



Demonstration Speisenplan-Analyse. Überprüfung von Speisenplänen in der Schulverpflegung

Sonderschau Schulverpflegung DIDACTA 2010

16.03.-20.03.2010 in Köln

Dipl. Oec. troph. Ute Rademacher

AG-Schulverpflegung

Hochschule Niederrhein

Übersicht



- Vorstellung der AG-Schulverpflegung
- Erläuterungen zur Speiseplan-Analyse
- Kurzdarstellung des Verfahrens
- Demonstration anhand eines Speiseplans

Vorstellung AG-Schulverpflegung Zusammensetzung



Hochschule Niederrhein

- Fachbereich Oecotrophologie
- AG-Schulverpflegung (AGS)

Verantwortlich

- Prof. Dr. Volker Peinelt
- Prof. Dr. Jens Wetterau

**Kooperation im Bereich
Zertifizierung mit der
Verbraucherzentrale NRW**

Durchführung mit

- a. Studenten in höheren Semestern
- b. Externe Dipl. Oecotrophologen



**Langfristprojekt mit
Schwerpunkt Catering**

**mit Berufserfahrung in der
Schulverpflegung**

Vorstellung AG-Schulverpflegung Tätigkeitsfelder



- **Zertifizierung verschiedener Bereiche der Schulverpflegung**
 - ✓ Produktion
 - ✓ Ausgabe
 - ✓ Pausen- & Kioskangebot
- **Bewertung des Angebots als Auskunft**
 - ✓ Produktion
 - ✓ Ausgabe
 - ✓ Pausen- & Kioskangebot
 - ✓ Speisenplan-Analyse



Erläuterungen zur Speisenplan-Analyse Begriffsbestimmung



- **Bewertung des Speisenangebotes über einen Zeitraum von mindestens 4 Wochen**
- **Bewertungsobjekt ist die warme Hauptmahlzeit (Mittagessen)**
- **Prüfung eines Angebots von 1, 2 oder 3 Menülinien möglich**
- **Lebensmittelbezogener Bewertungsansatz**
 - ➔ Wertung bestimmter Lebensmittelgruppen nach Häufigkeit und Menge im Betrachtungszeitraum
- **Analyse des Angebots im Bewertungszeitraum als Gesamtheit**
 - ➔ unabhängig von der Angebotsstruktur einzelner Tage, Wochen oder Menülinien

Erläuterungen zur Speisenplan-Analyse



Ziel

- **Es werden klare Aussagen zur Bewertung Ihres Speisenangebotes getroffen**
- **Handlungsspielräume und Optimierungsvorschläge werden daran aufgezeigt**
- **Die Analyse berücksichtigt**
 - ✓ ernährungsphysiologische Aspekte
 - ✓ Aspekte der Abwechslung und Vielfalt
 - ✓ in groben Ansätzen übergreifende Aspekte wie z.B. Gestaltung des Speisenplans
- **Das Ergebnis wird für jede Speisengruppen bzw. Lebensmittelkategorie einzeln aufgeführt**



Kurzdarstellung des Verfahren Methode



- **Datenaufnahme erfolgt durch den Kunden**
 - ➔ Aufnehmende Person sollte mit den Speisen vertraut sein
- **Der Kunde erhält eine Exceltabelle von der AGS, um die Datenaufnahme durchzuführen**

Vorgehensweise bei der Datenaufnahme

1. Angabe allgemeiner Daten zum Speisenangebot z.B. Anzahl der Menülinien
2. Kategorisierte Erfassung des Speisenangebotes nach dem Strichlistenprinzip in ausgedruckter Tabelle
 - ➔ Jede Speise wird verschiedenen Kategorien zugeordnet
3. Datenübertragung in die Exceldatei
4. Auswertung durch die AGS



Demonstration anhand eines Speisenplans Speisenplan



➤ Die Eingabe wird anhand Auszügen der Woche 1 demonstriert

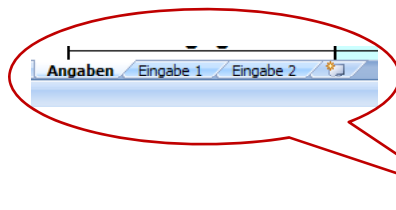
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Gulasch (R) Spätzle Salat	Seehechtfilet mit Dillsoße Salzkartoffeln Rahmspinat	Gemüselasagne aus Vollkornnudeln Blattsalat	Hähnchenbrust mit Paprikasoße Reis grüne Bohnen	Linsensuppe mit Vollkorn- brötchen
Woche 2	Gemüse- Pizza gemischter Salat	Bratwurst (S) Kartoffelpüree Rotkohl	Hirse-Gemüse- Pfanne Paprikarohkost Kräuterquark	Curryfisch (Seelachs) Reis Gurkensalat	Spagetti mit fruchtiger Tomatensoße
Woche 3	Blumenkohl- Kartoffel- Auflauf Blattsalat	Spaghetti a la Carbonara (S) Möhrenrohkost	Putenschnitzel Naturreis mediterranes Gemüse	Quarkauflauf mit Kirschen	Fischstäbchen Kartoffelpüree Rahmspinat
Woche 4	Nudeleintopf mit Puten- würstchen Brot	Bratling mit Gemüsesoße Reis Möhrensalat	Seelachs in Tomatensoße Vollkornnudeln Brokkoli	Hühnerfrikassee Kartoffeln Erbsen	Ofenkartoffel mit Kräuter- quark und Rohkost

Demonstration anhand eines Speisenplans Datenerfassung



Es existieren 3 Tabellenblätter zur Eingabe von Daten

- „Angaben“
- „Eingabe 1“
- „Eingabe 2“



Demonstration anhand eines Speisenplans Datenerfassung



Schritt 1: allgemeiner Daten zum Speisenangebot eingeben

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	
1											
2				Angaben							
3				Bitte machen Sie zuerst ein paar allgemeine Angaben zu Ihrem Speisenangebot.							
4				Füllen Sie dazu die farbig hinterlegten Kästchen aus.							
5											
6				Art der Einrichtung: <input type="text"/>							
7											
8				Wochenzahl: <input type="text"/>			Anzahl der Wochen, für die eine Speisepplananalyse durchgeführt werden soll.				
9											
10				Tage/Woche: <input type="text"/>			Anzahl der Tage pro Woche an denen ein Speisenangebot stattfindet.				
11											
12				Menülinien: <input type="text"/>			Anzahl der Gerichte die täglich angeboten werden.				
13											
14				Komponentenwahl: <input type="text"/>			Anzahl der Komponenten die täglich bei den Sättigungsbeilagen zur Wahl stehen. Bieten Sie keine Komponentenwahl an, tragen Sie eine 0 ein.				
15				(Sättigungsbeilage)							
16				Komponentenwahl: <input type="text"/>			Anzahl der Komponenten die täglich bei den Gemüsebeilagen zur Wahl stehen. Bieten Sie keine Komponentenwahl an, tragen Sie eine 0 ein.				
17				(Gemüse)							

[Eingabe-Datei.xlsx](#)

Demonstration anhand eines Speisenplans Datenerfassung



Schritt 1: allgemeiner Daten zum Speisenangebot eingeben

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	
1											
2				Angaben							
3				Bitte machen Sie zuerst ein paar allgemeine Angaben zu Ihrem Speisenangebot.							
4				Füllen Sie dazu die farbig hinterlegten Kästchen aus.							
5											
6				Art der Einrichtung: <input type="text" value="Grundschule"/>							
7											
8				Wochenzahl: <input type="text" value="4"/>			Anzahl der Wochen, für die eine Speisepplananalyse durchgeführt werden soll.				
9											
10				Tage/Woche: <input type="text" value="5"/>			Anzahl der Tage pro Woche an denen ein Speisenangebot stattfindet.				
11											
12				Menülinien: <input type="text"/>			Anzahl der Gerichte die täglich angeboten werden.				
13											
14				Komponentenwahl: <input type="text"/>			Anzahl der Komponenten die täglich bei den Sättigungsbeilagen zur Wahl stehen. Bieten Sie keine Komponentenwahl an, tragen Sie eine 0 ein.				
15				(Sättigungsbeilage)							
16				Komponentenwahl: <input type="text"/>			Anzahl der Komponenten die täglich bei den Gemüsebeilagen zur Wahl stehen. Bieten Sie keine Komponentenwahl an, tragen Sie eine 0 ein.				
17				(Gemüse)							

Demonstration anhand eines Speisenplans

Datenerfassung



Schritt 2: Kategorisierte Erfassung des Speisenangebotes

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Wochenzahl: 4		Tageszahl: 5		Gerichtezeit: 1					
2										
3	1. Gerichtart									
4	a. Grobstruktur			Häufigkeit			Erläuterungen			
5	→ Vorspeisen			0			Diese Tabelle dient nur der Erfassung der Gerichtart. Alle Bestandteile der Speisen/Gerichte müssen zusätzlich den Punkten 2-11 unter "Eingabe 2" zugeordnet und dort erfasst werden. Unter 'Häufigkeit' jede(s) anobene			
6	Suppe									
7	Salat									
8	Sonstige									
9	→ Hauptgerichte			0						
10	→ Klassische Gerichte (2-3 Einzelkomponenten)			0						
11	Hauptkomponente und Beilage(n) (auch z.B. Nudeln mit Gemüsesoße)									
12	→ 2-3 Komponenten in einem, fest			0						
13	Auflauf, Lasagne u.ä.									
14	Pizza u.ä.									
15	Pfannengerichte u.ä.									

[Eingabe-Datei.xlsx](#)

Demonstration anhand eines Speisenplans

Datenerfassung



Eingabe nach dem Strichlistenprinzip

	A	B	C	D	E	F	G	H
2								
3	1. Gerichtart							
4	a. Grobstruktur			Häufigkeit				
5	→ Vorspeisen							
9	→ Hauptgerichte							
10	→ Klassische Gerichte (2-3 Einzelkomponenten)							
11	Hauptkomponente und Beilage(n) (auch z.B. Nudeln mit Gemüsesoße)							
12	→ 2-3 Komponenten in einem, fest							
13	Auflauf, Lasagne u.ä.							
14	Pizza u.ä.							
15	Pfannengerichte u.ä.							
18	→ 2-3 Komponenten in einem, flüssig							
19	Eintopf							
20	Suppe als Hauptgericht							

Demonstration anhand eines Speisenplans Datenerfassung



18	3. Fleisch	Häufigkeit					
20	a. Verarbeitung	0					
21	→ Stückware	0					
22	■ paniert						
23	■ natur						
24	→ Hackfleisch	0					
25	■ Gulasch, Geschnetzeltes						
26	■ fein Gehacktes, Frikadelle						
27	→ Wurst						
28	b. Garverfahren	0					
29	→ frittiert, gebraten o. ä.						
30	→ gekocht, gedämpft o. ä.						
31	→ gebacken, gegrillt o. ä.						
32	c. Art	normale Portion	doppelte Portion (x2)	große Portion (x1½)	kleinere Portion (x¾)	halbe Portion (x½)	geringe Mengen (x¼)
33	→ Rind						

Demonstration anhand eines Speisenplans Datenübertragung



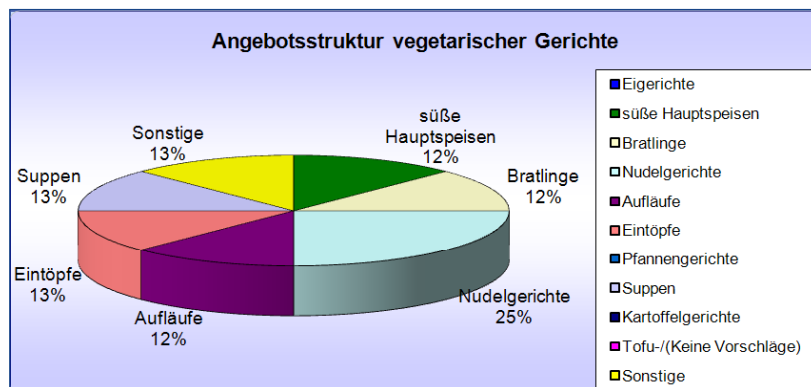
- Schritt 3: Daten wurden für 4 Wochen übertragen
- Auszug am Beispiel Fleisch - Art

3. Fleisch	Häufigkeit					
c. Art	normale Portion	doppelte Portion (x2)	große Portion (x1½)	kleinere Portion (x¾)	halbe Portion (x½)	geringe Mengen (x¼)
→ Rind	1					
→ Schwein	1					1
→ Geflügel	2			2		
→ Kalb						
→ Lamm						
→ Fleisch, Sorte unbekannt						
→ Sonstige	0	0	0	0	0	0

Demonstration anhand eines Speisenplans Auswertungsauszüge



➤ Veranschaulichung der Ergebnisse in Grafiken



Demonstration anhand eines Speisenplans Auswertungsauszüge



➤ Schritt 4: Analyseergebnisse nach Speise-/ Lebensmittelgruppen

Sättigungsbeilagen

Ernährungsphysiologie

Menge

Die Menge der angebotenen Sättigungsbeilagen liegt im Idealbereich. Abweichung vom Sollwert ca.: 0

Art

Kartoffelprodukte

Es ist positiv, dass viele empfehlenswerte Produkte wie gekochte Kartoffeln, fettarmer Kartoffelsalat und Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln angeboten werden.

Reis

Es ist positiv, dass Vollkornreis angeboten wird, optimal wäre wenn er den überwiegenden Teil des Reisangebotes darstellen würde, da in Vollkornprodukten Vitamine, Mineralstoffe sowie Ballaststoffe erhalten bleiben.

Demonstration anhand eines Speisenplans Auswertungsauszüge



➤ tabellarische Ergebnisübersicht mit Bewertungspunkten

Kategorie	Punkte		%
	erreicht	max.	
Gerichtestruktur	5,00	6,00	83
Angebotshäufigkeit Vorspeisen	0,00	1,00	0
Angebot Auflauf oder Eintopf	1,50	1,50	100
Wiederholung gleicher Gerichte	3,50	3,50	100
Fleisch	8,60	12,00	72
Ernährungsphysiologie	6,20	9,00	69
Menge	3,50	5,00	70
Verarbeitung	1,75	2,00	88
Garverfahren	0,50	1,00	50
Art	0,45	1,00	45
Vielfalt	0,80	1,00	80
Abwechslung	1,60	2,00	80
Fisch	7,75	12,00	65
Ernährungsphysiologie	7,25	9,00	81
Menge	5,00	5,00	100

Kontakt



Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
AG Schulverpflegung

Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach
Tel.: (02161)1865394

Prof. Dr. Peinelt
Prof. Dr. Wetterau
Frau Rademacher



E-Mail

ag-schulverpflegung.de
ute.rademacher@hs-niederrhein.de

Internet

www.hs-niederrhein.de
www.ag-schulverpflegung.de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

