

## Angebotsstandard

### 1. Grundsätze

Es wird ein den wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechend gesundes und altersgerechtes Essen angeboten.

Es wird ökologisch und sozial nachhaltig gewirtschaftet.

Die Auftragnehmerin ist verpflichtet, bei der Produktion und Lieferung von Essen nachfolgende Anforderungen zu erfüllen.

### 2. Mitwirkung der Initiativpartner

Die Gesellschaft bildet eine Lenkungsgruppe. Die Lenkungsgruppe setzt sich aus der Geschäftsführung der Gesellschaft und Vertretungen der Initiativpartner zusammen, sofern diese mindestens 15% des jährlichen Gesamtumsatzes der Gesellschaft abnehmen. Ziel der Lenkungsgruppe ist die Setzung und Überprüfung der Ziele der Gesellschaft und die Sicherung der Fortentwicklung der Qualitätsanforderungen. Der Lenkungsgruppe obliegt die Entscheidung über die Änderungen von Qualitäts- und Leistungsstandards.

Die Lenkungsgruppe kann einen Fachbeirat bilden.

Es kann eine/ein Nachhaltigkeitsbeauftragte/r von der Lenkungsgruppe eingesetzt werden, die/der mit der Gesellschaft verbundene Ziele im Hinblick auf die ökologische und soziale Nachhaltigkeit überwacht und an die Lenkungsgruppe berichtet.

### 3. Qualitäts- und Leistungsstandard

Die Speiseplanung orientiert sich, sofern nichts Abweichendes festgelegt wurde, an dem Optimix-Konzept.

#### 3.1 Menüplanung

Innerhalb einer Woche (5 Tage) ermöglicht das Angebot die Gabe von:

- maximal zwei Fleischgericht
- einem Eintopf oder Auflauf (unter Beachtung der Regelung zum Fleisch)
- ein vegetarisches Gericht
- ein Seefischgericht
- zwei- bis dreimal die Gabe von frischem Obst
- tägliche Rohkost oder frischen Salat
- zweimal frische Kartoffeln

Jedes Mittagessen enthält mindestens eine frische Komponente in Form von Salat, Rohkost oder Obst.

Rohkost und Salate sollten stets als erster Gang vor der warmen Hauptmahlzeit angeboten werden.

Jedes Mittagessen enthält eine Komponente, die zum Kauen anregt.

Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen werden die Warmhaltezeiten so kurz wie möglich gehalten. Idealerweise beträgt die Warmhaltezeit nicht mehr als eine Stunde. Mehr als drei Stunden sind nicht akzeptabel.

Beim Fleisch wird die jeweilige Tierart auf dem Speiseplan angegeben (z.B. Frikadelle vom Lamm, Rind, Geflügel).

Ebenso werden die eingesetzten Bio-Produkte gekennzeichnet.

Zusatzstoffe in Lebensmitteln werden gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auf dem Speiseplan angegeben.

Um den Speiseplan abwechslungsreich zu gestalten, darf der Menüzyklus nicht kürzer als sechs Wochen sein.

Das Angebot ermöglicht eine altersmäßige Individualisierung durch Austausch von Menükomponenten.

### **3.2 Produkteinsatz/-qualität**

- Anteil Produkte aus ökologischer Landwirtschaft am Budget
  - mindestens 10%, ein höherer Anteil wird angestrebt
  - zum Teil werden konventionell produzierte Angebot aus der Region aus ökologischen Gründen vorgezogen
- Gemüse und Salate
  - bevorzugt aus saisonaler Frischware
  - aus der Region
  - in der warmen Küche wird auch Tiefkühl-Rohware verarbeitet
- Obst
  - bevorzugt Frischobst
  - in der warmen Küche auch Tiefkühl-Obst
  - keine gesüßten Obstkonserven
- Fleisch und Wurst
  - bevorzugt Geflügel, Rind, Lamm
  - kein Schwein
  - magere Produkte
  - frische als auch Tiefkühlware
  - frisches Fleisch als qualitativ hochwertige Ware aus der Region
  - kein Formfleisch
  - selten paniertes Fleisch

- Fisch
  - frischer Seefisch
  - selten Fischstäbchen etc.
  - nur zertifizierter Fisch
  
- Milch
  - Fettgehalt 1,5%
  
- Milchprodukte
  - vorwiegend fettreduziert
  - Joghurts und Pudding aus ökologischen Gründen nur Großgebilde und aus eigener Produktion
  
- Kartoffeln
  - i.d.R. geschälte ungeschwefelte und vakuumierte Frischware
  - nach Möglichkeit ungepellte Pellkartoffeln aus hochwertigen Frühkartoffeln
  - Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
  - Kroketten, Pommes etc. nur selten im Rahmen von Zusatzangeboten außerhalb des Standardmenüs (z.B. zu Festen etc.) und fettsparend zubereitet (Backofen)
  
- Öle
  - bevorzugt Rapsöl, Olivenöl
  - keine gehärtetes Fett
  
- Salz
  - fluoridiertes Jodsalz
  
- keine Lebensmitteln mit/aus
  - synthetische Farb- und Konservierungsstoffe
  - künstliche Aromen
  - Geschmacksverstärker
  - Instandprodukte
  - bestrahlten
  - genetisch veränderten
  
- Nudeln
  - Vollkornnudeln
  - als Zusatzangebot auch Hartweizengrießnudeln
  - keine Eiernudeln
  
- Reis
  - hoher Anteil Naturreis im Reismix

### 3.3 Umfang des Angebotes

- ein Menü besteht aus 1-3 heißen Komponenten, einer Rohkost und einem Nachtisch
- zwei Menüs täglich im Angebot
- religiöse kulturelle Angebote
  - kein Schwein (vgl. oben)
  - zu Festtagen passendes Angebot
- Austausch von Menükomponenten möglich (Rohkost, Beilagen, Salate)
- Diätessen
- Lunchpakete
- Beratungsangebot an Eltern/Kita zu Ernährungsfragen

### 3.4 Prozesse und Struktur

- Einen Einfluss auf das Angebot (z.B. Wunschen) durch die einzelne Kindertagesstätte kann nicht genommen werden bzw. nur im Rahmen der täglich angebotenen Menüs.
- Wünsche im Hinblick auf die Speiseplanung werden versucht aufzunehmen
- Eine Beschwerdemanagement und Rückkoppelungsprozesse werden entwickelt.
- Bestellverfahren
  - Bestellung erfolgt grundsätzlich bis Mittwoch für die jeweils nächste Woche
  - Bis zum jeweiligen Dienstag können Änderungen und Abbestellungen für Donnerstag vorgenommen werden etc.
  - Die Bestellungen erfolgen per Fax, Mail oder telefonisch
- Anlieferung und Übergabeprozess – Anlieferung in Großgebinden in Wärmebehältern
- Informationen an Eltern -Speiseplan online, Lieferantenliste online,
- Insgesamt wird transparent gearbeitet.
- Das DGE Siegel oder ein vergleichbares Siegel wird zeitnah realisiert.
- Es wird grundsätzlich Essen, dass nach dem Cook&Chill-Verfahren produziert wurde angeliefert, welches in der Einrichtung regeneriert wird.
- Die Regeneration und Ausgabe des Essens erfolgt durch den Kitabetreiber.

### 3.5 Preis und Wirtschaftlichkeit

- Das Preis-Leistungs-Verhältnis des Angebotes entspricht grundsätzlich den auf dem Hamburg Markt vorherrschenden Verhältnissen und wird im Detail mit der Lenkungsgruppe festgelegt.
- Das Preismodell differenziert zwischen Menüs mit Fleisch und ohne Fleisch

### 3.6 Gesetzliche Rahmenbedingungen Vorgaben

- Die gesetzlich geforderten Anforderungen werden erfüllt.

### 3.7 Anforderungen an die ökologische Nachhaltigkeit

- Es wird ein hoher Anteil von Lebensmitteln aus der Region eingesetzt.
- Es kommt ausschließlich zertifizierter Fisch zum Einsatz.

Hamburg, den 5. März 2013