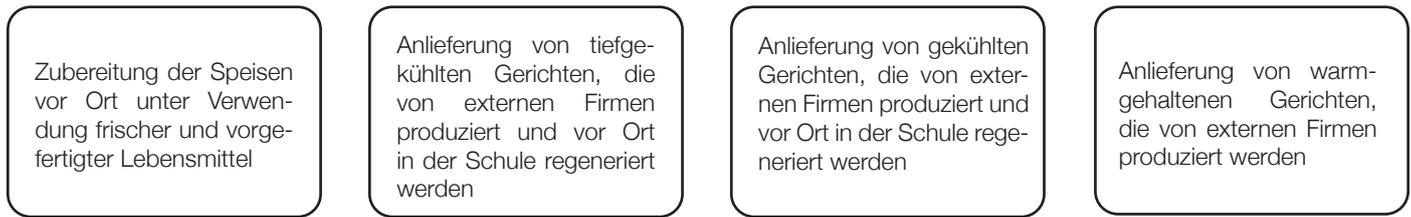


## Möglichkeiten der Schul-, Kindergarten-Reha-, Krankenhaus- und Altenheim- verpflegung (Verschiedene Systeme im Überblick)



### Hinweise und Empfehlungen für die Praxis aus ernährungsphysiologischer und hygienischer Sicht



- Möglichst hoher Einsatz von frischen Zutaten (u.a. natürliches Geschmackserlebnis)
- Beachtung des saisonalen und regionalen Angebotes (Aspekt der nachhaltigen Entwicklung)
- Bauliche und personelle Anforderungen sind höher
- Warmhaltezeiten sind zu begrenzen (max. zwei Stunden), um Nährwert und Vitaminverlust und eine Minderung der sensorischen Eigenschaften zu vermeiden und die Gefahr der Keimvermehrung zu verhindern
- Kerntemperatur der warmen Speisen liegt bei mindestens 65°C bis max. 80°C

- Die Gerichte sollten mit frischen Lebensmitteln ergänzt werden (z.B. Salate, Rohkost, Obst)
- Pflanzliche Rohstoffe, insbesondere erdbehaftes Gemüse, sind dabei gründlich zu waschen
- Zeitnah zur Essensausgabe die benötigten Portionen zu regenerieren
- Anlieferung checken: Speisen sind sensorisch einwandfrei, Behälter und Verpackungen sauber und unbeschädigt; Temperatur liegt bei -15°C bis -18°C (wichtig für Bevorratung)

- Die Gerichte sollten mit frischen Lebensmitteln ergänzt werden (z.B. Salate, Rohkost, Obst)
- Pflanzliche Rohstoffe, insbesondere erdbehaftes Gemüse, sind dabei gründlich zu waschen
- Zeitnah zur Essensausgabe die benötigten Portionen regenerieren
- Anlieferung checken: Speisen sind sensorisch einwandfrei, Behälter, Verpackungen unbeschädigt und sauber; Temperatur liegt zwischen 2°C bis 4°C

- Die Gerichte sollten mit frischen Lebensmitteln ergänzt werden (z.B. Salate, Rohkost, Obst)
- Pflanzliche Rohstoffe, insbesondere erdbehaftes Gemüse, sind dabei gründlich zu waschen
- Darauf achten, dass die Warmhaltezeiten nicht zu lang sind (bis 30 Minuten ist ideal, bis zwei Stunden noch akzeptabel)
- Frischekomponenten bei den Gerichten sicherstellen, ggf. durch Salate
- Anlieferung checken: Speisen sind sensorisch einwandfrei, Behälter, Verpackungen sauber und unbeschädigt; Kerntemperatur liegt bei min. 65°C bis max. 80°C

Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) 2010: Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen, Oldenburg.