

Kriterienkatalog und



Standards rootFOOD kids



Inhaltsverzeichnis

Vorwort

1. Ziele von rootFOOD

1.1. Zielgruppen

2. Die Verpflegung

2.1. Auswahl der Lebensmittel

2.1.1. Getränke

2.1.2. Frühstück und Snacks

2.1.3. Mittagessen

2.2. Darreichung, Umfeld und Verhalten

2.2.1. Freeflow und SchüsselCHEN

2.2.2. Nudge setzen

2.3. Kreative und verantwortungsbewusste Küche

2.3.1. Der Speiseplan

2.3.2. Von der Zubereitung, Sensorik und Ausgabe

2.3.3. Fakten

2.4. Gesetzliche Rahmenbedingungen

3. Die Zertifizierung

4. Anhänge

5. Literaturhinweise

6. Impressum

Vorwort

Die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in der Gemeinschaftsverpflegung darf heute den Anspruch haben, dass das, was ernährungsphysiologisch gefordert wird, nicht nur umgesetzt wird, sondern auch beim Tischgast ankommt. Denn geht es nicht auch genau darum? Dass Kinder und Jugendliche bedarfsgerecht essen und trinken - das sollte das Ziel sein.


Wir haben heute etliche Methoden zur Verfügung, die uns dabei helfen, die Bedürfnisse der beiden Akteure – Küche und Gast – zu erfassen und nutzen zu können, so dass wir einen Versorgungsprozess schaffen, der das erreicht, was die Wissenschaft fordert.

Wir brauchen mehr als nur einen zertifizierten Teller – wir brauchen Verpflegungskonzepte, die darüber Ausdruck verleihen, wofür die einzelne Küche steht. Ein Konzept, was dafür sorgt, dass wir mit mehr Wertschätzung für die Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung umgehen. Ein Konzept, was den Verpflegungsprozess so zu Ende denkt, dass der Gast zum aktiven Part der Versorgung wird.

RootFOOD ist gegründet worden, um Küchen eine Alternative zu bieten. Eine Alternative, die die Theorie in die umsetzbare Praxis bringt. Nur so sind alle Beteiligten motiviert mit dabei. Und genau das wird gebraucht, um ein Zertifikat mit Leben zu füllen.

Meine Vision ist es, dass Küchen ein Zertifikat mit Stolz tragen, weil sie einfach gutes Essen zubereiten und damit den Gast begeistern. Unsere Ansprüche sind hoch. Aus Liebe zum Essen.




Katharina Stapel, Gründerin von
rootFOOD-Zertifizierungslösungen

1. Ziele von rootFOOD

rootFOOD verfolgt genau drei Ziele:

- Förderung der kreativen Küche durch motivierte Küchenmitarbeiter
- Die bedürfnisorientierte Verpflegung des mündigen Gastes
- Ein bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot nach wissenschaftlichen Standards

Diese drei Ziele ergeben ein Zusammenspiel und sorgen für ein innovatives und zeitgemäßes Speisenangebot.

Um das zu erreichen, denken wir die Versorgungskette zu Ende. Denn wir wollen, dass gutes Essen auch gerne gegessen wird. Dafür geben wir unser Siegel.

Wir möchten, dass die Küchen unser Siegel mit Stolz tragen. Weil sie gutes Essen anbieten, hinter dem sie stehen und mit Freude zubereitet haben.

Wir möchten, dass die Küchen ein Verpflegungskonzept entwickeln, in dem alle Beteiligten des Verpflegungsprozesses bedacht sind: Die Küche, der Gast und die ernährungsphysiologische Empfehlungen.

1.1. Zielgruppen

Jeder, der innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung (GV) sein Essen prämiieren möchte und für die Versorgung verantwortlich ist, kann sich durch uns zertifizieren lassen. Folgende Settings bieten wir aktuell an:

- Schule und Kita
- Alten- und Pflegeeinrichtungen
- Rehabilitation
- Betriebsverpflegung

2. Die Verpflegung

Kinder und Jugendliche haben besondere Bedürfnisse in Hinblick auf:

- Kalorien- und Nährstoffangebot
- Flüssigkeitszufuhr
- Vielseitigkeit, Abwechslung und Auswahl
- Sinneswahrnehmung
- Positionierung ihrer Persönlichkeit
- Mitbestimmung und Selbstbestimmtheit

Denen muss das Verpflegungskonzept gerecht werden.

2.1. Auswahl der Lebensmittel

Die Auswahl der Lebensmittel richtet sich nach aktuellen wissenschaftlichen Leitlinien für die Ernährung und Verpflegung von Kindern und Jugendlichen, sowie aktuellen Forschungsergebnissen aus sozial- und verhaltensökonomischen Studien.

Deswegen finden Zertifizierungsanwärter keine „verbotenen Lebensmittel“ in unseren Unterlagen. Wir befürworten einen Lernprozess für einen verantwortlichen und selbstfürsorgenden Umgang mit Lebensmitteln. Dazu gehören auch Lebensmittel, die weniger zu bevorzugen sind. Diese werden gesondert in unseren Standards bedacht und behandelt.

Etwas aus dem Speiseangebot zu streichen führt nicht dazu, dass es nicht gegessen wird. Die gezielte Einflussnahme hingegen schon.

2.1.1. Getränke

Kinder und Jugendliche sollten jederzeit ungehindert Zugang zu kalorienfreien Getränken bekommen. Hierfür sind Wasser, Frucht- und Kräutertees besonders gut geeignet. Die Getränke sind ohne Zucker und Süßstoff anzubieten.

Das aktive Anbieten von kalorienhaltigen Getränken, sowie Säften, Energydrinks, Limonaden, Eistees usw. ist zu unterlassen.

2.1.2. Frühstück und Snacks

Um den Kindern ein konzentriertes Lernen zu ermöglichen, ist eine optimale Versorgung mit Energie, Nährstoffen und Vitaminen notwendig.

Das Speisenangebot sollte hier ausgewogen und abwechslungsreich sein und möglichst zuckerarm sein. [\[siehe Anhang 1\]](#)

Bringen die Kinder und Jugendlichen Speisen zum Frühstück und Snacken mit, ist der direkte Kontakt und Austausch mit der Familie zu empfehlen. Es sollte ein klares Verpflegungskonzept geben, welches für die Kinder, Jugendlichen und Erzieher und Lehrern schlüssig und transparent ist.

2.1.3. Mittagessen

Das Mittagessen ist in den Einrichtungen ein wichtiger Baustein. Hier können die Kinder und Jugendlichen sich erholen, austauschen, bewegen und auftanken. Dem Mittagessen wird demnach ein wichtiger Part zuteil.

Folgende Grundsätze finden sich in der Mittagsverpflegung wieder:

- Unser Standard für die Lebensmittelauswahl ist erfüllt [\[siehe Anhang 2\]](#)
- Die Lebensmittel werden schmackhaft und schonend zubereitet
- Die Auswahl der Lebensmittel bestehen zu mind. 40% aus regionalen Lebensmittel
- Der Anteil der Lebensmittel, die zu 90% aus ökologischem Anbau kommen, beträgt 20-40% und richtet sich saisonal aus

- Es gibt eine tägliche Salatauswahl, von mind. 5 verschiedenen Frischkostsalaten
- Täglich gibt es eine Auswahl vegetarischer Variationen
- Es gibt täglich eine reichliche Auswahl von ansprechenden Speisen

2.2. Darreichung, Umfeld und Verhalten

Die Art und Weise, wie Essen und Trinken in einem bestimmten Umfeld angeboten werden, haben enormen Einfluss darauf, was und wie gegessen wird. Daher gibt es für die Darreichung und das Umfeld folgende Grundsätze:

- Speisen werden im Freeflow-System oder im SchüsselCHEN-System angeboten
- Die Kinder und Jugendlichen haben ausreichend Ruhe und Zeit zum Mittagessen zur Verfügung (60 min)
- Die Küche hat ein Kommunikationsmodell mit dem Gast entwickelt, so dass die Kinder und Jugendliche aktiv Einfluss nehmen können
- Lehrer und Schüler werden ab der 5. Klasse möglichst getrennt voneinander versorgt
- Das Umfeld wird so gestaltet, dass die Kinder und Jugendlichen sich leicht für eine gesunde Ernährungsweise entscheiden können

2.2.1. Freeflow und SchüsselCHEN-System

Beide Systeme sorgen dafür, dass Kinder und Jugendliche selbst entscheiden können, welche Lebensmittel sie in welcher Menge zu sich nehmen können. Das sorgt zum einen dafür, dass sie ein Gefühl für Hunger und Sättigung bekommen, zum anderen prägt die Selbstentscheidung nachhaltig ein gesundes Essverhalten. Es weckt die Neugier und sorgt so für eine angemessene Reizung der Sinneswahrnehmung.

rootFOOD setzt sich mit dieser Maßnahme auch aktiv gegen Lebensmittelverschwendung und für mehr Wertschätzung am Tisch ein.



Die Kinder und Jugendlichen sollen stets die freie Wahl haben und ein aktiver Teil der Verpflegung sein.

2.2.2. Nudge setzen

Wie genau Räume und Situationen gestaltet werden, nimmt Einfluss auf das Verhalten der einzelnen Kinder und Jugendlichen.

Die Räume müssen so konzipiert werden, dass ein freier Zugang zu den gewünschten Speisen entsteht. Gleichzeitig müssen Elemente eingesetzt werden, die an diesen Punkten für gezielt positive Aufmerksamkeit sorgen.

Genauso verhält es sich mit Lebensmitteln, die weniger häufiger gegessen werden sollen. Da gilt es so genannte Störer einzusetzen.

Fördernde oder hindernde Elemente gezielt zu nutzen, nennt sich Nudge und wird auch als Entscheidungsarchitektur deklariert.

Diese Anordnung soll sich auch in der Darreichungsform der Lebensmittel wieder spiegeln.

Um einen Nudge richtig zu setzen, bekommt die Küche vor Ort Unterstützung durch unsere GV-Berater.

Folgendes kann bereits zur Orientierung dienen:

- Es empfiehlt sich ein Linkslauf, sowie ein breites Sichtfeld auf der rechten Seite, denn daran wird sich in der Regel orientiert
- Das Schaufenster (z. B. Probeteller, Aushänge) bietet den ersten emotionalen Kontakt und sollte so ansprechend und sichtbar wie möglich gestaltet werden
- Hierbei beeinflussen Bilder deutlich mehr, als nur das geschriebene Wort
- Im Freeflow-System werden vorne die Lebensmittel aufgebaut, die am meisten gegessen werden sollen, sowie am Ende. Dort sollten noch Wunsch-Lebensmittel (z. B. Obst) platziert werden
- Lebensmittel können versetzt angerichtet werden, um das Blickfeld zu erweitern

- Stopper können gezielt eingesetzt werden, um Zeit bei gewünschten Speisen zu gewinnen und gleichzeitig unerwünschtes aus dem Blickfeld zu nehmen. Gleichzeitig dienen sie der Entschleunigung
- Das Licht sollte die Lebensmittel gut ausleuchten
- Die perfekte Wohlfühltemperatur zum Essen und Trinken liegt zwischen 19-20°C
- Ebenso spielt ein appetitanregender Geruch eine große Rolle
- Für Lebensmittel, die weniger wünschenswert sind (z. B. Schokoladenriegel) sollten die Kinder und Jugendlichen jeweils eine Hürde nehmen müssen
- Der Raum zum Essen sollte stets gut gelüftet, sauber und ansprechend gestaltet sein

Nudging ist eine enorm starke Methode, um Menschen einen Stups (=Nudge) in die richtige Richtung zu geben. Dennoch sollte diese Methode auch nicht alleinig für Erfolg verantwortlich gemacht werden. Das Wissen um geeignete Verhaltensweisen ist ein wichtiger Baustein in der Entscheidungsfindung.

2.3. Kreative und verantwortungsbewusste Küche

Jeder Küche hat ein Verpflegungskonzept vorzulegen, nachdem es die Kinder und Jugendlichen versorgt.

Innerhalb dieses Verpflegungskonzeptes wird der rootFOOD-Standard eingepflegt. Dieses besteht hauptsächlich aus frischen und natürlichen Lebensmitteln und reduziert den Einsatz von Convenience-Produkten auf ein möglichstes Minimum.

Somit wird gewährleistet, dass jede Küche seinen persönlichen Fingerabdruck behält und sogar noch ausbauen kann.

Der Beruf des Koches ist ein kreativer Beruf. Das wollen wir erhalten. Wir wollen die Ressourcen, Fähig- und Fertigkeiten der Küchenmitarbeiter nutzen, um ein bestmöglichstes Ergebnis zu bekommen. Genauso möchten wir, dass die Küchen sich mit ihrem Verpflegungskonzept positionieren können.

Wir erwarten von durch rootFOOD zertifizierten Küchen, dass sie all ihre Maßnahmen stets evaluieren und auf ihre konzeptionellen Ziele hin überprüfen. Ein erfolgreiches Verpflegungskonzept entwickelt und modifiziert sich stets weiter.

2.3.1. Der Speiseplan

Der Speiseplan ist das Aushängeschild einer jeden Küche. Dieser sollte ansprechend gestaltet werden. Er ist so zu beschreiben, dass die Speisen selbsterklärend und verständlich sind. Außerdem sollte er allen Kindern und Jugendlichen im Vorfeld einsehbar gemacht werden. Dieser sollte so konzipiert sein, dass die Kinder und Jugendlichen eine deutliche Orientierung finden, innerhalb der unterschiedlichen Menülinien. Grundsätzlich sollten stets mind. zwei Gerichte zur Auswahl stehen.

Die Darstellung sollte kindgerecht sein.

Bei Fleisch- und Fischerzeugnissen sind die Tierarten zu benennen.

2.3.2. Von der Zubereitung, Sensorik und Ausgabe

Bei der Zubereitung ist auf eine nährstoffschonende und fettarme Zubereitung zu achten. Der Einsatz einer Fritteuse ist auf ein Minimum zu beschränken und sollte maximal einmal wöchentlich erfolgen.

Neben der geeigneten Methodik ist auch die Dauer des Garprozesses zu beachten. Die Speisen sollten eine geeignete Konsistenz haben (beispielsweise bissfestes Gemüse) und in ihrer Optik und Haptik ansprechend sein.

Um eine möglichst breite Geschmacksvielfalt zu ermöglichen, ist der Einsatz von frischen Kräutern erwünscht. Mit Zucker und Salz ist ein mäßiger Umgang gewünscht.

Um die Qualität der Speisen bei der Ausgabe weiterhin zu gewährleisten, sind die Stand- und Warmhaltezeiten so gering wie möglich zu halten. Die gesetzlichen Bestimmungen für Temperatur, Zeiten, Lagerung und Transport sind einzuhalten.

Für Kinder und Jugendliche spielt die Sensorik eine besondere Rolle. Sie beeinflusst die Akzeptanz des Essens und ist mitentscheidend für das spätere Ernährungsverhalten.

Die Küche sorgt dafür, dass die Lebensmittel stets ansprechend aussehen und die Kinder und Jugendliche eine farblich bunte Mischung vorfinden. Der Geschmack der Speisen sollte für das Lebensmittel typisch sein, aber nicht eintönig. Die Kinder und Jugendlichen sollten viel Abwechslung im Geschmack erfahren können.

Gleichzeitig sollte die Konsistenz der Lebensmittel passend sein.



2.3.3. Fakten

Die Mittagsverpflegung spielt eine große Rolle in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Bei der Zusammenstellung der Speisen ist auf eine angemessene und sinnvolle Nährstoffverteilung zu achten. Die Empfehlungen für eine optimale Energie- und Nährstoffzufuhr richtet sich nach den Empfehlungen der D.A.CH. Referenzwerten und sollte im Wochendurchschnitt erreicht werden:

- 50% der Gesamtenergiezufuhr aus Kohlenhydraten
- 30 % der Gesamtenergiezufuhr aus Fett
- 20% der Gesamtenergiezufuhr aus Eiweiß

Dabei sind komplexe Kohlenhydrate, pflanzliche Fette und Fette aus Fisch und Nüssen zu bevorzugen. Der Einsatz von tierischen Fetten ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Küchen müssen für eine Zertifizierung den schriftlichen Nachweis erbringen, dass sie in der Lage sind, innerhalb von 20 Verpflegungstagen, diesen Anforderungen gerecht zu werden.

2.4. Gesetzliche Rahmenbedingungen

Wir erwarten, dass die Küchen alle gesetzlichen Vorgaben ordnungsgemäß umgesetzt haben.

Dazu gehören ein Konzept mit der Umsetzung von HACCP, sowie eine einwandfreie Umsetzung aller gesetzlichen Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Zusätzlich wird eine schlüssige Handhabung in Bezug auf die Allergenkennzeichnung und der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung gefordert.

Diese Art von gesetzlichen Rahmenbedingungen ist nicht Teil der Zertifizierung. Wir stellen aber auf unserer Online-Plattform rootFOOD inside alle notwendigen Informationen und Maßnahmen zum Download für die adäquate Umsetzung der gesetzlichen Regelungen bereit. Für die Umsetzung steht Zertifizierungsinhabern ein GV- Berater zur Verfügung, der vor Ort für eine reibungslose Implementierung sorgt.

3. Zertifizierung

Die rootFOOD Zertifizierungslösung erfolgt in folgenden Schritten:

- Bestandsaufnahme und Ursachenerhebung
- Ziele und Positionierung
- Maßnahmen und Kriterienkatalog
- Audit

Vor Ort erheben wir die Ist-Situation der Küchen an und erarbeiten eine detaillierte Bestandsaufnahme. Dazu gehören materielle, personelle, soziale und philosophische Strukturen, sowie eine Umfeldschau.

Gleichzeitig werden besondere Herausforderungen und Probleme, sowie alle vorhandenen Ressourcen gesichtet und dokumentiert. Bei problematischen Situationen wird gleichzeitig eine Ursachenerhebung vorgenommen.

Im zweiten Schritt werden die konkreten Ziele festgelegt, sowie eine klare Positionierung des Verpflegungsangebotes erarbeitet. Die Küche wird daraufhin ein Verpflegungskonzept erarbeiten.

Im Folgenden werden alle notwendigen Maßnahmen erarbeitet, die notwendig sind, um die Ziele der Küche, sowie die rootFOOD-Kriterien zu erfüllen. Anhand dessen wird ein Maßnahmenkatalog gemeinsam erstellt, der von der Küche umzusetzen ist.

Eine Checkliste zur ersten Selbstkontrolle hilft bei der Umsetzung [\[siehe Anhang 3\]](#).

Ein GV-Berater steht während der gesamten Implementierung als Unterstützung bereit.

Die Küche wird durch den zuständigen Auditor nach den rootFOOD Richtlinien geprüft und zertifiziert.

Für eine erfolgreiche Zertifizierung müssen mindestens 80% der Kriterien erfüllt werden. Bei Nichterfüllung kann innerhalb eines halben Jahres nochmals auditiert werden.

Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von zwei Jahren. Danach muss rezertifiziert werden, um das rootFOOD-Zertifikat weiterhin tragen zu können.

4. Anhänge

[Anhang 1] Frühstück und Snacks

LEBENSMITTEL	AUSWAHL	MENGE	BEISPIELE
GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE	Vollkornprodukte Zuckerfreie LM	1 Hand voll (d)	Brot, Brötchen Getreideflocken
GEMÜSE	Frische Gemüse und Salate	2 Hände voll (d)	Gemüsesticks, Rohkostsalate, Gemüse als Brotbelag
OBST	Frisches Obst, TK	1 Hand voll (d)	Schnittobst, Spieße, Beigabe
MILCH UND MILCHPRODUKTE	Joghurt, Quark, Käse, Milch	1 Stück/ 1 Scheibe/ 1 Glas (d)	Belag, Beigabe, Mixgetränk
FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE	Wurstwaren	1/ 2 Stück/ 1 Scheibe (d)	Wurstbelag, Würstchen
FISCH, FISCHERZEUGNISSE	Fisch aus nicht überfischten Beständen	60g (w)	Brotbelag, Sticks
EI	Ei	1 Stück (w)	Gekochtes Ei, Schnittei, Rührei
ÖLE, FETTE	Butter, Margarine, Öl	1 TL (d)	Streichfett als Belag, Rapsöl, Olivenöl
GETRÄNKE	Wasser, Tee ungesüßt	500 ml (d)	Wasser, Tee

[Anhang 2] Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

LEBENSMITTEL	OPTIMALE AUSWAHL	MENGE/ TAG	BEISPIELE
GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE	Vollkornprodukte, Kartoffeln	1 Hand voll	Vollkornnudeln, Parboiled Reis, Brot, Brötchen, Quinoa
GEMÜSE	Frisches Gemüse, TK	2 Hände voll	Beilage, Hauptmenü
SALATE	Frische Salate, Rohkost, Gek. Salat	2 Hände voll, täglich mind. 5 Verschiedene Angebote	Salatbuffet
OBST	Frisches Obst	1 Hand voll	Obstsalat, Smoothie, Stück
MILCH UND MILCHPRODUKTE	Milch, Joghurt, Kefir, Käse, Molke, Quark	1 Glas/ 1 Hand voll/ 1 Scheibe	Nachspeise, Drink, Überbackenes
FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE	Mageres Fleisch und Wurst, sowie Wurstwaren	Max. 2x/ Woche je 80-120g	Frikadelle, Fleisch, Gulasch
FISCH	Fettfisch, Seefische aus nicht überfischten Beständen	Mind. 2x/ Woche je 80-120g	Hering, Lachs, Makrele, Thunfisch, Seelachs, Kabeljau
ÖLE UND FETTE	Butter, Margarine, Öl	2 TL	Kalte und warme Verpflegung
GETRÄNKE	Wasser, ungesüßter Tee	500ml	Wasser, Tee

[Anhang 3] Checkliste zur ersten Selbstkontrolle

Lebensmittelauswahl nach den Standards/ Frühstück und Snacks	Menge (täglich)
Getreide und Getreideprodukte Vollkorn	1 Hand voll
Gemüse und Salate	2 Hände voll
Obst	1 Hand voll
Milch und Milchprodukte	1 Stück/ 1 Glas/ 1 Scheibe
Fleisch und Fleischerzeugnisse	½ Stück, 1 Scheibe
Fisch	60g (w)
Ei	1 Stück (w)
Öle, Fette	1 TL
Getränke	500 ml
Lebensmittelauswahl nach den Standards/ Mittagessen	Menge (täglich)
Getreide und Getreideprodukte Vollkorn	1 Hand voll
Gemüse	2 Hände voll
Salate	2 Hände voll, mind. 5 versch. Angebote
Obst	1 Hand voll
Milch und Milchprodukte	1 Glas/ 1 Hand voll/ 1 Scheibe
Fleisch und Fleischerzeugnisse	Max. 2x/ Woche je 80-120g
Fisch	Mind. 2x/ Woche je 80-120g
Öle und Fette	2 TL
Getränke	500ml
Herstellung/ Planung/ Qualität	
Mind. 4 Wochen-Speiseplan	
Speiseplan Vorfeld einsehbar und gut sichtbar platziert	
Alle Speisen sind transparent bezeichnet	
Der Plan ist kindgerecht aufbereitet	
Es werden 2 Menüs angeboten	
Der Anteil der regionalen LM beträgt im Wochendurchschnitt 40%	
Der Anteil der ökologischen LM beträgt 20-40%	
Die Planung erfolgt saisonal	
Die Speisen sind abwechslungsreich	
Die Sensorik ist ansprechend umgesetzt	
Fettarme und nährstoffschonende Zubereitung	

Maximal 1x Woche werden frittierte Speisen angeboten

Salz und Zucker werden in Maßen eingesetzt

Frische Kräuter werden eingesetzt

Es besteht ein Kommunikationsmodell zum Gast

Bedürfnisse der Kinder werden erfasst und berücksichtigt

Es besteht ein Konzept bei Allergien und Unverträglichkeiten

Kurze Warmhaltungs- und Standzeiten

Schnelle und kurze Transportwege

Umfeld/ Darreichungsform

Angebot erfolgt im Freeflow oder SchüsselCHEN-System

Nudge wurden gezielt gesetzt als Verhinderer/ Störer oder Anzieher

Es herrscht eine entspannte Essatmosphäre

Es liegt ausreichend Zeit (60min) vor

Jugendliche und Lehrer essen getrennt voneinander

Lebensmittel wurden gezielt platziert

Das Essen ist gut ausgeleuchtet

Zur Orientierung und Sichtbarkeit wird mit Bildmaterial gearbeitet

Der Essens- und Ausgabebereich sind stets sauber und ordentlich

Konzept

Verpflegungskonzept liegt vor

4 Wochen-Speiseplan liegt berechnet vor

5. Literaturhinweise

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 2. aktualisierte Ausgabe (2016)
- Schröder M, Müller K, Falkenstein M, Stehle P, Kersting M, Libuda L. Lunch at school and children's cognitive functioning in the early afternoon: results from the Cognition Intervention Study Dortmund Continued (CoCo). *Br J Nutr.* 2016;116:1298-1305
- Libuda L, Hilbig A, Berber-Al-Tawil S, Kalhoff H, Kersting M. Association between full breastfeeding, timing of complementary food introduction, and iron status in infancy in Germany: results of a secondary analysis of a randomized trial. *Eur J Nutr.* 2016 Oct 24. [Epub ahead of print] Kersting M. Anreize für optimierte Essensentscheidungen in der Schulcafeteria *Public Health Forum* 2016; 24(3): 199–201
- Kersting M. Zusätzliche Nährstoffe bei Kindern – notwendig oder überflüssig? *Ernährung und Medizin* 2016; 31: 45–48
- Schröder M, Müller K, Falkenstein M, Stehle P, Kersting, Libuda L. Short-term effects of lunch on children's executive cognitive functioning: The randomized crossover Cognition Intervention Study Dortmund PLUS (CogniDo PLUS) *Physiol Behav.* 2015;152:307-314
- www.hu-berlin.de/de/studium/reform/projektutorien/Nudge
- R.H.Thaler, C.R. Sunstein: *Nudge Wie man kluge Entscheidungen anstößt.* Econ, Berlin 2009
- Becker, Florian: *Psychologie der Mitarbeiterführung, Wirtschaftspsychologie kompakt für Führungskräfte.* Springer, 2014

6. Impressum

Herausgeber:

rootFOOD Zertifizierungslösungen
Geschäftsführung: Katharina Stapel

rootFOOD Zertifizierungslösungen
Am Moosberge 2
37581 Bad Gandersheim
Deutschland
Tel: 05382/ 5896152
Mail: info@root-food.de
www.root-food.de

Copyright © rootFOOD Zertifizierungslösungen

Bilder: Stapel