



4.1 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet

Name der GV-Einrichtung:		Checkliste ausgefüllt von:	Unterschrift, Datum:
Alter der zu verpflegenden Personengruppe:		Administrative Leitung:	
Art der GV-Einrichtung bzw. Angebotsbeschreibung:		BuffetbetreiberIn:	
		Sonstige:	

Hinweis: Das Bundesministerium für Gesundheit setzt seit 2011 das Projekt „Unser Schulbuffet“ um, das Buffetbetreiberinnen und Buffetbetreiber dabei unterstützt den Warenkorb an Schulbuffets gesundheitsförderlicher zu gestalten. Auf der Website der Initiative www.unerschulbuffet.at stehen Ihnen umfangreiche Informationen zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n.ü	n.r	
Getränke	Im Produktsortiment sind mind. 8 von 10 Getränken empfehlenswerte Durstlöcher (Mineralwasser, stark verdünnte Fruchtsäfte) bzw. Produkte mit moderatem Zuckergehalt (max. 7,4 g Zucker/100 ml) ohne Süßstoffe, 80 % der Verkaufsfläche verwenden wir für diese Produkte. <i>Achtung Zielgruppe! In Schulbuffets dürfen keine Getränke mit Koffein (oder Teein) Kindern unter 10 Jahren angeboten werden. Desweiteren dürfen sich keine Energydrinks oder Getränke mit sogenannten Azofarbstoffen im Angebot befinden.</i>	Nutzen Sie die Getränkeliste, die auf der Website des BMG unter www.unerschulbuffet.at angeboten wird, für Ihre Auswahl. Denken Sie daran, dass es Getränke auch in Bioqualität gibt. Besonders empfehlenswert sind 100 % regionale, direkt gepresste Fruchtsäfte (Apfel-, und Traubensaft), die man gespritzt anbietet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Quell-, Tafel- oder Mineralwasser ohne Geschmack sind immer Bestandteil unseres Angebots.	Bieten Sie nicht nur prickelndes Mineralwasser an, sondern auch z. B. stilles oder mildes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keine alkoholischen Getränke an.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Backwaren (Brot und Gebäck)	Unser Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht mind. zur Hälfte aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte). Mind. eine Sorte Brot/Gebäck wird als Vollkorn- oder Roggenbrot bzw. Roggenmischbrot mit einem hohen Anteil an Roggen angeboten.	Versuchen Sie Weißmehlprodukte wie Semmeln oder Laugengebäck zu meiden und bringen Sie Abwechslung in die Brot- und Gebäckauswahl (z. B. mit Nuss-, Karottenbrot, Kornweckerln, Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerl, Grahamweckerln etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Nach Möglichkeit bieten wir mind. ein Brot/Gebäck im Sinne der Geschmacksvielfalt aus „alternativen“ Getreidesorten, z. B. Buchweizen, Hirse, Dinkel, Einkorn, Kamut,	Sprechen Sie mit Ihrem Lieferanten/Bäcker und fragen Sie gezielt nach solchen Produkten!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n.ü = nicht überprüfbar: die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden; n.r = nicht relevant: der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard, BMG = Bundesministerium für Gesundheit
Checklisten zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheitsfonds Steiermark, www.gemeinsam-genieessen.at; Stand: Mai 2016

4.1 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet



Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n.ü	n.r	
	Mais an.						
Belag von Backwaren	Max. die Hälfte unseres Gesamtangebots besteht aus mit Wurst und Fleischerzeugnissen belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.	Mit Wurst belegtes Brot/Gebäck soll nicht mit Butter/Margarine „aufgefettet“ werden. Weiters sollte Majonäse weder als Garnierung noch als Bestandteil von Aufstrichen eingesetzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten nur Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse mit niedriger bzw. moderater Fettstufe an (max. 20% Fett, Ausnahme: ein Angebot mit Putensalami).	Verwenden Sie z. B. Krakauer, Schinkenwurst oder am besten Schinken. Auch andere Produkte können o.k. sein, achten Sie auf die Nährwertkennzeichnung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mind. die Hälfte der Brote/des Gebäcks belegen/bestreichen wir mit Käse und/oder fleischlosem Belag bzw. Aufstrichen.	Nutzen Sie die Vielfalt die vegetarische Aufstriche mit sich bringen und setzen Sie z. B. Kürbiskern-, Ei-, Grünkern-, Kräuter-, Bärlauch-, Linsenaufstrich oder Frischkäse mit Kräutern ein. Mit Käse belegtes Brot/Gebäck soll nicht mit Butter/Margarine „aufgefettet“ werden. Weiters sollte Majonäse weder als Garnierung noch als Bestandteil von Aufstrichen eingesetzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse	Frisches Gemüse (z. B. zum Knabbern oder als Salat) ist in unserem Betrieb immer verfügbar.	Zum Knabbern eignen sich z. B. Karotten, Cocktailtomaten oder Minigurken. Es können aber auch Gemüsesticks mit Joghurt dip angeboten werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mind. 80 % unseres Brots/Gebäcks mit pikantem Belag sind mit ausreichender Menge an Gemüse gefüllt/belegt (z. B. einige Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben).	Denken Sie auch z. B. an Weckerln/Brote mit reinem Gemüsebelag, wie z. B. Kresse- oder Radieschenbrot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Unser Angebot besteht aus mind. 3 Sorten.	Achten Sie auf ein saisonales Angebot. Paradeiser im Winter sollten nicht sein!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Obst	Wir bieten sichtbar immer mind. 10 Stück frisches Obst an.	Stellen Sie am besten einen Obstkorb der Saison bereit. Weiters können Obstsalate und Obstspieße angeboten werden. Im Winter oder Frühling kann auch auf nicht heimisches Obst (z. B. Banane, Mango, Orange, Ananas) zurückgegriffen werden. Achten Sie bei nicht heimischem Obst auf das Fairtrade-Gütesiegel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Unser Obstangebot setzt sich aus mind. 3 verschiedenen Sorten zusammen.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchprodukte und Milchmischerzeugnisse	Es werden mind. 3 empfehlenswerte Milchprodukte (z. B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch) oder Produkte mit moderatem Zucker und Fettgehalt ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe angeboten. (Gesamtzuckergehalt max. 12 g/100 ml/mg; Gesamtzuckergehalt max. 30 g/Gebinde,	Nutzen Sie für die Auswahl Ihres Angebotes die Milchliste, die vom BMG unter www.unerschulbuffet.at angeboten wird. Denken Sie insbesondere bei dieser Produktpalette auch an den Einsatz von Bioprodukten und bieten Sie nach Möglichkeit auch Produkte auf Soja- oder Getreidebasis an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n.ü = nicht überprüfbar: die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden; n.r = nicht relevant: der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard, BMG = Bundesministerium für Gesundheit
 Checklisten zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheitsfonds Steiermark, www.gemeinsam-genieessen.at; Stand: Mai 2016

4.1 Checkliste für eine besondere Art der GV: Buffet



Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n.ü	n.r	
	Fettgehalt max. 4,2 g/100 ml/g).						
Feine Backwaren (Mehlspeisen)	Wir bieten so wenig Mehlspeisen wie möglich sichtbar an, nie mehr als 10 Stück auf einmal.	Bevorzugen Sie fett- und zuckerarme Mehlspeisen/Kuchen z. B. (Vollkorn-)Blechkuchen, Zwetschenfleck, Apfel-/Topfenstrudel aus gezogenem Strudelteig, Marillenkuchen, Germmehlspeisen wie z. B. Topfengolatschen oder Nusschnecken in Handtellergröße. Fragen Sie bei Ihren Lieferanten speziell nach diesen Produkten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Max. die Hälfte besteht aus Blätter- und Plunderteig (z. B. Topfengolatsche, Croissant), in Fett gebackenen oder fett-/zuckerreichen Mehlspeisen (Krapfen, Donut, Muffin).		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Süßigkeiten	Wir bieten so wenig handelsübliche Produkte wie möglich an (idealerweise keine). Werden Süßigkeiten offeriert, beschränkt sich das Angebot auf höchstens 10 verschiedene Produkte, bevorzugt „alternative“ Naschangebote.	Präsentieren Sie die Süßigkeiten immer untergeordnet, seitlich am Buffet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Handelsübliche Süßigkeiten werden von uns ausschließlich in Verpackungsgrößen bis 30 g angeboten.	Nutzen Sie für Ihre Auswahl die vom Institut SIPCAN angebotene Süßigkeitenliste unter www.sipcan.at . Denken Sie daran, dass es Süßigkeiten auch in Bioqualität und mit Fairtrade-Gütesiegel gibt. Zuckerfreie Kaugummis sind hier übrigens nicht mitzuzählen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten alternative Naschereien (z. B. Trockenfrüchte, ungesalzene Nüsse, Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel ohne/mit wenig Zuckerzusatz) höchstens in Verpackungen bis 50 g an.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pikante Knabberien	Es wird max. eine (idealerweise aber keine) fettreiche pikante Knabberie angeboten.	Angeboten werden können stattdessen z. B. Salzstangen, Grissini oder Dinkelcracker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Warme Imbisse und warme Speisen	Werden warme Imbisse oder Speisen verkauft, ist unser Angebot abwechslungsreich und setzt sich mind. zur Hälfte aus vegetarischen Speisen zusammen.	Bieten Sie fett- und fleischlastige warme Imbisse wie Leberkäsesemmel und Salamipizza nicht täglich an. Tauschen Sie frittierte Angebote gegen fettärmere aus, z. B. statt Pommes frites – Erdäpfelspalten aus dem Rohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten warme Imbisse und Speisen ausschließlich ohne Majonäse an.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir würzen warme Imbisse und Speisen mit frischen Kräutern (alternativ Tiefkühlkräuter) und/oder garnieren mit Gemüse, das Zufügen von Salz wird auf das notwendige Minimum beschränkt.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n.ü = nicht überprüfbar: die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden; n.r = nicht relevant: der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard, BMG = Bundesministerium für Gesundheit
 Checklisten zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheitsfonds Steiermark, www.gemeinsam-genieessen.at; Stand: Mai 2016