

## Kindgerechter Mittagstisch



## Regional in Gießen



30 Jahre Entwicklung und Spezialisierung auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

**ZAUG**  
gGmbH

# Tischlein deck dich

---



- Arbeitgeber für über 80 Arbeitskräfte
- Ausbildungsbetrieb für Köchinnen/Köche und Fachkräfte für Lagerlogistik
- Verpflegungskonzept im Kontext zu arbeitsmarkt-, sozial- und gesundheitspolitischen Zielen (drei Komplett-Menüs → ein Preis)
- Gemeinnütziger Auftrag ohne Gewinnerzielungsabsicht, hierdurch ist ein höherer Wareneinsatz möglich und somit kann bessere Qualität eingekauft werden
- Ca. 4000 Essensteilnehmer aus Grundschulen und Kitas

# Verpflegungskonzept

---



- Entwicklung des Verpflegungskonzepts zusammen mit der Justus-Liebig-Universität
- Grundlage der Speiseplanung sind die „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und die „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
- Warmverpflegung
- Auslieferungszeiten auf die Essenszeiten der Grundschulen und Kitas abgestimmt
- Unterschiedliche Verteilzeiten, um den Garprozess und die Warmhaltezeit möglichst gering zu halten
- Täglich stehen drei Menüs zur Wahl
- Menü I, II und III werden zum selben Preis angeboten
- Mehrwegbehälter aus Edelstahl

# Zertifikate und Auszeichnung

---



## Qualitätssichernde Maßnahmen Zertifizierungen



**Bio- Zertifizierung (EG-Öko-Verordnung 384/2007) seit 2006**



**DGE- Zertifizierung seit Juli 2016**



**EU Zertifizierung Hygiene seit 2007**



**Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2008 seit 2004**



**Urkunde CO<sub>2</sub> optimierte Großküche März 2016**

# Kälteverteilung/Klimaraum (16° C)



## Immer einen Schritt voraus

- Sensorische Eigenschaften bleiben erhalten
- Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Anzahl unerwünschter Mikroorganismen ist reduziert
- Kühlprozesse optimiert



# Unser Speiseplan



Tischlein deck dich bietet täglich drei Komplettmenüs zum selben Preis an.

Menü I: vegetarisch

Menü II: mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel oder Fisch

Menü III: mit Rindfleisch, Geflügel oder Fisch

Tischlein deck dich verwendet keine Geschmacksverstärker und meidet Zusatzstoffe für die Zubereitung der Speisen.

## Speiseplan

8. Woche vom 18.02. – 22.02.2019

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Tomatengemüse Reis Apfelmus*	Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Erbsenfüllung in Tomatensauce Frischobol*	Dienstagessen mit Kichererbsen, Karotten und Paprika Currysaft Vandepudding*	Rote-Linsen-Möhren-Süßkartoffel Frischobol*	Grochti in Champignon- Ragout* Mischpflanzgut*
Menü II	Linienkeimling mit Karotten, Laurel und Wurstaubein* Roggenbrot Apfelmus*	Rindfleisch* in Meerrettichsauce** Kartoffeln gefülltes Erbsen- Möhrengemüse Frischobol*	Substratrischgeschmeiztes** mit Dillbrot**/1,2,3,4 Pasta und Zwiebel- Nudeln Vandepudding*	Grüne Soße mit Rind* Kartoffeln Kartoffelrösti Frischobol*	Mittelschinken** in Rahmsauce* Schafkäsebraten Kartoffel-Salat mit Essig-Öl- Dressing** Mischpflanzgut*
Menü III	Hähnchenkeule* mit Kartoffeln und Erbsen* Reis Apfelmus*	Leichte Sahne-Süßkartoffel* mit Tomatensauce Vollkornbrot Stattbrot** mit Rahmsauce** Frischobol*	Kalbsbraten Minestrone mit Kartoffeln, Lauch und Sellerie Apfelmus Vollkornbrot*	Hähnchenkeule* in Tomatensauce Reis Frischobol*	Beefsteak* im Backofen* Bechamelsoße**/1,2 Gurkensalat mit Öl-Senf- Dressing** Mischpflanzgut*

\* = Schweinefleisch, \*\* = Rindfleisch, \*\*\* = Geflügel, \*\*\*\* = Fisch  
 1 = ohne Ei, 2 = ohne Kuhmilch, 3 = ohne Weizen, 4 = ohne Soja  
 \* = ohne Konservierungsstoffe, \*\* = ohne Antioxidantien  
 \* = ohne Zucker, \*\* = ohne Salz, \*\*\* = ohne Honig  
 \* = ohne Gelatine, \*\* = ohne Stärke  
 \* = ohne Farbstoffe, \*\* = ohne Aromastoffe, \*\*\* = ohne Geschmacksverstärker

Was wir verwenden: ausschließlich Markt aus nachhaltigem Herkunft.

Änderungen können vorstellbar - Guten Appetit!  
 Hinweis für Allergiker: Für Sie ist kein Speiseplan mit allergenfreier  
 Kennzeichnung. Die Allergenkennzeichnung ist auch auf unserer Homepage  
 www.tischlein-deck-dich.de

Wir bieten täglich ein Menü an, das zu 100% aus BIO Lebensmitteln zubereitet wird.

Täglich steht ein von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziertes Menü auf dem Speiseplan.

Sie erhalten zusätzlich einen Speiseplan mit der Kennzeichnung der Allergene.

Sie haben die Möglichkeit über uns allergenfreie Sonderkost zu bestellen. Sprechen Sie uns an.

## Speiseplanturnus mindestens 8 Wochen

Speisepläne dienen als Basis für die Speiseplangestaltung

- 180 Gerichte und immer neue Rezepte
- Saisonale Speisenanpassung
- Rückmeldung der Menüs
- Wünsche der Kinder

# Kernelemente der DGE-Qualitätsstandards



- **Lebensmittel:** Auswahl, Häufigkeit
- **Speisenplanung -und Herstellung:** altersgerechte Ausgestaltung der Speisepläne, Menüzyklus, Saisonalität, Zubereitung
- **Warmhaltezeiten & Temperaturen**
- **Lebenswelt:** Gestaltung des Essensbereichs, Einhaltung von Pausenzeiten
- → **DGE-Zertifizierung der Schule möglich**
- **Nährwertberechnung:** zur internen Überprüfung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	20 x davon -mind. 4 x Vollkornprodukte -max. 4x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 8 x
Milch-und Milchprodukte	mind. 8 x
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	<b>max. 8 x Fleisch/Wurst</b> -davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch <b>mind. 4 x Seefisch</b> -davon mind. 2 x fettreicher Seefisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl



# DGE-Standards unterstützen gesundes Aufwachsen

---



## **Vollwertiges und abwechslungsreiches Mittagessen als präventive Maßnahme**

- täglich ist ein Menü DGE-zertifiziert
  - Zuckerreduziert
  - Keine oder wenige tierische Fette (z.B. gesundes Rapsöl)
  - Fleisch reguliert (Menge und Häufigkeit reduziert)
- gesamtes Speisensortiment nach dem DGE-Qualitätsstandard



## **Anzahl übergewichtiger und adipöser Kinder und Jugendliche steigt**

- 15,4 % der 3- bis 17-jährigen sind übergewichtig
- 6,3 % davon sind adipös

# CO<sub>2</sub>OK-Projekt: CO<sub>2</sub>-optimierte Großküchen in Hessen

---



- Projekt der HA HessenAgentur GmbH mit Förderung durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Durchführung einer Treibhausgas-Bilanzierung im Bereich Außer-Haus-Verpflegung
- Teilnahme von insgesamt 7 Betrieben
- Erhebung des ZAUG-Jahresverbrauchs nach Produktgruppen
- Berechnung des CO<sub>2</sub>-Verbrauchs pro Produktgruppe
- Aussprechen von Optimierungsmaßnahmen



Projekt Nr.: HA 2014-V-0079 und HA 2014-V-0080

# Schritte zur CO<sub>2</sub>-Reduktion

---



- Produkte mit einem hohen Verarbeitungsgrad wurden aus dem Sortiment genommen und durch frische Produkte ersetzt
- Fleischportion wurde reduziert und an die Empfehlungen der DGE angeglichen und gleichzeitig Beilagen, Salat und Gemüse erhöht
- An zwei Wochentagen werden zwei vegetarische Gerichte angeboten
- Energieverbrauch verringert (Kombidämpfer, Kessel, Spülstraße wurden erneuert)
- Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung in der warmen Küche
- Routenoptimierung
- Stromanbieter gewechselt



Projekt Nr.: HA 2014-V-0079 und HA 2014-V-0080

# Besonderheiten

---



„Ein gutes Essen ist nicht allein verantwortlich für ein gelungenes Mittagessen“

- **Kundennähe und volle Transparenz**
  - Gläserne Küche für alle Interessierten
  - Küchenerlebnistag für Kinder während der Ferien
  - Vorstellung auf Elternabenden
- **Schulungen für Ausgabekräfte von Schulen & Kitas**
  - kostenlose Hygieneschulungen
  - DGE-Schulungen für Ausgabekräfte in Zusammenarbeit mit dem Verein zur Förderung der Schulen der Stadt Gießen e.V.
- **Umfassendes Rückmeldesystem**

# Rückmeldungen



## Auswertung von über 850 Rückmeldebögen pro Jahr

Erfasst werden folgende Kriterien:

- Geschmack nach dem Schulnotenprinzip
- Menge
- Anmerkungen

**Durchschnittsnoten 2019:**  
**Menü 1 bei 2,09**  
**Menü 2 bei 1,89**  
**Menü 3 bei 1,97**

## Rückmeldung

KW: 43 / 21.10. – 25.10.2019

Gruppe: \_\_\_\_\_

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Geschmack	Menge	Anmerkungen
Freitag					
Gemüse-Cous-Cous mit Zucchini, Karotten, Paprika und Erbsen Currysoße <sup>3,6</sup> Vanillepudding <sup>6</sup>	Gemüsebratling Käsesoße <sup>6</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>2,3</sup> mit Kräuterdressing <sup>3,4</sup> Vanillepudding <sup>6</sup>	Seelachshappen <sup>F</sup> in Petersilienpanade <sup>3,6</sup> Kartoffelpüree <sup>6</sup> Karotten-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing <sup>3</sup> Vanillepudding <sup>6</sup>	1		
			2	zu wenig	
			3	genug	
			4	zu viel	
			5		



# Ergebnisse der Rückmeldungen



## Auswertung Grundschulen Stadt Gießen

Grundschule Stadt Gießen	Durchschnittsnote 1. Halbjahr 2019
Hedwig-Burgheim-Schule	1,77
Kleebachschule	1,52
Käthe-Kollwitz-Schule	1,84
Korczakschule	1,91
Lindbachschule	1,37
Sandfeldschule	2,16
Uhlandschule	2,09
Weiß-Schule-Wieseck	1,88



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!  
Haben Sie Fragen?**