

Grüner Teller



Kriterien für Mensen,
Kantinen & Co





Kontakt:



Mag^a Silvia Marchl
Leitung Abteilung Naturküche
Tel: +43/316/82 20 94-71
Fax: +43/316/82 20 94-971



Mag^a Sabine Hollomey
Projektmitarbeiterin
Tel: +43/316/82 20 94-72
Fax: +43/316/82 20 94-972

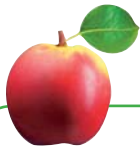


Renate Thianich
Projektmitarbeiterin
Tel: +43/0316/82 20 94-70
Fax: +43/316/82 20 94-970



Mag^a Sabine Töschler
Projektmitarbeiterin
Tel: +43/316/82 20 94-73
Fax: +43/316/82 20 94-973

gruener.teller@styriavitalis.at



IMPRESSUM

Medieninhaber: Styria vitalis
Marburger Kai 51 | 8010 Graz
Tel: +43/316/82 20 94-0 | FAX: +43/316/82 20 94-31
gesundheit@styriavitalis.at | www.styriavitalis.at
Fotos: Croce & Wir
ZVR: 741107063 | Stand: April 2011

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich



Gefördert von



Der Weg zum „Grünen Teller“

Eigene Einschätzung der Ist-Situation des Betriebs/ der Einrichtung anhand der Grüner Teller-Kriterien (siehe Checkliste auf Seite 4 und 5)

Anmeldeunterlagen

Interessierte Betriebe/Einrichtungen schicken bitte folgende Anmeldeunterlagen an Styria vitalis:

- Betriebserhebungsbogen und Checkliste
- Unterschriebenes Anmeldeformular
- Wochen-Speisepläne von vier aufeinander folgenden Wochen
- Drei Fotos von Grüner Teller-Gerichten

Gemeinsam mit der Anmeldung wird die Einstiegsgebühr fällig. Wird diese nicht innerhalb von 4 Wochen ab Anmeldedatum eingezahlt, verfällt die Anmeldung.

Überprüfung und Feedback

Die eingereichten Unterlagen werden von Styria vitalis überprüft und analysiert. Der Betrieb erhält ein ausführliches Feedback zu seinem Speisen- und Getränkeangebot.

Bei Abweichungen von den Grüner Teller-Kriterien müssen die Änderungen innerhalb von 3 Monaten umgesetzt werden. Rückfragen und Hilfestellungen können kostenlos eingeholt werden.

Zusätzlich kann eine Beratung vor Ort in Anspruch genommen werden (Terminvereinbarung nötig; kostenpflichtig)

Das Versäumen einer Frist (z.B. Nachreichung von Unterlagen) führt zum Verfall der Anmeldung.

„Grüner Teller“ wird vergeben

Sind alle Kriterien erfüllt, wird das Label übergeben und der Lizenzvertrag unterzeichnet.



1. Philosophie des Grünen Tellers

Der Grüne Teller steht für ein gesundes Mindestangebot und soll dem Essensgast in der Außer-Haus-Verpflegung die Möglichkeit der Wahl eines gesunden, ausgewogenen Gerichts ermöglichen. Zusätzlich wird auch Wert auf eine gesundheitsförderliche Essensumgebung gelegt.

Das Label „Grüner Teller“ wird für eine Menülinie der Mittagsverpflegung (=Warmverpflegung) vergeben.

Im Rahmen des Grünen Tellers wird nie das vollständige Sortiment bzw. Angebot einer Einrichtung/eines Betriebs beurteilt, sondern immer nur ein Teil davon (= Angebot für den „Grünen Teller“). Es sollen für den Essensgast gesunde Wahlmöglichkeiten geschaffen werden.

Das Mittagessen stellt meist die einzige warme Hauptmahlzeit am Tag dar und trägt deshalb entscheidend zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs bei. Der Außer-Haus-Verpflegung, kommt hierdurch besondere Bedeutung zu.

Verschiedene Betriebe und Einrichtungen können mit dem Label „Grüner Teller“ ausgezeichnet werden:

- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (z.B. Schulkantinen, Mensen, Betriebskantinen, Essen auf Rädern, Krankenhäuser, Pflegeheime, Seminareinrichtungen...)
- Betriebe, die Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen beliefern (z.B. Gasthäuser/ Restaurants die das Mittagessen für eine Schule liefern)

Ein besonderes Augenmerk wird auch auf die Weiterbildung und Schulung der MitarbeiterInnen (Küche, Service...) gelegt. Der Grüne Teller soll eine Motivation für Einrichtungen und Betriebe sein, sich auf den Weg zu machen, um ein gesünderes Teil-Angebot anzubieten und zukünftig ihr gesamtes Angebot nach den Kriterien auszurichten.

Styria vitalis ist bemüht die Anmeldung zum Label bzw. die Wiederverleihung möglichst kurz und einfach zu gestalten. Dafür sind jedoch Rückmeldungen von Betrieben/Einrichtungen nötig. Deshalb fordern wir Betriebe und Einrichtungen dazu auf, an diesen Rückmeldungen (z.B. in Form von Fragebögen) teilzunehmen.

2. Bewerbung des „Grüner Teller“-Angebotes

Der Grüne Teller muss den KundInnen eindeutig kommuniziert werden. Dazu muss das Grüner Teller-Gericht täglich gut erkennbar hervorgehoben sein. Mögliche Werbemaßnahmen:

- Eigene Grüner Teller-Tafel oder Grüner Teller-Aufkleber beim entsprechenden Gericht
- Plakate
- Aktionen & Angebote

3. Rückmeldungen der Essensgäste

Aussehen, Geruch und Geschmack beeinflussen maßgeblich, welche Lebensmittel und Speisen wir bevorzugen oder ablehnen. Ein Gericht, das köstlich schmeckt aber schlecht präsentiert wird, wird nur selten gewählt werden.

Ein zufriedener Gast, ist nicht nur ein guter und dauerhafter Kunde, sondern trägt dazu bei, die Qualität eines Betriebs/einer Einrichtung dauerhaft zu sichern. In diesem Sinne sind die Essensgäste wichtige „Qualitätssicherer“, deren Rückmeldungen uns wichtig sind.

Zu diesem Zweck ist auf den Grüner Teller-Aufklebern eine E-Mailadresse aufgedruckt, an welche die Essensgäste Beurteilungen über das Grüner Teller-Angebot abgegeben können.

Hat es Ihnen geschmeckt? - Rückmeldungen an: gruener.teller@styriavitalis.at



4. Kriterien für das Label „Grüner Teller“

Die Kriterien des Labels sind in nachfolgender Liste kurz und übersichtlich zusammengefasst und dienen der Selbsteinschätzung und zum Selbstcheck.

Kriterien		Kriterium erfüllt	
		Ja = 1	Nein = 0
A: Kriterien zum Speiseplan			
Bei Fleisch und Wurstkomponenten wird die Tierart im Speiseplan deklariert (z.B. Putenschnitzel). (Bei rein vegetarischen Menülinien ist dieses Kriterium hinfällig! Trotzdem gilt in der Punkteauswertung: Kriterium mit ja beantworten – d.h. 1 Punkt vergeben)			
Allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe, Dessert kommen im Speiseplan nicht vor. Es werden eindeutige Angaben wie Karottencremesuppe, Frittatensuppe bzw. Marillenkuchen, Topfcreme... gemacht. Mehrdeutige Bezeichnungen wie z.B. „Jäger Art“ werden vermieden.			
Gemüse wird genau deklariert (z.B. Erbsen- und Karottengemüse, Brokkoligemüse).			
Der Speiseplan ist einfach und altersgerecht gestaltet (z.B. für Kinder mit Bildern, für SeniorInnen in gut lesbarer Schriftgröße).			
Summe (max. 4 Punkte)			
B: Kriterien hinsichtlich Zubereitung und sensorischer Qualität der Speisen			
Geruch, Geschmack und die ursprüngliche Farbe der Lebensmittel bleiben durch eine schonende Zubereitung erhalten.			
Es wird mit Kräutern, Sprossen, Nüssen, Kernen oder Samen verfeinert und gewürzt.			
Grüner Teller-Speisen werden ansprechend angerichtet und garniert.			
Summe (max. 3 Punkte)			
C: Gestaltung von warmen Mahlzeiten Je nach Angebot müssen die Kriterien der 5, 6 oder 7-Tage Woche bzw. der vegetarischen Menülinie zur Beurteilung herangezogen werden (Bitte nur eine der 3 Varianten ankreuzen)			
1	5- oder 6-Tage Woche		
	Maximal 2-3 mal pro Woche wird ein Menü mit Fleisch oder Fisch angeboten.		
	Davon mindestens 1 Fleischgericht mit geringem Fleischanteil z.B. Spaghetti Bolognese oder Lasagne		
	Mindestens 2-3 mal pro Woche wird ein vegetarisches Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Hülsenfrüchten angeboten.		
	Maximal 1-mal pro Woche wird eine Süßspeise als Mittagsmahlzeit angeboten (z.B. Vollkorn-grießschmarrn).		
Summe (max. 4 Punkte)			
2	7-Tage Woche		
	Maximal 3-4 mal pro Woche wird ein Menü mit Fleisch oder Fisch angeboten		
	Davon mindestens 1 Fleischgericht mit geringem Fleischanteil z.B. Spaghetti Bolognese oder Lasagne		
	Mindestens 3-4 mal pro Woche wird ein vegetarisches Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Hülsenfrüchten angeboten		
	Maximal 1-mal pro Woche wird eine Süßspeise als Mittagsmahlzeit angeboten (z.B. Vollkorn-grießschmarrn).		
Summe (max. 4 Punkte)			
3	Vegetarische Menülinie		
	Ein vegetarisches Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Hülsenfrüchten wird täglich angeboten.		
	Die kohlenhydratreiche Komponente wird täglich abgewechselt (z.B. Dinkel, Weizen, Mais...).		
	Maximal 1-mal pro Woche wird eine Süßspeise als Mittagsmahlzeit angeboten.		
	Täglich wird eine vegetarische Suppe oder eine Sorte eines 100% Saftes angeboten.		
Summe (max. 4 Punkte)			



Kriterien	Kriterium erfüllt	
	Ja = 1	Nein = 0
D: Zusammensetzung des geplanten „Grüner Teller“- Gerichts		
Trinkwasser steht jederzeit frei zur Verfügung		
Gemüse ist ein fixer Bestandteil des Gerichts (z.B. in der Suppe, als Beilage, als Hauptspeise...).		
Zusätzlich zum Gemüse wird immer ein frischer Salat oder Obst angeboten.		
Zumindest eine kohlenhydratreiche Komponente ist im Gericht enthalten.		
1-mal/Kalenderwoche wird die kohlenhydratreiche Komponente als Vollkorn angeboten.		
Hülsenfrüchte werden mindestens 1-mal pro Kalenderwoche angeboten.		
Hochverarbeitete Produkte z.B. Pommes frites, Kroketten oder Kartoffelpüree als Fertigprodukte sind nicht Teil des Grüner Teller-Gerichtes.		
Fisch als Halbfertig- oder Fertigprodukt wie Fischstäbchen ist nicht Teil des Grüner Teller-Gerichtes.		
Frische Kräuter werden täglich zum Würzen und Garnieren eingesetzt.		
Es werden keine frittierten Produkte oder in Fett gebackene Produkte als „Grüner Teller“ angeboten.		
Summe (max. 10 Punkte)		
Gesamtsumme (max. 21 Punkte erreichbar)		

Auswertung

Addieren Sie für jeden Themenbereich (Themen A bis D) die Anzahl der Kriterien die Sie mit „Ja“ beantworten konnten. Jedes Kriterium das mit „Ja“ beantwortet wurde, bringt einen Punkt. Kriterien die mit „Nein“ zu beantworten sind, werden mit null Punkten bewertet und fließen nicht in die Auswertung mit ein. Schreiben Sie die Summen in die Kästchen unter jedem Themengebiet und bilden Sie anschließend aus den einzelnen Summen die Gesamtsumme. Anhand der Gesamtsumme und dem unten abgebildeten Punkteschlüssel können Sie nun Ihre individuelle Situation ablesen.



Punkteschlüssel

- 21 Punkte Gratulation – machen Sie weiter so. Ihre kontinuierliche Qualitätsverbesserung und Ihr Engagement für gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung sind vorbildlich und Sie leisten einen wichtigen Beitrag zur Gesunderhaltung unserer Mitmenschen.
- 15-20 Punkte Herzlichen Glückwunsch - Sie sind auf dem richtigen Weg. Setzen Sie sich weiterhin für eine kontinuierliche Umsetzung der Kriterien in Ihrem Betrieb ein.
- Unter 15 Punkte Wir helfen Ihnen gerne weiter, wenn Sie Ihr Speisenangebot gesünder gestalten möchten.



5. Grüner Teller-freie Tage

Um den Betrieben/Einrichtungen auch Freiräume bei der Gestaltung ihrer Speisepläne zu lassen, gibt es die Möglichkeit der „Grüner Teller-freien Tage“.

Betriebe und Einrichtungen mit fünf oder sechs Verpflegungstagen pro Woche können bei Bedarf an einem Tag pro Woche kein eigenes Grüner Teller-Gericht anbieten. Für Betriebe/Einrichtungen mit sieben Verpflegungstagen besteht diese Möglichkeit an zwei Tagen pro Woche. Das Label „Grüner Teller“-Betrieb bleibt dennoch erhalten.

Gerichte, die nicht den Grüner Teller-Kriterien entsprechen dürfen an diesen Tagen nicht als „Grüner Teller“ gekennzeichnet werden.

6. Fortbildung der MitarbeiterInnen

Ein besonderes Augenmerk wird auf die Weiterbildung und Schulung der MitarbeiterInnen (Küche, Service...) gelegt. **1-mal pro Kalenderjahr muss von mindestens einem/einer MitarbeiterIn eine der von Styria vitalis angebotenen, kostenlosen Fortbildungen besucht werden.**

Der jährliche Nachweis einer Fortbildung muss erst nach Vergabe des Labels „Grüner Teller“ erbracht werden.



7. Kontrollen

Jährliche Kontrolle: Bis spätestens 31. August jedes Kalenderjahres müssen der Betriebserhebungsbogen und die Checkliste, vier aufeinander folgende Wochen-Speisepläne und drei Fotos von Grüner Teller-Gerichten eingereicht werden. Zusätzlich muss bis 31.12. jeden Jahres mindestens ein/e MitarbeiterIn eine Fortbildung besucht haben (Nachweis bei Styria vitalis-externen Schulungen).

Stichprobenartige Kontrollen: Zusätzlich können von Styria vitalis stichprobenartig unangemeldete Kontrollen vor Ort stattfinden.

Rückmeldungen zu den Kontrollen: Die Einrichtung erhält innerhalb von 4 Wochen per E-Mail Feedback über die Kontrollen. Sind die Kriterien erfüllt wird der „Grüne Teller“ um ein weiteres Kalenderjahr verlängert.

Bei geringen Abweichungen hat die Einrichtung 6 Wochen Zeit, um die Korrekturen durchzuführen. Zur Kontrolle müssen erneut Unterlagen übermittelt werden. Treten anschließend noch immer Mängel auf, wird das Label aberkannt.

Bei schweren Abweichungen wird das Label sofort aberkannt. Bei Aberkennung, muss die Einrichtung/der Betrieb die Urkunde des laufenden Kalenderjahres und die Aufkleber innerhalb von 4 Wochen entfernen. Die eingezahlte Lizenzgebühr wird dabei nicht rückerstattet.



8. Leistungen & Kosten

Einmalige Einstiegsgebühr von € 120.- plus 10% MwSt.

Im Rahmen der Einstiegsgebühr erfolgt die Analyse des Speisen- und Getränkeangebots und ein ausführliches Feedback mit Empfehlungen zur weiteren Qualitätsverbesserung wird erstellt.

Lizenzkosten von € 10.- plus 10% MwSt. pro Monat

Die laufenden Kosten (Lizenzkosten) betragen einheitlich für jeden Betrieb/jede Einrichtung ab dem Monat der Verleihung des Labels € 10.- plus 10% MwSt. pro Monat. Diese Kosten werden mit der Unterzeichnung des Lizenzvertrages fällig. Die Einzahlung kann halbjährlich oder jährlich erfolgen.

Im Verleihungsjahr muss die Einzahlung der gesamten Lizenzgebühr bis zum Jahresende innerhalb von 4 Wochen nach der Unterzeichnung des Lizenzvertrages erfolgen.

Das Label wird jeweils für 1 Kalenderjahr vergeben. Erfolgt die Auszeichnung z.B. am 5. März 2011, dann gilt die Auszeichnung bis Ende dieses Kalenderjahres (= 31.12.2011)

Im Rahmen der Lizenzkosten werden von Styria vitalis folgende Leistungen erbracht:

- Jährliches individuelles Feedback zu den Speiseplänen
- Verbesserungstipps und Änderungsvorschläge werden erstellt
- Auf Anfrage kostenlose Beratung per Telefon oder E-mail
- Kostenlose Fortbildungen
- Regelmäßiger Newsletter der über Neuigkeiten und Fortbildungen informiert
- Zusendung der aktuellen Jahresurkunde und der Grüner Teller-Aufkleber bis spätestens 31.1. jeden Jahres
- Grüner Teller-Label wird für die Bewerbung im Betrieb/der Einrichtung elektronisch zur Verfügung gestellt

Auf Wunsch kann eine individuelle Beratung vor Ort (im eigenen Betrieb/in der Einrichtung) oder eine betriebsinterne Fortbildung im Umfang von drei bis vier Stunden durchgeführt werden – hierbei fällt jedoch ein zusätzlicher Unkostenbeitrag in Höhe von € 200,- plus 10% MwSt. plus Kilometergeld an.

9. Verlängerung des Labels „Grüner Teller“

Um das Label für ein weiteres Kalenderjahr zu verlängern muss bis spätestens 31. August der Betriebserhebungsbogen und die Checkliste, vier aufeinander folgende Wochen-Speisepläne und drei Fotos von Grüner Teller-Gerichten eingereicht werden. Zusätzlich muss bis 31.12. jeden Jahres mindestens ein/e MitarbeiterIn eine Fortbildung besucht haben (Nachweis bei Styria vitalis-externen Schulungen).

10. Kündigung

Eine Kündigung des Lizenzvertrages ist beidseitig zu jedem Monatsende mit einmonatiger Kündigungsfrist möglich, wobei keine Rückzahlung der überschüssig eingezahlten Lizenzgebühr erfolgt. Die Kündigung muss dabei schriftlich erfolgen.

Das Versäumen einer Frist wird als Verschulden der Einrichtung/des Betriebs aufgefasst und führt zur Kündigung seitens Styria vitalis (einmonatige Kündigungsfrist).