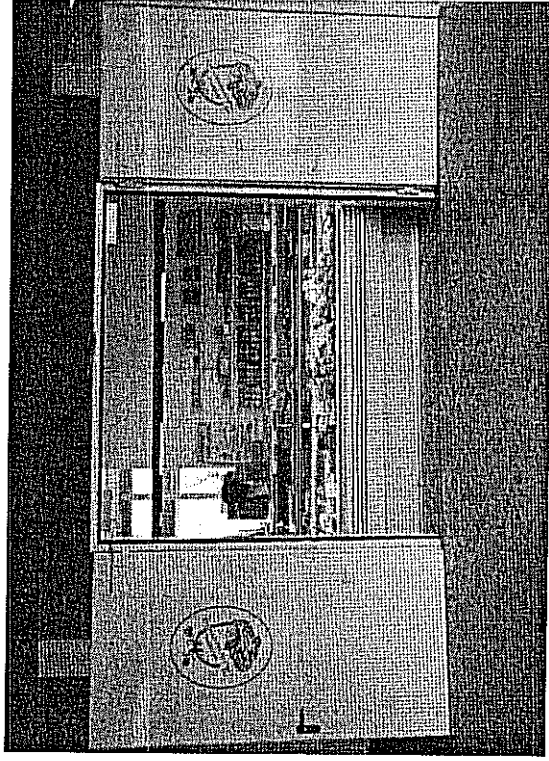
Ausschließlich Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker



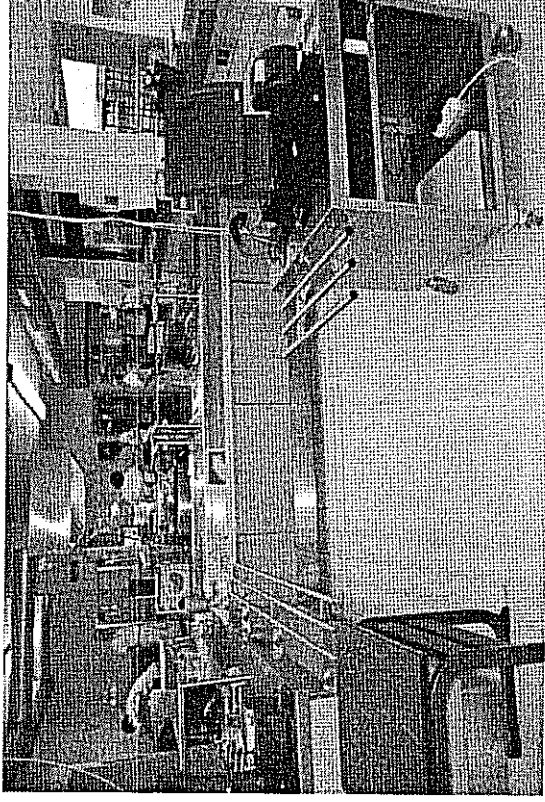
## Teilnehmende Schulen

- Städtische Realschule, Ahlen
  - Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen
  - Gymnasium Laurentianum, Warendorf
- 

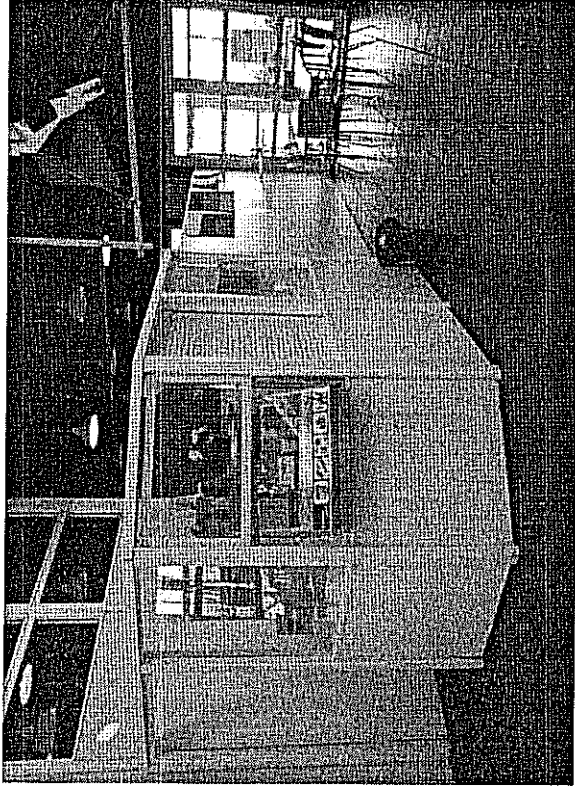
# Anbieter



Kiosk der Bäckerei  
Zimmermeier



Bistro 32



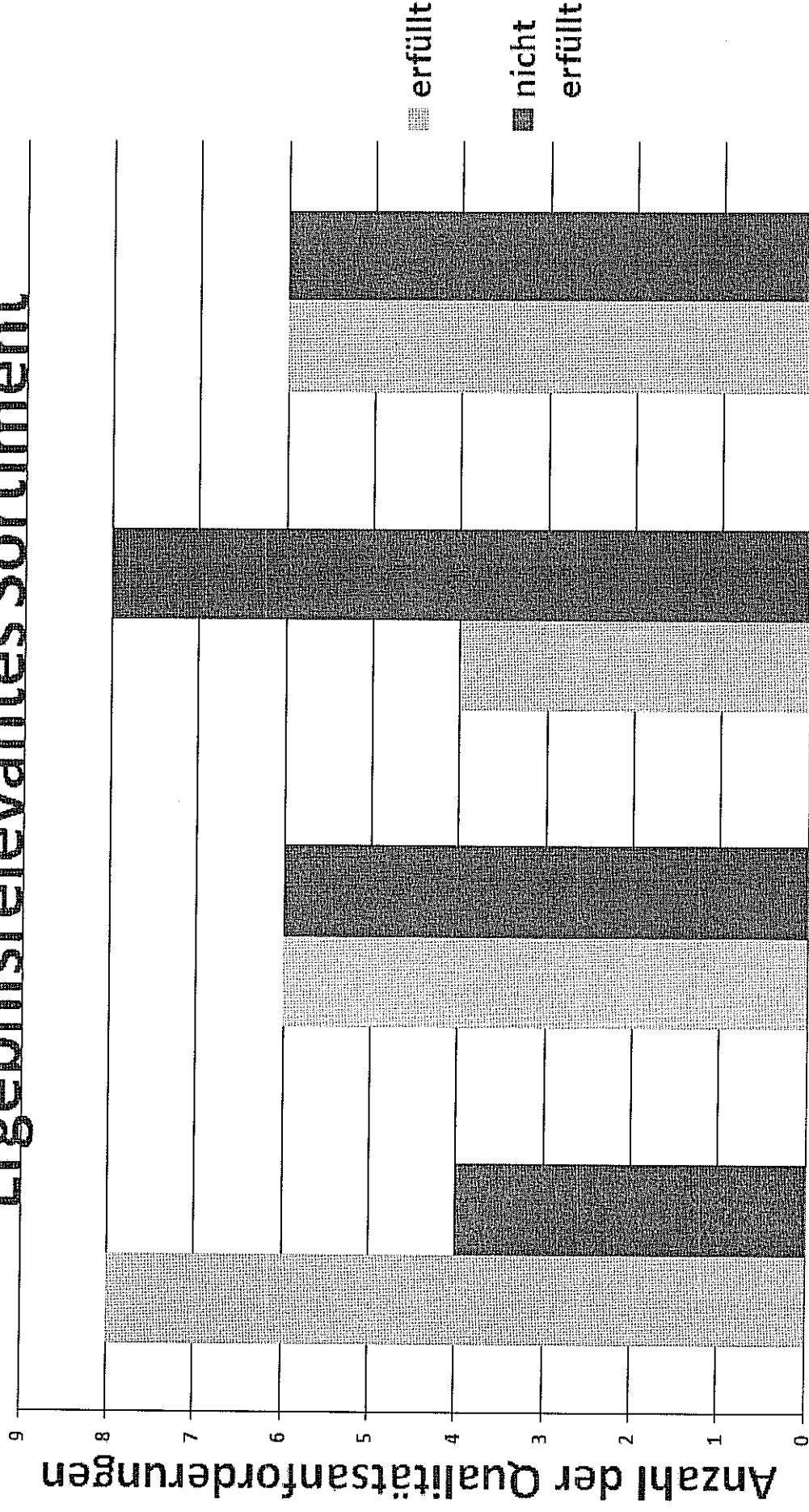
Kiosk

## Anbieter



Café Ökuh

# Ergebnisrelevantes Sortiment



Anbieter A

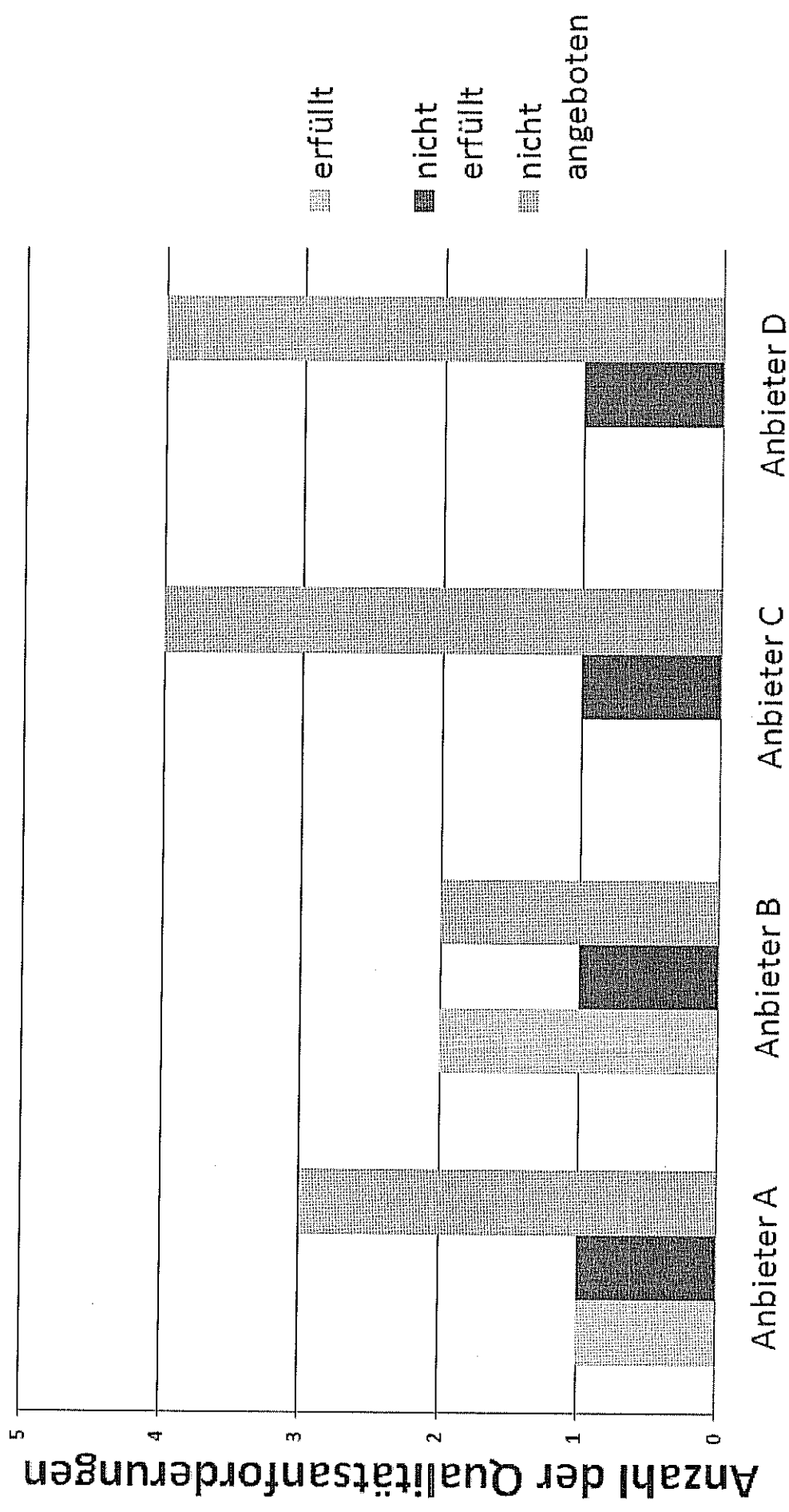
Anbieter B

Anbieter C

Anbieter D

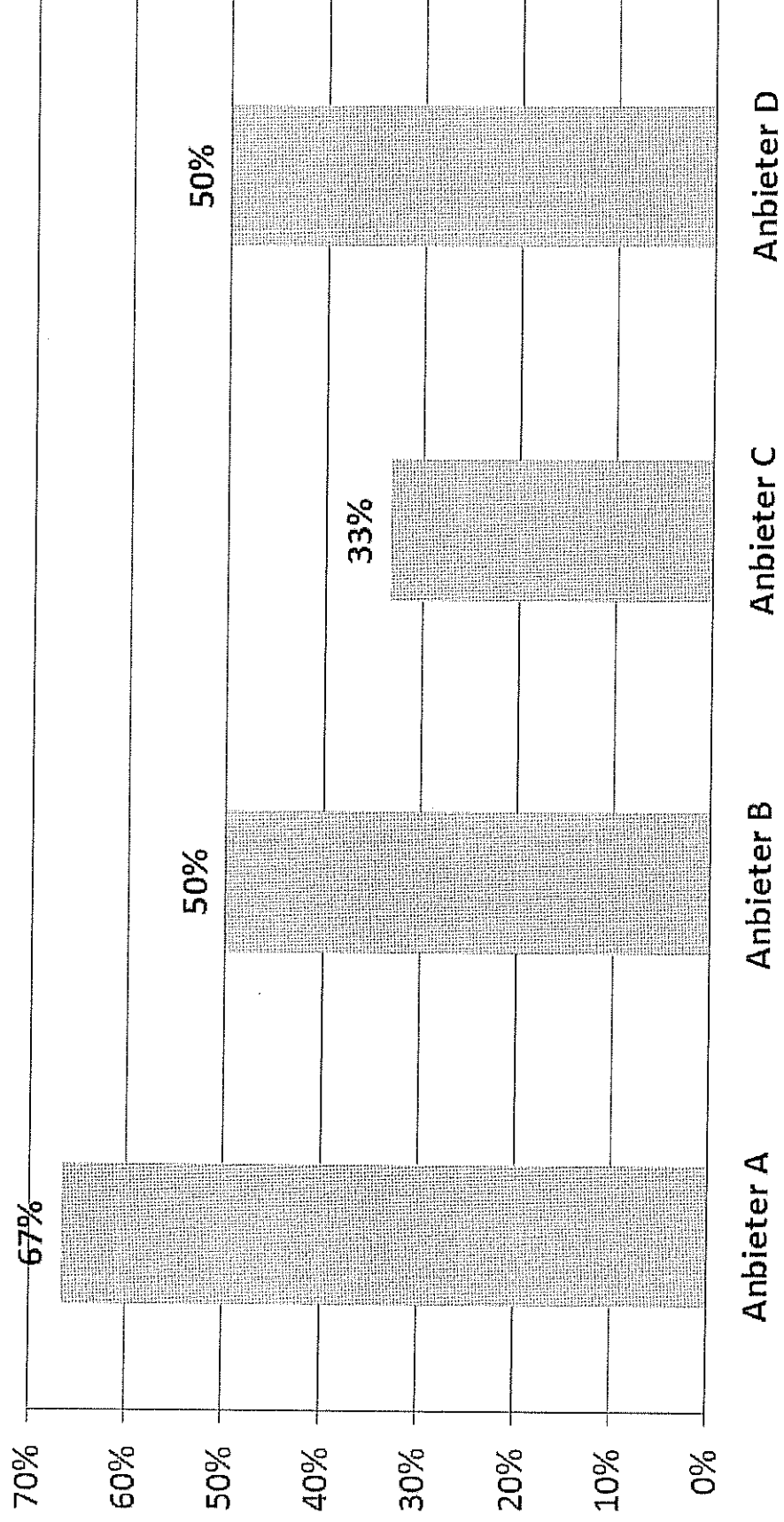
Anbieter von Zwischenverpflegung

# Optionales Sortiment



Anbieter von Zwischenverpflegung

## Erfüllungsquote ergebnisrelevantes Sortiment



# Optimierungsbedarf

Anbieter A

5

Süßigkeiten:  
Werden nicht angeboten

4

Fleischerzeugnisse inkl.  
Wurstwaren:  
max. 20 % Fett

3

Milch:  
1,5 % Fett

2

Naturjoghurt:  
1,5 % - 1,8 % Fett

1

Speisequark:  
max. 20 % Fett i. Tr.

Anbieter B

7

20 x Vollkornprodukte

6

Süßigkeiten:  
Werden nicht angeboten

5

20 x Gemüse oder Salat

4

Fleischerzeugnisse inkl.  
Wurstwaren:  
max. 20 % Fett

3

Milch:  
1,5 % Fett

2

Naturjoghurt:  
1,5 % - 1,8 % Fett

1

Speisequark:  
max. 20 % Fett i. Tr.

anforderungen  
Qualitäts-  
nicht erfüllte

anforderungen  
Qualitäts-  
nicht erfüllte

# Optimierungsbedarf

Anbieter C		Anbieter D	
9	20 x Obst	7	20 x Vollkornprodukte
8	Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	6	20 x Obst
7	20 x Vollkornprodukte	5	20 x Gemüse oder Salat
6	Süßigkeiten: Werden nicht angeboten	4	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren: max. 20 % Fett
5	20 x Gemüse oder Salat	3	Milch: 1,5 % Fett
4	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren: max. 20 % Fett	2	Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett
3	Milch: 1,5 % Fett	1	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.
2	Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
1	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		

Nicht erfüllbare  
Qualitäts-  
anforderungen

Nicht erfüllbare  
Qualitäts-  
anforderungen

# Zusammenfassung

- Alle Anbieter haben im Durchschnitt bereits die Hälfte der Qualitätsanforderungen der DGE erreicht.
- Bei Anstreben einer PREMIUM-Zertifizierung ist vorab eine Sortimentsoptimierung erforderlich.
- DGE-Kriterien: Mangel an Differenzierungs- und Abstufungsmöglichkeiten



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

