



Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie

Nährwert mit Mehrwert

*Genussvoll essen
am Arbeitsplatz*

Gemeinschaftsverpflegung Bayern

Inhalt

VORWORT	3
<hr/>	
LEITGEDANKEN ZUR BETRIEBSGASTRONOMIE IN BAYERN	5
GESUNDHEIT	6
WERTSCHÄTZUNG	7
NACHHALTIGKEIT	8
WIRTSCHAFTLICHKEIT	9
<hr/>	
PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN	11
RAHMEN GESTALTEN	12
Gemeinsam auf dem Weg	12
Betriebsgastronomie als Genussort	14
Professionelles Arbeiten sichert Qualität	17
AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	18
Von allem etwas – Ein optimales Gesamtangebot	18
Ausgewogen und schmackhaft	20
Abwechslungsreich und individuell	21
Mit Küchenhandwerk begeistern	22
VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	24
Einkauf regionaler Lebensmittel	24
Einkauf biologischer Lebensmittel	26
Mehr Bio aus der Region	28
Mehr regionale und biologische Lebensmittel in Bayerns Gemeinschaftsverpflegung	29
KOSTEN AUFZEIGEN	30
Kosten im Blick	30
Einflussfaktoren	32
Individuelle Kosten- und Preisermittlung	33
ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	34
Tue Gutes und rede darüber	34
<hr/>	
ANSPRECHPARTNER IN BAYERN	38
GEBÜNDELTE KOMPETENZEN	39
QUELENNACHWEISE	39

Sehr geehrte Damen und Herren,

gutes und geschmackvolles Essen am Arbeitsplatz: das wollen wir in der Betriebsgastronomie erreichen. Das ist nicht nur wichtig, um einen anspruchsvollen Berufsalltag zu stemmen, sondern ist auch Ausdruck des persönlichen Lebensstils jedes Einzelnen. Eine gute Kantine hat bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen hohen Stellenwert. Damit wird sie auch für die Firmen und Behörden zum wichtigen Faktor.

Seit mehr als fünfzehn Jahren engagieren wir uns nun schon für eine genussvolle, gesundheitsförderliche und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie in Bayern. Die Grundlage hierfür sind die Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie. Unsere Philosophie für eine gute Verpflegung basiert auf den Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Mit insgesamt fünf Orientierungshilfen unterstützen wir alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Küche über die Betriebs- oder Behördenleitung, das betriebliche Gesundheitsmanagement bis hin zum Personal- oder Betriebsrat – und bieten viele Anregungen für Vielfalt und Geschmackserlebnisse in der Betriebsgastronomie.

Durch ein verstärktes Achten auf Regionalität und Ökologie wollen wir neben den ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen stärker als bisher den Gedanken der Nachhaltigkeit und damit den Schutz unseres Klimas in den Mittelpunkt rücken. Die Betriebsgastronomie kann damit zum Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit werden.

Machen Sie die Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie zu Ihrer maßgebenden Orientierung für qualitatives, genussvolles und nachhaltiges Essen! So werden Bayerns Betriebsgastronomien ein Ort des Wohlbefindens, des Genusses und der Heimat.

Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Leitgedanken zur Betriebsgastronomie in Bayern

Gutes und nachhaltiges Essen ist Erlebnis, Auszeit, Gemeinschaft, Kraft tanken, mit gutem Gewissen genießen. Gutes Essen hat für Menschen einen hohen Stellenwert – auch am Arbeitsplatz. Wenn hier Genuss, Gesundheit und Qualität Hand in Hand gehen, gewinnen alle Seiten: Mitarbeiter und Unternehmen genauso wie Küchenprofis und Produzenten, Umwelt und Esskultur. In diesem Sinne gestalten Küchenprofis weit mehr als nur Speisepläne.

Die Betriebsgastronomie kann mit ihren zahlreichen Essensgästen, umfangreichen Speiseplänen und großen Einkaufsmengen für Regionalität, Ökologie und Gesundheit sensibilisieren, damit Wertschätzung generieren und eine Pionierrolle für gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung einnehmen.

Vier Leitgedanken beschreiben, was eine gute und nachhaltige Betriebsgastronomie ausmacht:

- > Gesundheit
- > Wertschätzung
- > Nachhaltigkeit
- > Wirtschaftlichkeit



Im Fokus

Bedarfsgerechte Speisen anbieten

Vielfältige und abwechslungsreiche Auswahl beachten

Schonende Garverfahren einsetzen

Augenmerk auf vegetarische Gerichte, Salat- und Gemüsebuffets legen

Gutes Hygienemanagement als selbstverständliche Basis umsetzen

Wer sich auch am Arbeitsplatz ausgewogen und gesundheitsförderlich ernährt, ist nachweislich leistungsfähiger, aktiver und belastbarer. Ziel einer guten Betriebsverpflegung ist es, Speisen anzubieten, die den individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen der Gäste entsprechen und so gestaltet sind, dass jeder gerne zum „Gesunden“ greift.

Lebensmittel- und Speisenauswahl

Die Auswahl qualitativ hochwertiger Lebensmittel sowie eine ausgewogene und abwechslungsreiche Speisenplanung sorgen dafür, dass Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer fit durch ihren Arbeitsalltag kommen. Grundlage für die Leitlinien bzgl. des Speisen- und Getränkeangebotes ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“. Dieser gibt Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen. Eindeutig erkennbar gesundheitsförderliche Menülinien bzw. Beilagen helfen den Essensgästen bei einer optimalen Speisenauswahl und -zusammenstellung. Aus regionaltypischen, traditionellen und kulturellen Gründen weichen die Bayerischen Leitlinien teilweise vom Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ab.

Sorgfältige Zubereitung

Grundlage für ein gesundheitsförderliches Angebot sind die sorgfältige Zubereitung und kurze Warmhaltezeiten. Ein umfassendes Hygienemanagement ist für jede Küche selbstverständlich.

Gesundes muss schmecken

Natürlich darf der Geschmack nicht zu kurz kommen. Er ist ein wesentliches Kriterium bei der Auswahl und der Entscheidung zur Teilnahme am Essen. Dabei liegt es in der Verantwortung und dem Können der Küche, neben der Freude an traditionellen Fleischgerichten auch die Lust auf vegetarische und vegane Speisen sowie fantasievolle saisonale Salat- und Gemüsebuffets zu wecken. Eine moderne Interpretation regionaltypischer Gerichte und die Berücksichtigung kulturell geprägter Essgewohnheiten sowie individueller Unverträglichkeiten sind ebenfalls Bestandteil einer guten Betriebsgastronomie.



Wertschätzung

Gutes Essen soll die Essensgäste in der Betriebs- und Behörden-gastronomie nicht nur satt machen, sondern auch eine Auszeit vom Arbeitsalltag bieten. Mit einem genussvollen Speisenangebot in schönem Ambiente kann das Unternehmen seinen Mitarbeitern gegenüber Wertschätzung ausdrücken. Gerade bei zunehmendem Homeoffice werden der Arbeitsplatz und die Kantine vor Ort zu wertvollen Begegnungs- und Austauschplattformen.

Verpflegung im Gesamtkonzept

Unternehmen und Betriebsgastronomen sind Gastgeber und wollen mit gutem Essen begeistern. Wer sich seines erweiterten Auftrags und Spielraums bewusst ist, gestaltet mehr als nur den Speiseplan: Gute betriebsgastronomische Leistungen können Gäste, Küchenkräfte und Unternehmen vom Wert einer gesundheitsförderlichen, biologischen, regionalen und saisonalen Verpflegung überzeugen und für Neues motivieren. Ein Verpflegungsleitbild bringt die betriebseigene Philosophie einer guten Verpflegung zum Ausdruck. Die Verankerung im Unternehmensleitbild und die Integration in das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) sind sichtbare Zeichen für die Wertschätzung gegenüber der Verpflegung.

Kommunikation nimmt alle mit

Wer Veränderungen einführen will, muss alle an der Verpflegung Beteiligten mit auf die Reise nehmen und ihre Bedürfnisse und Wünsche ernst nehmen. Verantwortliche, Essensgäste und das Küchenteam müssen wissen und verstehen, wo und warum Veränderungen sinnvoll oder sogar nötig sind – und dass sie selbst davon profitieren: Von einem Küchenteam, das sich den Herausforderungen eines handwerklich anspruchsvollen Speisenangebotes gerne stellt und von leistungsfähigen Arbeitnehmern, die sich im Unternehmen wohlfühlen und als begeisterte Essensgäste die Qualität der Lebensmittel und Speisen schätzen. Denn Wertschätzung betrifft alle und kann nur gelingen, wenn die Kommunikation stimmt – nach innen wie nach außen.

Im Fokus

Alle Beteiligten einbeziehen



Interesse wecken und Vertrauen schaffen

Betriebseigenes Verpflegungsleitbild erstellen

Verpflegung im Unternehmensleitbild und BGM verankern

Betriebsverpflegung nach innen und außen kommunizieren





Im Fokus

Regionale Lebensmittel bevorzugen

Saison berücksichtigen

Bio-Lebensmittel, möglichst aus der Region, einkaufen

Anteile an (bio-)regionaler und/oder Bio-Ware erfassen

Fische aus bestandserhaltender Fischerei wählen

Auf Tierwohl achten

Fair gehandelte Produkte einsetzen

Von einer nachhaltigen Landwirtschaft profitieren alle: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen. Nachhaltige Verpflegung stärkt die heimische Ernährungs- und Landwirtschaft. Sie schließt die Aspekte regional, saisonal, biologisch, fairer Handel und Tierwohl ein.

Fokus auf Regionalität

Es gibt viele gute Gründe, Lebensmittel aus der Region zu beziehen: Sie reichen vom Genussfaktor saisonaler, erntefrischer, voll ausgereifter Lebensmittel bis zur Stärkung der heimischen Wirtschaft und Unterstützung der bayerischen Landwirtschaft. Der Begriff „Regionalität“ bezieht sich auf die Herkunft der Lebensmittel bzw. die Ursprungsproduktion und zielt auf regionale Kreisläufe, möglichst kurze Transportwege und Transparenz ab. Im Sinne dieser Leitlinien gilt grundsätzlich Bayern als Bezugsgröße. Dennoch sollte Regionalität immer auch individuell definiert und Angebote und Besonderheiten der Region rund um die eigene Betriebs- und Behördengastronomie berücksichtigt werden. Durch die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten ergibt sich das regelmäßige Angebot regionaltypischer Gerichte.

Bio-Produkte gehören dazu

Bio-Zertifizierung und Bio-Siegel stehen für eine Pflanzen- und Tierproduktion, die gesichert den europäischen Mindeststandard für Bio-Produkte erfüllt oder sogar übertrifft. In jede Betriebs- und Behördengastronomie gehören auch Bio-Lebensmittel, idealerweise aus der Region.

Mehr Bayern für Bayern

Mit dem Beschluss des Ministerrats vom 13.01.2020 setzte Bayern ein deutliches Zeichen für gelebte Nachhaltigkeit. Ziel ist, in allen staatlichen Kantinen bis 2025 einen monetären Warenanteil an regionalen oder biologischen Produkten von mindestens 50 Prozent zu erreichen.

Auch die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung kommunaler und anderer öffentlicher Träger werden unterstützt, ihren regionalen und bioregionalen Warenanteil zu steigern. Produkte mit den Siegeln „Geprüfte Qualität des Freistaates Bayern“ und „Bio-Siegel des Freistaates Bayern“ sind dabei die erste Wahl. Sie gewährleisten eine kontrollierte Kennzeichnung der eingesetzten bayerischen Ware über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Verantwortung übernehmen

Nachhaltigkeit umfasst mehrere Dimensionen. Hier gilt es, auf Aspekte des Natur-, Klima- und Umweltschutzes ebenso wie auf das Tierwohl und soziale Aspekte zu achten. Eine gute Orientierung geben hier Regional- und Bio-Siegel oder beim Einkauf von Meeresfischen die Siegel Marine Stewardship Council (MSC) oder Aquaculture Stewardship Council (ASC). Zur Nachhaltigkeit gehört nicht zuletzt, dass Waren aus Entwicklungs- und Schwellenländern unter fairen Bedingungen erzeugt werden. Mit der Entscheidung für fair gehandelte Produkte übernimmt der Einkäufer Verantwortung für eine sozial verträgliche Produktion. Weiterhin ist der schonende Umgang mit Ressourcen zentrales Element nachhaltigen Handelns. Dazu zählt neben der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch gut strukturierte Speisenplanung, Einkauf und Lagerhaltung auch der energieeffiziente Einsatz von Küchengeräten.



Für die Akzeptanz einer guten Betriebs- und Behördengastronomie ist es unerlässlich, dass Preis- und Qualitätsansprüche im Einklang stehen, Kostenstrukturen transparent gemacht werden und auch allen Beteiligten bekannt sind.

Kosten gehen alle an

An die Betriebs- und Behördengastronomie werden von allen Beteiligten hohe Erwartungen gestellt. Das Essen soll schmecken, gesund und abwechslungsreich sein, satt machen und dabei regional und ökologisch sein. Gleichzeitig darf es nicht zu teuer werden. Damit ein Betriebsgastronom diese Wünsche erfüllen und gleichzeitig rentabel wirtschaften kann, muss er die Kosten genau im Blick behalten. Es liegt u. a. in seiner und seines Auftraggebers Verantwortung, die Voraussetzungen für eine gute und wirtschaftliche Verpflegung zu schaffen.

Qualität hat ihren Preis

Qualität und Wirtschaftlichkeit sind zwei Seiten einer Medaille und gehören auch in der Betriebs- und Behördengastronomie eng zusammen. Es muss allen Beteiligten klar sein, dass Qualität ihren Preis hat. Wer hochwertige Lebensmittel einkauft und diese sorgfältig zubereitet, kann die Speisen nicht zu Niedrigpreisen anbieten. Der Einkauf hochwertiger Lebensmittel und die sorgfältige Zubereitung muss allen Beteiligten etwas wert sein.

Transparenz weckt Verständnis

Oft ist nicht allen Beteiligten klar, welche Kosten für ein Mittagessen anfallen und wie viele davon mit dem Essenspreis abgedeckt werden. Wenn alle Faktoren benannt werden, die letztendlich den Preis bestimmen und was davon alles abgedeckt wird, können alle Beteiligten Verständnis dafür entwickeln, dass Qualität kostet, sich aber auch rechnet.

Im Fokus

*Verpflegungskosten
vollständig erfassen*

*Kostenstruktur transparent
machen*

Einsparmöglichkeiten prüfen

*Qualität und Preis aufeinander
abstimmen*

*Rahmenbedingungen
aufzeigen und nutzen*





Praktische Orientierungshilfen

Wer „Ja“ zu den Leitgedanken sagt, will diese auch im Unternehmensalltag umsetzen. Die folgenden Seiten bieten Orientierungshilfen und zeigen, wie dies praxisnah gelingen kann. Fünf Bereiche, in denen Behörden- und Betriebsleitungen, Küchenleitungen, Verantwortliche für den Einkauf, Mitglieder des Personal-/Betriebsrats und Verantwortliche des Betrieblichen Gesundheitsmanagements im Hinblick auf die Qualität der Verpflegung maßgebliche Entscheidungen treffen, sind definiert.

Die Orientierungshilfen geben allen Verantwortlichen und Beteiligten der Betriebs- und Behördengastronomie dazu praktische Tipps und Anregungen:

- > Rahmen gestalten
- > Ausgewogen verpflegen
- > Verantwortungsvoll einkaufen
- > Kosten aufzeigen
- > Erfolgreich kommunizieren

Rahmen gestalten



Gemeinsam auf dem Weg

Jede Betriebsgastronomie in Bayern hat unterschiedliche Rahmenbedingungen. Für eine gute Betriebs- und Behördengastronomie gibt es daher keine pauschale Vorgehensweise, vielmehr sind individuelle Verpflegungslösungen notwendig.

Verantwortlichkeiten festlegen

Wichtig ist, einen Hauptverantwortlichen zu benennen, der Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten und erster Ansprechpartner rund um das Thema Verpflegung ist. Der Verpflegungsbeauftragte der Behörde/des Betriebs kann die Entwicklungen steuern, Beteiligte immer wieder zusammenführen und ein funktionierendes Essensgremium etablieren.

Ein Essensgremium bietet eine Plattform, die Ausrichtung der Betriebs- und Behördengastronomie gemeinsam mit allen Beteiligten festzulegen, Fragen und Herausforderungen zu diskutieren und Lösungen zu finden. Mitglieder können Vertreter von Behörden- oder Betriebsleitung, Betriebsgastronomen, Personal-/Betriebsrat, Verantwortliche des Betrieblichen Gesundheitsmanagements und ggf. Kooperationspartner sein. Sie treffen sich zu regelmäßigen Besprechungen rund um das Thema Verpflegung.

Verpflegungsleitbild und -konzept entwickeln

Ideal ist es, ein behörden- bzw. betriebseigenes Verpflegungsleitbild zu definieren, das Teil des Betriebsleitbildes ist und das Verständnis einer guten Betriebs- und Behördengastronomie zusammenfasst. Eine Grundlage für die Erstellung eines Leitbildes bieten die Leitgedanken der Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie. Mithilfe des Leitbildes kann der Stellenwert der Betriebsverpflegung innerhalb der Behörde oder des Unternehmens, aber auch nach außen kommuniziert und als Qualitätsmerkmal genutzt werden. Dazu gehören auch die Stellung der Verpflegung im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements und die Einbettung in die Gesamtphilosophie des Unternehmens. Besonders bei jungen Menschen kann das betriebsgastronomische Angebot ein Entscheidungskriterium für einen potenziellen Arbeitgeber sein.

Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte der Behörde oder des Unternehmens hinsichtlich der Verpflegung wider. Die detaillierte Umsetzung der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken wird im Verpflegungskonzept durch konkrete Maßnahmen ergänzt. Das Verpflegungskonzept beantwortet Fragen, die rund um die Verpflegung auftauchen. Gleichzeitig dient es als Grundlage für die Arbeit des Betriebsgastronomen und aller an der Verpflegung Beteiligten.

Wertschätzung für ein modernes und anspruchsvolles Verpflegungskonzept entsteht nur dann, wenn alle Beteiligten einbezogen werden und das Konzept kennen und umsetzen. Es bildet die Basis für eine Kommunikation nach allen Seiten und macht die Qualität der Verpflegung sichtbar.





Speisen- und Getränkeangebot

- > Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten
- > Speisen- und Getränkeauswahl
- > Besondere Anforderungen

Lebensmittelherkunft

- > Regionalität
- > Ökologie
- > Saisonalität

Rahmenbedingungen

- > Raumsituation
- > Essenszeiten
- > Verpflegungssystem
- > Ausgabesystem

Inhalte eines Verpflegungskonzepts

Kommunikation

- > Kommunikation mit den Mitarbeitern und Gästen
- > Essensgremium
- > Öffentlichkeitsarbeit
- > Verantwortlichkeiten
- > Lob- und Beschwerde-management

Abläufe

- > Abstimmung auf Geschäfts- und Pausenzeiten
- > Schnittstellen zwischen den Beteiligten
- > Nudgingmaßnahmen

Qualitätssicherung

- > Hygienemanagement
- > Schulung
- > Allergenmanagement

Gemeinsame Ziele verfolgen

Wenn alle Beteiligten motiviert sind, die Betriebsverpflegung zu optimieren, ist das der Schlüssel zum Erfolg. Veränderungen können am besten angestoßen werden, wenn das Essensgremium die Zielrichtung gemeinsam festlegt und alle an einem Strang ziehen. Schritt für Schritt können einzelne oder mehrere Ziele im Rahmen der Möglichkeiten realisiert werden.

Qualitätskriterien festlegen

Im Verpflegungsleitbild und -konzept der Behörde/des Betriebs sind die Ansprüche an die Verpflegung festgelegt. Daraus lassen sich konkrete Qualitätskriterien ableiten. Falls die Einrichtung über keine eigene Küche verfügt, dienen diese bei einer Ausschreibung der Verpflegungsleistung als Grundlage für die Erstellung der Leistungsbeschreibung. Denn nicht nur der Preis, sondern auch die Angebotsqualität sollte über die Wahl des Speisenanbieters entscheiden. Hilfe bei der Erstellung der Vergabeunterlagen bietet der Wegweiser „Vergabe von Verpflegungsleistungen“:

Qualitätssicherung etablieren

Wichtig ist es, die Einhaltung der festgelegten Kriterien zu überprüfen. Dabei ist es hilfreich, Feedbacksysteme, Berichtspflichten oder Audits zu vereinbaren. In turnusmäßigen Besprechungen können aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen diskutiert werden. Kontinuierliche Absprachen zwischen allen Beteiligten sind die Voraussetzung für reibungslose Abläufe im Betriebsalltag, denn erst Transparenz ermöglicht gegenseitiges Verständnis. Eine gute und umfassende Kommunikation sorgt dafür, dass Qualität wahrgenommen und geschätzt wird.

Weiterführende Informationen:

Vergabe von Verpflegungsleistungen –
Qualitätsstandards verankern
www.kern.bayern.de/vergabewegweiser



Rahmen gestalten

Betriebsgastronomie als Genussort

In der Betriebsgastronomie erwarten die Gäste oft ein preisgünstiges, aber dennoch vielfältiges gastronomisches Angebot, das darüber hinaus auf die Arbeitszeiten ausgerichtet ist und in einem angenehmen Umfeld eingenommen wird. Die Essatmosphäre hat einen entscheidenden Einfluss auf das Empfinden und Erleben der Essensgäste.

Raum zum Essen

Das Betriebsrestaurant ist mehr als nur irgendein Raum, in dem das Essen eingenommen wird. Als zentraler Treffpunkt in den Pausen kann es zum kulinarischen Genussort werden. Es bietet durch eine räumliche Trennung vom Arbeitsbereich kurzzeitige Entspannung, ist Kommunikationsplattform und ein Ort, an dem man sich im Idealfall gerne aufhält.

Möbliering

Die Anordnung in Tischgruppen anstelle von Tischreihen kann die Essatmosphäre erheblich auflockern. Loungebereiche, Bistrostühle und Stehtische schaffen für die Essensgäste ein einladendes Ambiente. Die Möbliering sollte nicht nur zweckmäßig, sondern auch bequem und ansprechend sein.

Lärmschutz und Raumteiler

Wo viele Gäste gleichzeitig essen und sich unterhalten, steigt der Geräuschpegel erheblich. Hier ist es wichtig, Abhilfe zu schaffen. Wirkungsvolle Lärmschutzmaßnahmen sind Lärmschutzdecken, Akustikbilder, Vorhänge oder Pflanzen. Mobile Trennwände dienen als Schall- und Sichtschutz. Sie ermöglichen eine flexible Raumnutzung. Mit Möbelgleitern an Tischen und Stühlen lässt sich der Geräuschpegel in Betriebsrestaurants schnell und effektiv reduzieren.

Farb- und Lichtgestaltung

Licht trägt in der Gastronomie bedeutend zum Ambiente bei. Die Kombination von Helligkeit und Lichtfarbe kann sich auf die Stimmung der Essensgäste auswirken. Große Fenster bringen Helligkeit und Transparenz. Ein durchdachtes Farb- und Lichtkonzept schafft eine freundliche Raumatmosphäre.

Warme Wandfarben heben die Stimmung und machen das Betriebsrestaurant zum Wohlfühlort. Moderne und kreative Dekorationen, z. B. Kunstwerke von ortsansässigen Künstlern heben die Individualität der Gastronomie hervor und schaffen eine Wohlfühlatmosphäre.

Zeit zum Essen

Grundsätzlich sollten alle Mitarbeiter der Behörde/des Betriebs die Möglichkeit haben, das Angebot des Betriebsrestaurants nutzen zu können. Auf die betrieblichen Pausenregelungen abgestimmte Essenszeiten lassen die Essensgäste ihre Mahlzeiten entspannt genießen. Kurze Wege ins Betriebsrestaurant, sowie kurze Wartezeiten an der Ausgabe und der Kasse sorgen zudem dafür, dass den Essensgästen genug Zeit zum Essen bleibt. Mit Angeboten zum Mitnehmen oder einer Automatenverpflegung kann das Angebot erweitert und auch außerhalb der regulären Pausenzeiten oder im Rahmen des Schichtdienstes genutzt werden.





Präsentation der Speisen

Der Gast wird in seiner Auswahl nicht nur durch die Gestaltung des Speisenangebots gelenkt, sondern auch durch die Art der Speisenpräsentation. Eine kreative und wohlüberlegte Präsentation der Speisen sieht nicht nur schön aus und trägt zum Wohlfühlambiente bei, sie kann den Essensgästen auch die Wahl gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Speisen und Getränke erleichtern. Beispiele für solche Maßnahmen sind z. B. eine gezielte farbliche Beleuchtung oder Ausleuchtung der Speisen, passende Dekorationen in der Ausgabe oder auch die Ausstellung eines attraktiven Mustertellers.

Der Service

Gut informierte, hilfsbereite und freundliche Servicekräfte sind das Aushängeschild jeder Gastronomie. Sie stehen in direktem Kontakt zu den Essensgästen und sind die ersten Adressaten für Fragen, Lob und Kritik. Ein einheitliches Erscheinungsbild des Service- und Küchenpersonals im Sinne eines Corporate Designs macht einen professionellen Eindruck und weckt das Vertrauen der Essensgäste.

Trends im Blick

Unsere Esskultur befindet sich im Wandel. Klassische Mahlzeitenstrukturen verlieren an Bedeutung, Snacks werden dagegen immer wichtiger und wandeln sich zu kleinen Mahlzeiten. Jedes Gericht kann zu einem Snack werden. Neben dem klassischen Mittagsangebot im Betriebsrestaurant sollten daher je nach Möglichkeiten auch für die Zwischenverpflegung verschiedene To-go-Varianten der Gerichte und weitere Snacks angeboten werden.

Genuss auch im Homeoffice

Immer mehr Beschäftigte arbeiten zeit- oder tageweise von zu Hause aus. Idealerweise können diese Mitarbeiter auch im Homeoffice das Verpflegungsangebot der Betriebsgastronomie nutzen. So kann beispielsweise eine Auswahl an Gerichten zum Mitnehmen für zu Hause angeboten werden. Hierfür bieten sich sowohl frische als auch tiefgekühlte Produkte mit entsprechender Transportverpackung an, z. B. Suppen oder Soßen im Glas.



Rahmen gestalten



Anregungen für die Essatmosphäre



Sorgen Sie für ein angemessenes Raumklima. Denken Sie an Belüftung, Temperatur, Licht und Akustik.

Schaffen Sie eine angenehme Essumgebung und achten Sie auf eine helle und freundliche Raumgestaltung.

Richten Sie das Betriebsrestaurant sowohl zweckmäßig als auch gemütlich ein.

Senken Sie den Geräuschpegel im Betriebsrestaurant, z. B. durch Lärmschutzdecke und Stuhlgleiter.

Ermöglichen Sie eine flexible Nutzung der Räumlichkeiten, z. B. auch für Meetings.

Stimmen Sie die Essenszeiten auf die vereinbarten Pausenregelungen ab.

Optimieren Sie die Abläufe an der Ausgabe so, dass den Gästen genug Zeit zum Essen zur Verfügung steht.

Stellen Sie auch außerhalb der regulären Pausenzeiten ein Speisenangebot, z. B. durch einen Verpflegungsautomaten oder To-go-Varianten zur Verfügung.

Bieten Sie auch Mitarbeitern, die nicht täglich vor Ort sind, die Möglichkeit, das Verpflegungsangebot in Anspruch zu nehmen, z. B. durch Gerichte zum Aufwärmen oder für den späteren Verzehr zu Hause.





Professionelles Arbeiten sichert Qualität

Um in der Betriebsgastronomie eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung bereitstellen zu können, bedarf es einer einschlägigen berufsfachlichen Qualifikation. Gefordert sind unter anderem Kenntnisse und Fertigkeiten zur Lebensmittelqualität, in der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten, in den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, im Hygienemanagement, in der Kostenkalkulation, in der Mitarbeiterführung und nicht zuletzt über besondere Anforderungen der Essensgäste.

Nur durch kontinuierliche Schulung und Qualifizierung im Bereich Verpflegung wird eine hohe, gleichbleibende Qualität gefördert und sichergestellt. Das Personal sollte immer auf dem aktuellen Wissensstand sein, z. B. hinsichtlich lebensmittelrechtlicher Vorschriften und ernährungsphysiologischer Grundlagen. Fortbildungsangebote und Fachmaterialien können dabei helfen, die Verpflegung zu optimieren. Möglichkeiten zur Fortbildung und zum kollegialen Erfahrungsaustausch bieten z. B. die Ansprechpartner für die Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern.

Gesetzliche Hygienevorschriften

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht. Als Lebensmittelunternehmer muss der Betriebsgastronom dafür sorgen, dass Lebensmittel und Speisen, die in der Einrichtung ausgegeben werden, gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Verantwortung des Lebensmittelunternehmers ist in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgeschrieben. Die Vorschriften gelten für alle betriebsgastronomischen Einrichtungen, unabhängig von ihrer Größe und vom Verpflegungssystem, egal ob es sich um kleine Selbstversorgerküchen handelt, in denen Speisen zubereitet werden, oder die Mahlzeiten von einem externen Speisenanbieter angeliefert und lediglich verteilt werden. Jedes Betriebsrestaurant muss für sich ermitteln, welche Hygienrisiken bei der Essensversorgung auftreten können, und gegebenenfalls in Rücksprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein dem Versorgungssystem angepasstes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) zusammenstellen. Die Hygiene muss bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe – gewährleistet sein. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperaturen müssen mindestens 60 °C bei warmen Speisen und dürfen maximal 7 °C bei kalten Speisen betragen.

Das Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 4 verpflichtet Arbeitgeber dazu, die Mitarbeiter alle zwei Jahre zum Infektionsschutz zu belehren. Außerdem müssen Mitarbeiter, die Lebensmittel bzw. Speisen herstellen, behandeln oder ausgeben, regelmäßig (mindestens einmal jährlich) zur Lebensmittelhygiene geschult werden.

Unterstützung bei Fragen hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz bieten die zuständigen Kreisverwaltungsbehörden.

Weiterhin gelten für die Betriebsverpflegung gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften. Diese regeln unter anderem die Deklaration von Allergenen sowie Zusatzstoffen.

Weiterführende Informationen:

Bayerisches Landesamt für Gesundheit
und Lebensmittelsicherheit
www.lgl.bayern.de



Ausgewogen verpflegen

Von allem etwas – Ein optimales Gesamtangebot

Mit einem ausgewogenen, vielseitigen und vollwertigen Angebot kommen die Essensgäste fit, konzentriert und erfolgreich durch ihren Arbeitstag. Die folgende Übersicht zeigt Anregungen für eine optimale Auswahl an Lebensmitteln im Rahmen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung.



GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE, KARTOFFELN	GEMÜSE, SALAT, HÜLSENFRÜCHTE	OBST
OPTIMALE WAHL		
<ul style="list-style-type: none"> > Vollkornprodukte > Kartoffeln, roh oder vorgegart > Pseudogetreide > Parboiled Reis oder Naturreis 	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, als Rohkost oder gegart > Salate > Hülsenfrüchte 	<ul style="list-style-type: none"> > Obst, frisch oder tiefgekühlt – ohne Zucker und Süßungsmittel > Nüsse, ungesalzen > Ölsaaten

BEISPIELE FÜR DIE PRAXIS		
<ul style="list-style-type: none"> > Vollkornnudeln (ggf. gemischt mit klassischen Nudeln) als Hauptgericht oder Beilage > Vollkornpizza oder -pfannkuchen > Gebäck (Kuchen, Kekse) mit Vollkornmehl > Bulgur-, Couscoussalate, Hirseauflauf, Getreidebratlinge, Polentaschnitten > Kartoffeln bevorzugt als Pell- oder Salzkartoffeln > Pseudogetreide, z. B. Quinoa, Buchweizen anteilig als Mehl, in Desserts, als Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> > Saisonales Salat- oder Gemüsebuffet (auch als Mitnahmevariante) > Gemüsesticks mit verschiedenen Dips > Gemüsesuppen > verschiedene Gemüsearten in Gemüsepfannen, Wraps, Currys, Bowls usw. > Hülsenfrüchte als Eintopf oder Salat, Bratlinge und Burgerpatties, in Aufstrichen oder Dips, z. B. Hummus 	<ul style="list-style-type: none"> > Obst im Dessert > Obst als Stückware oder geschnitten > Obstsalat oder Obstspieße (auch zum Mitnehmen) > Attraktiver Obstkorb (im Kassenbereich) > Smoothies oder Obst-Shakes > Nüsse oder Ölsaaten als Topping auf Salaten oder Desserts > Nüsse oder Ölsaaten in Gerichten, Gebäck und Desserts



Weiterführende Informationen:

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung
in Betrieben
www.jobundfit.de



MILCH UND MILCHPRODUKTE

FLEISCH, WURST, FISCH

ÖLE UND FETTE

GETRÄNKE

OPTIMALE WAHL

- > Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut
- > Speisequark: max. 5 % Fett absolut – jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel
- > Käse: max. 30 % Fett absolut

- > Mageres Muskelfleisch
- > Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
- > Süßwasser- und Seefische

- > Rapsöl als Standardfett
- > Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl
- > Margarine aus den genannten Ölen
- > Butter

- > Wasser
- > Früchte-, Kräutertee – jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

BEISPIELE FÜR DIE PRAXIS

- > Desserts wie Joghurt- oder Quarkspeisen (wenig gesüßt)
- > Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen und Saucen

- > Magere Fleischteile für Braten, Geschnetzeltes oder Hackfleisch
- > Reduzierter Fleischanteil in Gerichten
- > Fettreiche Fische z. B. Hering, Lachs, Makrele
- > Heimische Fische z. B. Karpfen, Saibling, Forelle
- > Kreative Fischgerichte z. B. Fischpfanne, -lasagne, -pflanzerl

- > Rapsöl zum Braten
- > Butter zum Verfeinern von Gerichten
- > Öle für Salatdressing
- > Öle aus heimischer Erzeugung

- > Trink- und Mineralwasser
- > Trinkwasserspender zur Selbstversorgung
- > Wasserkrüge auf den Tischen
- > Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft, frischem Ingwer oder Minze
- > Ungesüßte Getränke auch in den Automaten
- > Getränke im Menüpreis inkludiert

Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“, 6. Auflage, Bonn 2023, S.30 ff.

Ausgewogen verpflegen



Ausgewogen und schmackhaft

Ein abwechslungsreicher Speiseplan zeigt, dass „lecker“ und „gesund“ nicht im Widerspruch stehen. Mit kreativen gesundheitsförderlichen Menülinien bzw. Komponenten-kombinationen wird deutlich, dass Genuss und Gesundheit Hand in Hand gehen. Eine entsprechende Kennzeichnung der gesundheitsförderlichen Angebote erleichtert den Gästen die Auswahl. Die Grafik stellt die empfohlenen

Lebensmittelhäufigkeiten in 20 Verpflegungstagen sowohl für Mischkost, als auch für eine ovo-lacto-vegetarische Kost in der Mittagsverpflegung dar.

» Mehr dazu:
Speiseplancheck Betriebsgastronomie
www.kern.bayern.de/wissenstransfer

Speisenplanung für 20 Verpflegungstage – was und wie oft?

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

- > 20 x (1x täglich)
Davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse

Gemüse, Salat, Hülsenfrüchte

- > 20 x (1x täglich)
Davon mind. 8 x Rohkost und mind. 4 x Hülsenfrüchte

Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost mind. 8 x Hülsenfrüchte

Obst

- > Mind. 8 x
Davon mind. 4 x als Stückobst

Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost zusätzlich mind. 4 x Nüsse oder Ölsaaten

Fleisch, Wurst, Fisch

- > Mind. 4 x und max. 8 x Fleisch/Wurstwaren
Davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch
- > 4 x Fisch
Davon mind. 2 x fettreicher Fisch

Fleisch, Wurst und Fisch entfallen bei ovo-lacto-vegetarischer Kost

Milch und Milchprodukte

- > Mind. 8 x

In
20 Tagen
gibt es

Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“, 6. Auflage, Bonn 2023, S.44 ff.



Abwechslungsreich und individuell

Je abwechslungsreicher das Gesamtangebot, desto zufriedener sind die Gäste. Aber natürlich kann nicht jeder individuelle Wunsch berücksichtigt werden. Ein vielseitiger Speiseplan und wählbare Komponenten eröffnen aber die Möglichkeit, dass alle Essensgäste am Essen teilnehmen können. Ein solches Speisenangebot berücksichtigt auch kulturspezifische und religiöse Vorlieben der Gäste sowie Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Typisch bayerisch – Regionale Speisen

Ob Pichelsteiner Eintopf, Fränkischer Sauerbraten, Aischgründer Karpfen, Oberpfälzer Blotz oder Schwäbische Krautkrapfen – es gibt viele Möglichkeiten, regionale Schätze in das Gesamtangebot einfließen zu lassen und das Angebot „einmalig“ zu machen. Typisch bayerische,

fränkische oder schwäbische Gerichte bereichern den Speiseplan in einer Betriebsgastronomie und können Lust auf mehr machen. Klassische regionale Gerichte können dabei durchaus neu interpretiert werden, um den Stil der Zeit zu treffen. Besonders der To-go-Bereich bietet hier vielfältige Möglichkeiten. Mit Bowls, Suppen und Snacks zum Mitnehmen kann das Angebot erweitert und gleichzeitig die Gäste begeistert werden.

Weiterführende Informationen:

Bayerische Rezepte aus Küchen der Betriebsgastronomie

www.kern.bayern.de/publikationen



Anregungen für die Speisenplanung

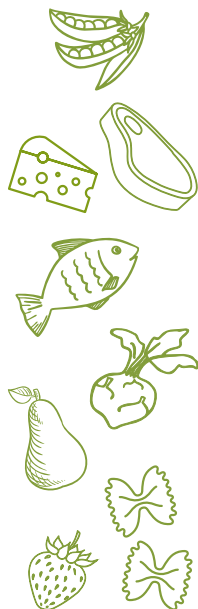
Bieten Sie täglich mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht an.

Heben Sie Ihre regionalen Schätze hervor, indem Sie regionsspezifische Gerichte anbieten und/oder regional erzeugte Produkte verwenden.

Bieten Sie verschiedene saisonale Gemüse- und Obstarten an.

Stellen Sie die Gerichte entsprechend der Jahreszeiten zusammen und planen Sie saisonale Aktionen, z. B. Spargelwochen oder Zwetschgentage.

Beachten Sie religiöse Aspekte.



Benennen Sie die Tierart verwendeter Fleisch- und Wurstwaren auf dem Speiseplan und bieten Sie Alternativen an.

Schaffen Sie Auswahlmöglichkeiten, wie z. B. Salat- und/oder Gemüsebuffets. Lassen Sie Menge und einzelne Bestandteile oder Zutaten selbst bestimmen.

Nehmen Sie auch individuelle Anregungen Ihrer Essensgäste in Ihre Speisenplanung mit auf.

Kombinieren Sie beliebte Gerichte mit gesundheitsförderlichen Komponenten, z. B. Lasagne mit Vollkornnudeln.

Bieten Sie einzelne Beilagen wie Kartoffelknödel, Bayerisch Kraut usw. an.



Ausgewogen verpflegen

Mit Küchenhandwerk begeistern

Schonende und schmackhafte Zubereitung

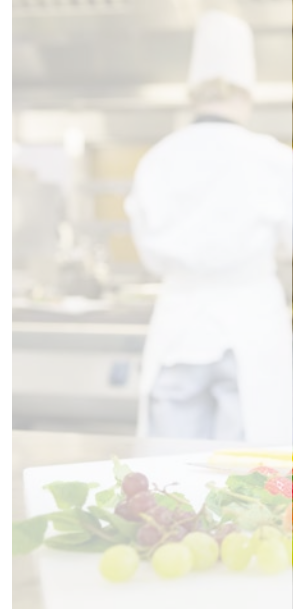
Schonende Zubereitungsmethoden wie Dünsten oder Dämpfen erhalten Nährstoffe, Farbe und Geschmack. Für Geschmackswahrnehmung, Aussehen, Mundgefühl und Geruch ist es wichtig, dass Gemüse und Kartoffeln bissfest sind und Fisch und Fleisch möglichst eine zarte Textur haben. Der sparsame Umgang mit Fett, Salz und Zucker sollte selbstverständlich sein. Daher sollten frittierte und panierte Produkte maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan stehen.

Die Warmhaltezeit von der Beendigung des Garprozesses bis zur Abgabe der Speise an den letzten Tischgast sollte so kurz wie möglich gehalten werden und drei Stunden nicht überschreiten. Langes Warmhalten hat einen negativen Einfluss auf den Vitamingehalt, die Optik, die Konsistenz und den Geschmack der Speisen.

Handwerkliche Eigenleistung

Die Verwendung frischer Lebensmittel und Grundprodukte ist die Basis einer guten Küche und Kochkunst. Sie gibt die Chance, Lebensmittel in ihrer Gänze zu verwenden. So können beim Fleisch nicht nur Filet- und Bruststücke, sondern auch weitere Fleischteile für die verschiedensten Gerichte wie Gulasch oder Ragout genutzt werden. Aus Knochen lassen sich z. B. Fleischbrühen und Grundsoßen herstellen. Auch bei Obst und Gemüse können viele Pflanzenteile genutzt werden, um schmackhafte Gerichte zuzubereiten und Brühen oder Sirupe anzusetzen.

Gleichzeitig bedeutet dies für den Speisenanbieter jedoch keinen Verzicht auf Komfort, denn auch eine frische Zubereitung schließt Convenienceprodukte nicht komplett aus. Grundprodukte mit niedriger Convenience-Stufe sind unbehandelte, küchen- und garfertige Lebensmittel. Dazu gehören u. a. geschältes Gemüse, vorgeputzte Salate, zerlegtes Fleisch, Teigwaren und auch tiefgekühltes Gemüse. Der Einsatz dieser Produkte widerspricht einer handwerklich geprägten Küche nicht. Putzen, schälen, schneiden – wer sich die Zeit dafür sparen will, kann sich u. a. mit regionalen Anbietern zusammenschließen, die diese Vorarbeiten übernehmen. Hoch verarbeitete Convenienceprodukte sind aufbereitet, regenerierfertig oder zum sofortigen Verzehr geeignet. Dies sind beispielsweise Fertiggerichte, Salatdressings, panierte Schnitzel oder Fleischersatzprodukte. Solche Produkte sind für eine ausgewogene Speisenplanung nicht erforderlich und sollten möglichst wenig zum Einsatz kommen. Wenn diese dennoch verwendet werden, sollte das Gericht mit frischen Zutaten bzw. Beilagen ergänzt werden. Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind, wenn überhaupt, maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen einzuplanen.

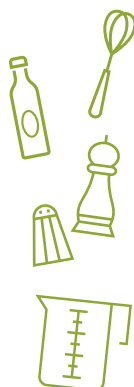


Anregungen für die Zubereitung

Kochen Sie nach Rezepturen und passen Sie diese bei Bedarf an. Berücksichtigen Sie auch die Inhaltsstoffe von zugekauften, zusammengesetzten Produkten.

Verwenden Sie Rapsöl als Standardöl.

Bevorzugen Sie Fleischrohware gegenüber fertig gewürztem oder fertig paniertem Fleisch.



Wenn Sie auf Tiefkühlgemüse zurückgreifen, wählen Sie Produkte ohne weitere Zutaten wie Kräuterbutter – so bestimmen Sie Fettgehalt und Geschmack selbst.

Bereiten Sie einzelne Produkte, wie z. B. Fonds oder Grundsoßen, selbst zu und bevorraten Sie diese.

Verwenden Sie frische oder tiefgekühlte Kräuter.



Lust auf Gesundes machen

Neben Geschmack und Qualität bestimmen auch die Darreichungsform und die Präsentation die Speisenauswahl der Gäste, denn: „Das Auge isst mit!“ Versiertes und freundliches Ausgabepersonal kann die Essensgäste ermuntern, Neues zu probieren und Feedback unmittelbar aufnehmen.

Um den Essensgästen Appetit auf gesundheitsförderliches Essen zu machen, gibt es leicht umzusetzende Maßnahmen, die eine bestimmte Verhaltensweise anstupsen. Entscheidungssituationen z. B. an der Essensausgabe können so gestaltet werden, dass die „gesündere“ Wahl die wahrscheinlichere ist. Mit solchen gezielten Nudging-Maßnahmen gelingt es, die gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisen in den Vordergrund zu stellen ohne andere Alternativen zu streichen.

Weiterführende Informationen:

Broschüre „Impulse für die Essenswahl – Smarter Lunchrooms“

www.kern.bayern.de/wissenstransfer



Anregungen für die Präsentation



Arrangieren Sie die Speisen ansprechend auf dem Teller und bei der Ausgabe.

Ein bebildeter Speiseplan oder das Ausstellen von Mustertellern machen Appetit.

Verwenden Sie schönes und ansprechendes Geschirr.

Bieten Sie neue Gerichte und unbekannte Lebensmittel in kleinen Portionen und ansprechend dekoriert auf Probiertellern an.

Platzieren Sie eine Salattheke so, dass der Laufweg an ihr vorbeiführt.

Bieten Sie an verschiedenen Stellen Obst und Gemüse an, z. B. auch im Kassenbereich.

Stellen Sie die gesundheitsförderlichen Speisen an den Beginn der Ausgabe und auf Augen- und Griffhöhe.

Machen Sie Ihre Angebote durch farbliche Leitsysteme, Tischaufsteller, Plakate und spezielle Dekorationen attraktiver und erkennbar.

Die richtige Beleuchtung setzt gesundheitsförderliche Gerichte, Salat- und Gemüsestelen in Szene.

Dekorieren Sie die Ausgabetheke mit frischem Obst, Gemüse, Kräutertöpfen oder ähnlichem.



Verantwortungsvoll einkaufen



Einkauf regionaler Lebensmittel

Der Einkauf regionaler Lebensmittel verringert Transportwege, stärkt die heimische Landwirtschaft und fördert die Wirtschaftskraft vor Ort. Eng verknüpft mit der Regionalität ist oft auch die Saisonalität – insbesondere bei frischem Obst, Gemüse und Salat.

Ein weiteres Plus in Sachen Genuss und Gesundheit: Heimisches Obst und Gemüse wird meist geerntet, wenn es reif ist. Es erreicht somit seinen optimalen Geschmack und den vollen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen.

Regionalität im Verpflegungskonzept

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Region zu definieren, z. B. durch verwaltungspolitische, historische oder geografische Grenzen, zweckgebundene Zusammenschlüsse oder Verarbeitungs- und Handelsstrukturen. Für Lebensmittel ist die Bezeichnung „regional“ nicht geschützt. In diesen Leitlinien gelten alle Lebensmittel, die in Bayern produziert und verarbeitet werden, als regional. Entscheidend ist somit die Erzeugung des Lebensmittels über den gesamten Herstellungsprozess, nicht die Einkaufsstätte.

Jede Betriebsgastronomie hat auch ihre eigene „Region“: Diese kann zusätzlich individuell und klar definiert werden, z. B. „aus dem Landkreis“ oder „aus dem Allgäu“ oder „aus dem Umkreis von 100 km“.

Es ist sinnvoll, einen individuellen Anteil an regionalen Lebensmitteln festzulegen. Wichtig ist es, alle Beteiligten in die Entscheidungsfindung einzubeziehen und das festgelegte Ziel Schritt für Schritt gemeinsam anzugehen. Die regionale Herkunft sollte möglichst für komplette Produktgruppen festgelegt werden, z. B. Kartoffeln, Backwaren, Milchprodukte, Obst oder Gemüse.

Vernetzung der Akteure

Die Suche nach regionalen Lieferpartnern und -kooperationen kann sich mitunter sehr zeitaufwändig gestalten, je kleinteiliger das Lieferantennetzwerk ist. Unterstützung bieten digitale Kontaktplattformen, die Akteure aus der Region gezielt zusammenbringen. Die Online-Plattform Regio-Verpflegung bietet Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, Erzeuger, Lieferanten und Händler von regionalen und bioregionalen Lebensmitteln direkt anzusprechen und Angebote einzuholen. Außerdem können diese durch Anlegen eines Profils ihrerseits ihren eignen Bedarf sichtbar machen.



Weiterführende Informationen:

Plattform RegioVerpflegung
www.regio-verpflegung.bayern

Bayerischer Saisonkalender
www.kern.bayern.de/saisonkalender





Erkennungszeichen Regionalität

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)

Seit 2002 steht „Geprüfte Qualität – Bayern“ für Produkte mit besonderen Qualitätsstandards, lückenloser Rückverfolgbarkeit und gesicherter Herkunft aus Bayern. Dies gilt für die landwirtschaftliche Erzeugung der Rohstoffe wie auch für die Herstellung und Verarbeitung der Produkte. So finden alle Produktionsschritte in Bayern statt. Das unterstützt die bayerischen Landwirte und stärkt die bayerische Ernährungswirtschaft. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von unabhängigen Stellen geprüft, die unter der Aufsicht des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus stehen. Deshalb wird das Zeichen von Verbraucherinnen und Verbrauchern als verlässliches Kennzeichen mit nachvollziehbarer Herkunft geschätzt und von Verbraucherverbänden empfohlen.

Zertifizierung

Produkte mit der Bezeichnung „Geprüfte Qualität – Bayern“ können in unterschiedlicher Form in der Küche angeboten und ausgelobt werden. Zum Beispiel ist der Austausch einzelner Zutaten in allen Gerichten denkbar, es können aber auch einzelne Komponenten eines Gerichtes oder ein komplettes Gericht mit dem Siegel GQ-B ausgelobt werden. Voraussetzung für eine Auslobung der GQ-B-Qualität der Speisen ist eine Zertifizierung der Küche. Informationen und Beratung bieten die zugelassenen Zertifizierungsstellen.

» Mehr dazu:

Geprüfte Qualität Bayern
www.gq-bayern.de

» Ansprechpartner für Zertifizierung:

www.gq-bayern.de/service/ansprechpartner

„Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für

Qualität:

- > Besondere Anforderungen an die Produktqualität
- > Kurze Wege



Transparenz:

- > Gesicherte Herkunft und Rückverfolgbarkeit
- > Unabhängige Kontrollen in einem mehrstufigen Kontrollsystem unter staatlicher Aufsicht

Regionalität:

- > Erzeugung der Rohstoffe in Bayern
- > Herstellung, Verarbeitung und Abpacken in Bayern
- > Unterstützung der regionalen (Land-)Wirtschaft

Verantwortungsvoll einkaufen

Einkauf biologischer Lebensmittel

Die ökologische Landwirtschaft leistet in den Bereichen Wässerschutz, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Klimaanpassung, Ressourceneffizienz und Tierwohl eindeutig einen positiven Beitrag und kann als eine nachhaltige Form der Landwirtschaft bezeichnet werden. Öko-Lebensmittel sind gentechnikfrei, weniger mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet und werden so naturbelassen wie möglich verarbeitet. Die Anzahl der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe in verarbeiteten Produkten ist deutlich geringer als im konventionellen Bereich.

Ökologie im Verpflegungskonzept

Idealerweise wird ein Mindestanteil an biologischen Lebensmitteln oder Speisen schon im Verpflegungskonzept festgehalten. Durch eine allmähliche, aber stete Anhebung des Bio-Anteils kann viel erreicht werden. Schritt für Schritt können beispielsweise einzelne Produktgruppen umgestellt werden. Die Verfügbarkeit in der Region kann die Reihenfolge mitbestimmen. Es empfiehlt sich zunächst die Verwendung von Grundprodukten wie Gemüse, Obst oder Getreideprodukten. Viele Küchen beginnen mit einem Bio-Anteil von 20-30 Prozent.

Bio-Zertifizierung

Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) regelt, wie Bio-Produkte in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen angeboten und ausgelobt werden dürfen. Es ist möglich, einzelne Zutaten über alle Menülinien hinweg in Bio-Qualität anzubieten und diese auf der Zutatenliste und dem Speiseplan auszuloben. Zusätzlich kann der Anteil des monetären Werts der zugekauften Bio-Produkte am Gesamtwareneinkauf ausgezeichnet werden. Hierfür existieren drei Kategorien: Bronze (20 - 49 %), Silber (50 - 89 %) und Gold (90 - 100 %). Voraussetzung einer Auslobung oder Auszeichnung der ökologischen Qualität der Speisen ist eine Bio-Zertifizierung der Küche. Eine Ausnahme stellen Kitas und Schulen dar, in denen das Essen in der eigenen Küche mit eigenem Personal vor Ort zubereitet und lediglich für einen geschlossenen Benutzerkreis ohne Wahlmöglichkeit angeboten wird. Sie sind von Anwendungsbereich der Bio-AHV ausgenommen und unterliegen nicht der Kontrollpflicht. Für Einrichtungen, die beliefert werden oder selbst Externe beliefern, gilt diese Ausnahme nicht. Informationen und Beratung bieten die zugelassenen Öko-Kontrollstellen.

Offenheit für Veränderungen

Bei der Einführung von biologischen Produkten müssen der Einkauf, die Lagerhaltung, die Rezepturen und die Speiseplanung sowie die Arbeitsabläufe gegebenenfalls angepasst

werden. Entscheidend für den Erfolg ist die Bereitschaft, Einkaufskonditionen, Lieferanten und Küchenmanagement genau unter die Lupe zu nehmen und hinsichtlich Eignung und Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Der Einsatz von Bio-Produkten kann zudem etwas mehr Flexibilität erfordern, weil sie sich in Gebindegröße, Form, Gewicht und Verarbeitungsgrad zum Teil von den bisher verwendeten Produkten unterscheiden können. Erste Orientierung und Hilfestellung bei der Einführung von Bio-Produkten, sowie den praxisnahen Austausch mit Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, die bereits erfolgreich biologische Produkte verwenden, bieten die Ansprechpartner Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die zugelassenen Zertifizierungsstellen stehen für eine weiterführende fachliche Beratung zur Verfügung.

Weiterführende Informationen:



Leitfaden „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV“

www.oekolandbau.de/bio-zertifizierung/bio-zertifizierung-in-der-ahv/leitfaden-umsetzung-der-bio-ausser-haus-verpflegung-verordnung

Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
www.biostaedte.de

Broschüre „Bio-Lebensmittel aus Bayern“
www.stmelf.bayern.de

BioMentoren
www.biomentoren.de

BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen
www.bio-bitte.info

Zertifizierungsstellen für Bayern
www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern
www.lvoe.de

Ökomodellregionen in Bayern
www.oekomodellregionen.bayern



Erkennungszeichen für Bio-Produkte

„Bio“ und „Öko“ sind gleichbedeutend und im Zusammenhang mit Lebensmitteln gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geschützt. Die Erkennungszeichen für Öko-Qualität definieren höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards. Orientierungshilfen bieten Siegel und Label.

EU-Bio-Logo



Die Kennzeichnung vorverpackter Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo, dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten ist verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Unverpackte Bio-Produkte, die aus der Europäischen Union stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Deutsche Verbands-Bio-Siegel

Auch die Öko-Anbauverbände (z. B. Demeter, Biokreis, Bioland, Naturland) haben jeweils eigene Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln und machen dies durch ihre Zeichen sichtbar. Diese Richtlinien gehen über die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung als gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Produkte hinaus. Die bayerischen Öko-Anbauverbände haben sich in der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) zusammengeschlossen, um den ökologischen Landbau gemeinsam voran zu bringen.



Deutsches staatliches Bio-Siegel



Das nationale staatliche Bio-Siegel als markengeschütztes Zeichen kann zusätzlich zum EU-Bio-Logo für die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.de

» Mehr dazu:
www.lvoe.de
www.bioland.de
www.naturland.de
www.biokreis.de
www.demeter.de

Verantwortungsvoll einkaufen

Mehr Bio aus der Region

Ziel einer nachhaltigen Betriebsverpflegung muss es sein, die eingesetzten Bio-Produkte möglichst aus der Region und umgekehrt auch einen Teil der regionalen Lebensmittel in Bio-Qualität zu beziehen.

Bayerisches Bio-Siegel

Bayern setzt mit dem Bayerischen Bio-Siegel auf eine verbesserte Kennzeichnung ökologisch erzeugter Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft. Das Bayerische Bio-Siegel verknüpft die hohen Qualitätsstandards der bayerischen Öko-Anbauverbände, die deutlich über den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung liegen, mit der regionalen Herkunftsangabe. Beispielsweise gelten für Landwirte niedrigere Obergrenzen für den Tierbesatz sowie stärkere Einschränkungen beim Düngemiteleinsatz. Das Bayerische Bio-Siegel schreibt für Landwirte zudem eine Umstellung des gesamten Betriebes vor.



Die Herkunftsangabe „Bayern“ besagt, dass alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Essensausgabe in Bayern erfolgen. Dem Siegel liegt ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem zugrunde. Träger des Bayerischen Bio-Siegels ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.bayern

“Bayerisches Bio-Siegel” steht für

Regionalität:

- > Rohstoffe aus Bayern
- > Herstellung und Verarbeitung in Bayern
- > Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe



Transparenz:

- > Lückenloser Herkunftsnachweis
- > Mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem

Höhere Qualität:

- > Höheres Niveau der Bio-Qualität im Vergleich zur EU-Öko-Verordnung
- > Kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern

Mehr regionale und biologische Lebensmittel in Bayerns Gemeinschaftsverpflegung

Um der besonderen Bedeutung von Nachhaltigkeit und Ökologie zu entsprechen, setzte Bayern mit dem Beschluss des Ministerrats vom 13.01.2020 ein deutliches Zeichen für Klimaschutz und gelebte Nachhaltigkeit. Die staatlichen Kantinen in Bayern haben vorbildhaft ihr Angebot an regionalen und ökologischen Lebensmitteln weiter vergrößert: Bis spätestens zum Jahr 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. Das gilt von den Ministerien und der Staatskanzlei bis zu den nachgeordneten Staatsbehörden. Kommunale und weitere Einrichtungen in öffentlicher Trägerschaft, wie z. B. Schulen, werden unterstützt, regionale und bioregionale Lebensmittel einzusetzen.

Orientierung zur Erfüllung der Qualitätsansprüche für regionale Produkte bieten die Siegel „Geprüfte Qualität des Freistaates Bayern“ (GQ-B) und „Bayerisches Bio-Siegel des

Freistaates Bayern“ (BBS). Eine regelmäßige Analyse der Einkaufsstrukturen kann helfen, die eigenen Anteile zu erfassen, Ziele festzulegen und diese zu überprüfen.

Diese Orientierung zu mehr Regionalität und Ökologie soll die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln weiter stärken. Mit einer großen Anzahl an täglichen Essen hat die Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hohe Bedeutung für die landwirtschaftliche Produktion und beeinflusst Bewusstsein und Nachfrage für regional produzierte Lebensmittel. Sie bietet damit für die bayerische Landwirtschaft eine wertvolle Absatzmöglichkeit und für Schulküchen die Chance, Landwirtschaft und Umwelt mitzugestalten.

» Mehr dazu:
Einkaufsanalyse
www.kern.bayern.de/einkaufsanalyse

Anregungen für den Einkauf

Informieren Sie sich bei Ihren Lieferanten, welche regionalen und biologischen Lebensmittel je nach Saison geliefert werden können und reagieren Sie auch mal spontan. Biologische Saisonware ist preisgünstig und bereichert den Speiseplan.

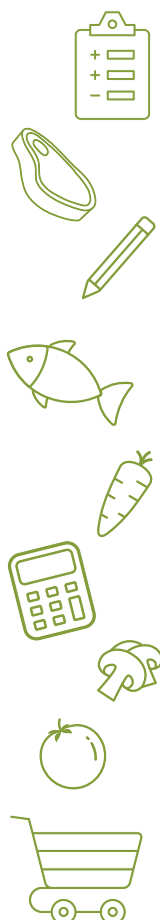
Beginnen Sie den bio-regionalen Einkauf mit einzelnen Produktgruppen wie Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst nach Saison.

Fordern Sie Nachweise zu regionaler Herkunft und biologischer Qualität ein und dokumentieren Sie diese z. B. durch Lieferscheine, Zertifizierungsnachweise etc.

Erfassen und dokumentieren Sie den monetären Anteil der biologischen und regionalen Lebensmittel am Gesamtwarenwert.

Führen Sie einen Produktkatalog und vergleichen Sie Alternativangebote.

Bauen Sie kontinuierlich Netzwerke zu regionalen und zertifizierten Lieferanten bzw. direkte Geschäftsbeziehungen zu Landwirten und Herstellern auf. Geringere Preisstabilität lässt sich durch langfristige Lieferpartnerschaften ausgleichen.



Nutzen Sie auch bayernweite Bio-Großhändler, die Lieferantennetzwerke mit regionalen Erzeugern pflegen, um Ihren Einkauf zu bündeln.

Besuchen Sie die Betriebe, insbesondere zu Beginn der Lieferbeziehung.

Nutzen Sie Kooperationsvereinbarungen mit anderen Betriebsgastronomen, um Nachfrageimpulse bei regionalen Betrieben zu erzeugen. Bei größeren Abnahmemengen können Sie Rabatte aushandeln.

Legen Sie (digitale) Rezeptkarteien an. Das Kochen nach Rezepturen mit einer genauen Mengenkalkulation erleichtert die Vorausplanung des Speiseplans und die Kalkulation der Bestellmengen.

Verringern Sie den Fleischanteil im Speiseplan und in den Rezepturen. So können Sie die Mehrkosten für Produkte aus artgerechter bzw. biologischer Tierhaltung teilweise auffangen.

Setzen Sie auf vollständige Verwertung der Lebensmittel, z. B. Brühe aus Bio-Rinderknochen.

Auch die Verpackung zählt: Bevorzugen Sie Mehrweg- und sortenreine Verpackungen sowie Großgebilde.

Kosten aufzeigen



Kosten im Blick

Die Betriebsgastronomen haben das Ziel, den Essensgästen eine qualitativ hochwertige Verpflegung anzubieten. Das entstehende Spannungsfeld zwischen Qualitätsanforderungen und Preis gilt es so zu gestalten, dass für alle eine gute Lösung gefunden wird. Für den Anbieter ist es daher wichtig, die Qualität seines Angebots transparent darzustellen, während dem Gast bewusst sein muss, dass Qualität auch ihren Preis hat.

Individuelle Voraussetzungen

Die verschiedenen Verpflegungssysteme von der Zubereitung vor Ort, über das Regenerieren von (tief-)gekühlten Speisen bis hin zur Anlieferung warmer Gerichte stellen unterschiedliche Anforderungen an Raumbedarf, Ausstattung und Personal. Diese Unterschiede spiegeln sich in den Anteilen der Kostenblöcke Wareneinstandskosten, Personalkosten, Investitions- und Betriebskosten sowie Verwaltungskosten wider.

Individuelle Planungen

Entsprechend erfordern wirtschaftliche Lösungen individuelle Planungen, welche die strukturellen Gegebenheiten (räumliche, finanzielle, personelle Ressourcen), die Zahlungsbereitschaft, eine mögliche Unterstützung durch den Auftraggeber und die zu erwartenden Essensgäste berücksichtigen. Zusätzlich zur Mittagsverpflegung können z. B. ergänzende Angebote in der Zwischenverpflegung oder im Non-Food-Bereich eine weitere Einnahmequelle darstellen und somit wirtschaftlich interessant sein, wenn eine entsprechende Nachfrage gegeben ist.

Transparenz schafft Akzeptanz

Qualitätsansprüche haben ihren Preis. Deshalb ist es wichtig, die Qualitätsanforderungen und das Verpflegungsleitbild offen zu kommunizieren. Die Kostenstruktur muss transparent sein, um Vorurteile auszuräumen. Nicht nur die Wünsche und Erwartungen seitens der Essensgäste sollten erfragt werden, sondern auch die Zahlungsbereitschaft.

Eine Diskussion über Kosten und Preisgestaltung erfordert in jedem Fall individuelle Entscheidungen und Lösungen.





Kostenkontrolle

Die Betriebsverpflegung in Bayern ist unterschiedlich organisiert – von der Eigenbewirtschaftung als Verpflegungsabteilung des Unternehmens oder einer Verpflegungs-GmbH bis hin zur Fremdbewirtschaftung durch ein Cateringunternehmen. Abhängig von der Organisationsform und dem Verpflegungssystem fallen die Kosten in unterschiedlicher Höhe an verschiedenen Stellen an. Jede Verpflegungslösung erfordert daher eine individuelle Kostenkalkulation.

Um die allgemeine Kostenentwicklung im Blick zu haben, ist eine fortwährende Kostenkontrolle erforderlich. So ist erkennbar, wie viel Geld wofür bezahlt wird und wo Nachbesserungsbedarf besteht. Grundlage des wirtschaftlichen Arbeitens ist, alle Kosten und Erträge zu kennen und zuordnen zu können.



Kostenarten

Ökonomisch betrachtet teilen sich die Kosten in der Betriebsverpflegung in folgende Blöcke auf:



Wareneinstandskosten

Kosten für Lebensmittel und Getränke bzw. Lieferpreis für fertige oder vorgefertigte Speisen



Personalkosten

Personalkosten für Management-, Fach-, Hilfskräfte bei Zubereitung, ggf. Auslieferung, Ausgabe, Reinigung



Betriebskosten

Betriebskosten beispielsweise für Energie, Wasser, Abfallentsorgung, Reinigung, EDV und Bürobedarf, Pacht oder Miete sowie für Wartung und Instandhaltung von Ausstattung und Räumen



Investitionskosten

Investitionskosten für die kalkulatorischen Abschreibungen der Betriebsmittel, wie z. B. Ausstattung von Küche, Speiseraum, Speisenausgabe, Lagerräumen und Büro



Verwaltungskosten

Verwaltungskosten rund um die Verpflegung für z. B. Ausschreibung, Qualitätsmanagement oder Administration



Gesamtkosten

Kosten aufzeigen



Einflussfaktoren

Betriebsverpflegung ist situationsspezifisch, demnach fallen nicht für jede Verpflegungslösung die gleichen Kosten an. Diese sind unter anderem abhängig von folgenden Faktoren:

Anzahl der Essensgäste

Je mehr Essen produziert werden, umso geringer ist in der Regel der Anteil der fixen Kosten an den Gesamtkosten und damit an den Kosten pro Essen. Ziel muss also eine hohe Zahl an Essensgästen sein. Durch Öffnung der Betriebsgastronomie für externe Essensgäste besteht die Möglichkeit, die Essenszahlen zu erhöhen.

Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem

Abhängig vom Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem ergeben sich unterschiedliche Kosten, die ihre Auswirkungen auf den Essenspreis haben. Für die Regeneration von gekühlten und tiefgekühlten Speisen wird in der Regel vor Ort weniger Personal benötigt, als wenn die Speisen selbst zubereitet werden. Die Personalkosten sind dann in den Warenkosten enthalten. Ähnliches gilt auch für die Verwendung von vorgefertigten Grundprodukten, wie geputztem Gemüse, geschälten Kartoffeln oder geschnittenen Fleischteilen.

Verpflegungsmanagement

Geschickte Speisenplanung mit Berücksichtigung der Saison und geringem Rücklauf, professionelle Arbeitsgestaltung und gute Geräteausstattung können die Kosten für Waren- und Personaleinsatz senken. Durch eine vorausschauende Speisenplanung lassen sich Mengen und Lieferungen besser kalkulieren. Mit standardisierten Rezepturen können der Warenbedarf und die Kosten genau kalkuliert werden.

Biologische und regionale Lebensmittel

Der Einsatz biologischer und regionaler Lebensmittel muss nicht zwangsläufig zu stark erhöhten Abgabepreisen führen. Der Einsatz dieser Lebensmittel beeinflusst bei einer umsichtigen Planung in der Regel lediglich die Wareneinstandskosten. Die Personal-, Betriebs-, Investitions- und Verwaltungskosten hingegen bleiben weitgehend unberührt.

Angebotsumfang

Mehrere Menülinien und Alternativangebote sind mit erhöhtem Zeit- und Personaleinsatz verbunden. Allerdings ist gerade eine große Auswahl für die Essensgäste attraktiv und kann damit für eine gute Auslastung der Betriebsgastronomie sorgen. Hier ist es wichtig, Aufwand und Nutzen sorgfältig gegeneinander abzuwägen.

Leistungsspektrum

Das Leistungsspektrum durch den Speisenanbieter kann von einer reinen Mittagsverpflegung an den Werktagen der Woche bis hin zu einem erweiterten Angebot der Zwischenverpflegung oder dem Betrieb von Verpflegungsautomaten reichen. Je nachdem, welche Leistungen der Speisenanbieter übernimmt, fallen ggf. zusätzliche Kosten an. Eventuell ändert sich dann auch der Mehrwertsteuersatz.

Portionsgrößen

In der Betriebsgastronomie hat man es mitunter mit einer sehr heterogenen Gruppe von Essensgästen zu tun, von kaufmännischen Mitarbeitern mit vorwiegend sitzender Tätigkeit bis hin zu Mitarbeitern, die schwere körperliche Arbeiten verrichten. Dies wirkt sich unter Umständen auf die Verzehrmenge und die Speisenauswahl aus. Variable Portionsgrößen ermöglichen bedarfsgerechte Mengen und reduzieren Lebensmittelabfälle.

Lieferkonditionen

Mit Lieferanten und Händlern lassen sich Rabatte und Sonderkonditionen verhandeln. Bei Lieferpartnerschaften sind Absprachen zu Jahrespreisen möglich. Kooperationsvereinbarungen mit anderen gastronomischen Einrichtungen können bessere Einkaufskonditionen mit sich bringen. Auf jeden Fall lohnen sich Preisvergleiche und regelmäßige Recherchen über Bezugsquellen.



Individuelle Kosten- und Preisermittlung

Den Kosten eines Gerichts oder eines Menüs stehen die Verkaufserlöse entgegen, die sie erreichen müssen, damit der Betriebsgastronom kostendeckend oder gewinnorientiert arbeiten kann. Die Essenspreise werden vom Speisenanbieter, ggf. in Absprache mit dem Betriebs- oder Personalrat festgesetzt. Häufig existieren feste Vorgaben für die Preise in Abhängigkeit von Mahlzeitenkonzeption und Portionsgrößen. Dies lässt meist wenig Spielraum für Anpassungen an Kundenwünsche oder geänderte Rahmenbedingungen.

Jeder Betriebsgastronom ermittelt auf Basis der eigenen Kostenstruktur und ggf. vorliegender individueller Vorgaben den individuellen Verkaufspreis.

Oftmals wird in der Praxis für die Ermittlung des Verkaufspreises eine Kalkulation mit dem Faktor 3 verwendet. Allerdings erlaubt diese Vorgehensweise lediglich eine grobe Schätzung. Schon geringfügig höhere Wareneinstandskosten können so zu einer deutlich und unverhältnismäßig erhöhten Preiskalkulation führen. Je nach eingesetzten Lebensmitteln kann diese zu hoch oder auch zu niedrig ausfallen. Besser und exakter ist daher eine individuelle Preiskalkulation, die alle Kosten miteinbezieht.

In manchen Fällen werden Investitionskosten sowie ein Teil der Betriebskosten vom Betrieb bezuschusst, wodurch sich ein niedrigerer Verkaufspreis für die angebotenen Gerichte ergibt.

Wareneinstandskosten

- + Personalkosten
- + Investitionskosten
- + Betriebskosten
- + Verwaltungskosten

= **Selbstkostenpreis**
+ Gewinnzuschlag

= **Nettoverkaufspreis**
+ Mehrwertsteuer

=

Bruttoverkaufspreis

Erfolgreich kommunizieren



Tue Gutes und rede darüber

Alle ziehen mit

Betriebsverpflegung ist eine Querschnittsaufgabe. Sie gelingt, wenn alle Beteiligten gut informiert und die Kommunikationsstrukturen und das gemeinsame Ziel definiert sind. Eine gute Vernetzung aller an der Betriebsverpflegung beteiligten Personen fördert eine klare und umfassende Kommunikation, zeigt die Rahmenbedingungen auf und gewährleistet, dass die Betriebsgastronomie von allen Beteiligten geschätzt und mitgetragen wird. Je besser und intensiver die Vernetzung, umso höher kann die Zufriedenheit sein.

Kommunikation ist in allen Bereichen der Behörden und Betriebe von zentraler Bedeutung. Dies gilt auch für die verschiedenen Prozesse in der Verpflegung. Sie sollten aufeinander abgestimmt sein, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können. Voraussetzung dafür ist, dass das Verpflegungsleitbild im Einklang mit dem Unternehmens- oder Betriebsleitbild steht. Dessen Inhalte werden innerhalb des Unternehmens, des Betriebs oder der Behörde und auch nach außen kommuniziert. Das Verpflegungskonzept hilft, Abläufe zu strukturieren. Darin werden die Rollen der einzelnen Akteure klar definiert und Kommunikationswege festgelegt.

Kommunikation innerhalb der Behörde/des Unternehmens/Betriebs

Für eine erfolgreiche Kommunikation ist es wichtig, dass sich alle Akteure der Bedeutung der Verpflegung für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter und Essensgäste bewusst sind und entsprechend handeln. Eine große Bedeutung im täglichen Arbeitsablauf kommt dem Austausch und der Abstimmung zwischen den verschiedenen Verpflegungsverantwortlichen zu und sollte daher von der Unternehmens-/Betriebsleitung gefördert

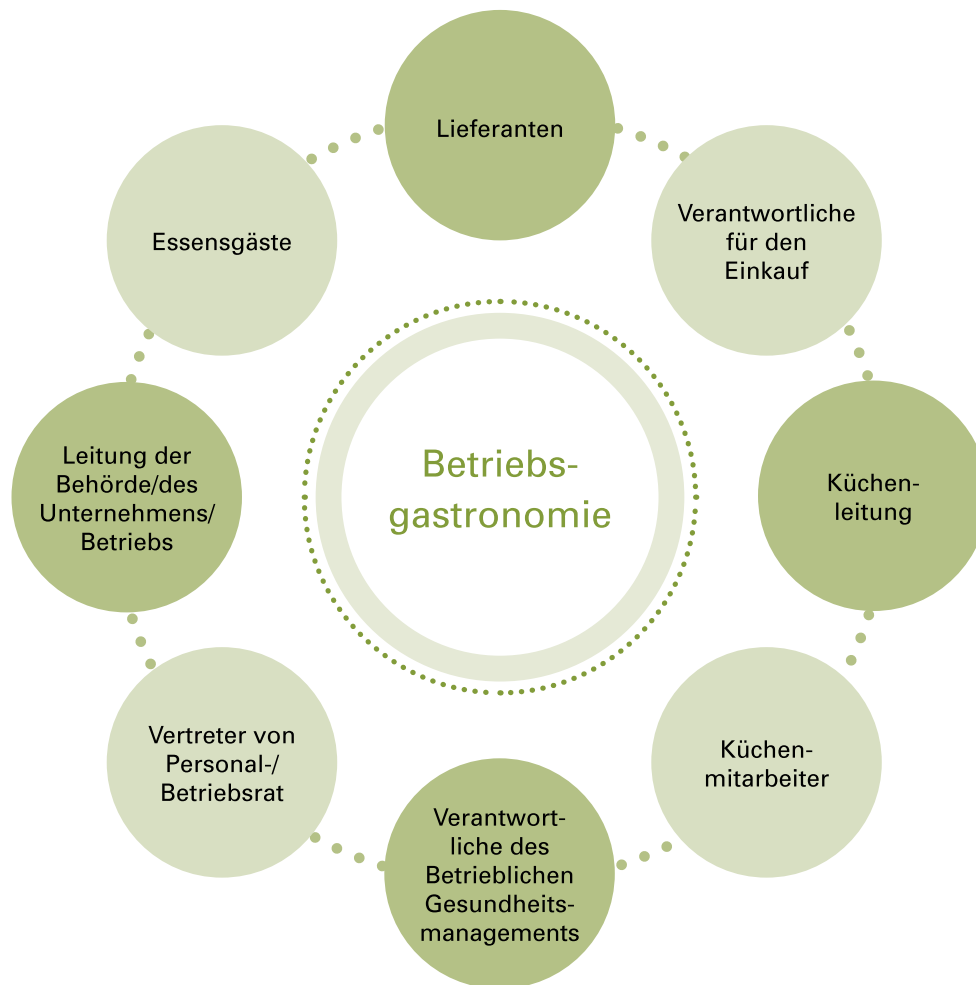
werden. Mit Hilfe einer Kommunikationsstruktur wird dieses Schnittstellenmanagement vereinfacht. Dabei wird eine offene, respektvolle und lösungsorientierte Kommunikationskultur zwischen den Akteuren der verschiedenen Verpflegungsbereiche und Abteilungen gelebt. Der regelmäßige und strukturierte Austausch regt auch zu neuen Ideen an. Das Thema Verpflegung sollte nicht nur im Essensgremium behandelt werden, sondern auch in bilateralen Gesprächen, bei Teambesprechungen oder Personalversammlungen und im Betrieblichen Gesundheitsmanagement. Wertvoll ist zudem der Austausch mit anderen Unternehmen/Betrieben oder Betriebsgastronomien, z. B. bei Veranstaltungen der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern.

Kommunikation mit den Essensgästen

Die Essensgäste können die Verpflegung nur dann wertschätzen, wenn sie um die gute Qualität wissen. Dann sind sie auch bereit, neue Dinge auszuprobieren und einen angemessenen Preis dafür zu zahlen. Daher sollte es in der Betriebsgastronomie einen konkreten Ansprechpartner für alle Belange rund um die Verpflegung geben. Dieser Verpflegungsbeauftragte hilft dabei, die Kommunikationsstrukturen im Rahmen der Verpflegung transparent darzustellen. Die Kommunikationsmittel reichen von Aushängen über Handzettel, Newsletter, Rundschreiben, Infoscreens bis hin zu Apps und Intra- und Internetauftritt. Das wichtigste Mittel zur Kommunikation des Verpflegungsangebots ist sicherlich der Speiseplan. Dieser sollte attraktiv und übersichtlich gestaltet sein und alle gesetzlich vorgegebenen Kennzeichnungen enthalten. Neue Gerichte können zunächst in Form von Kostproben oder während Aktionswochen zu verschiedenen Themen getestet werden, bevor sie in die Speiseplanung aufgenommen werden.



Wichtige Kommunikationspartner auf einen Blick



Erfolgreich kommunizieren



Wichtig ist eine regelmäßige Kommunikation, die auch Platz für Beschwerden und Kritik lässt. Der Umgang mit Lob und Kritik kann in einer Prozessbeschreibung festgehalten werden. Dort ist z. B. festgelegt, dass bei Beschwerden direkt Kontakt zum unzufriedenen Gast aufgenommen werden muss und ihm ein Ansprechpartner genannt wird, der sich um die Belange kümmert. Die Beschwerden sowie die eingeleiteten Maßnahmen sollten sorgfältig dokumentiert werden. Für die Essensgäste gibt es verschiedene Möglichkeiten, ihre Anliegen vorzubringen und ihre Meinung zu äußern. Durch regelmäßige Befragungen oder Feedback-Briefkästen haben sie die Möglichkeit zu Lob und Rückmeldungen aller Art. Auch die Ermittlung der Quoten von Reklamationen und Essenszahlen sowie die Ermittlung von Speiseresten geben Rückschlüsse auf die Zufriedenheit der Essensgäste und somit die Qualität des Angebots. Interessante Ergebnisse können auch vom Unternehmen beauftragte, aber für das Küchenteam anonyme, Testesser bringen, die das Speisenangebot und den Service aus Sicht des Essensgastes beurteilen. Die Berücksichtigung von Wünschen und Anregungen der Gäste kann die Akzeptanz und Wertschätzung des Verpflegungsangebots erhöhen.

Kommunikation mit dem Betriebsgastronomen

Die Qualität der Verpflegung, die der Betriebsgastronom leistet, ist in Vereinbarungen und im Verpflegungskonzept konkret festgehalten. So ist für alle Beteiligten ersichtlich, was sie erwarten können. Dennoch sind regelmäßige Gespräche zwischen der Behörde/dem Unternehmen und dem Betriebsgastronomen unumgänglich, um eine qualitativ hochwertige Verpflegung anbieten zu können. Der Betriebsgastronom benötigt regelmäßige Rückmeldungen von Seiten der Behörde/des Unternehmens, um sein Speisenangebot auf die Zielgruppe ausrichten zu können und Fehlproduktionen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Ein gegenseitiges Kennenlernen aller an der Verpflegung Beteiligter kann Wertschätzung generieren.

Kommunikation innerhalb des Küchenteams

Auch innerhalb des Küchenteams ist die richtige Kommunikation von großer Bedeutung. Befragungen im Team sollten regelmäßig durchgeführt werden, um die Zufriedenheit der Küchenmitarbeiter mit den Arbeitsbedingungen und dem Angebot zu erfahren. Dies kann für die Mitarbeiter auch Gelegenheit sein, sich aktiv mit eigenen Ideen in den Planungs- und Produktionsprozess einzubringen.

Kommunikation mit Lieferanten

Einkaufsrichtlinien definieren den Anspruch einer nachhaltigen Verpflegung. Gespräche mit regionalen Erzeugern können helfen, langfristige und für beide Seiten vorteilhafte Beziehungen einzugehen. Einkaufskooperationen mit anderen Unternehmen/Betrieben der Umgebung können neue Lieferstrukturen ermöglichen und so für die Erschließung neuer Bezugsquellen sorgen. Regelmäßige Abstimmungen mit den Lieferanten helfen dabei, dass die Beziehung zwischen dem Betriebsgastronomen und dem Lieferanten positiv bleibt und die Ansprüche weiterhin für beide Seiten erfüllt werden.

Öffentlichkeitsarbeit

Die Kommunikation eines guten Verpflegungsangebotes ist das A und O. Verpflegungsleitbild und -konzept stellen hierbei ein Qualitätsmerkmal der Behörde/des Unternehmens dar. Die Verwendung von Lebensmitteln bayerischer Herkunft und mit durchgängiger Qualitätssicherung stellt ein zusätzliches Qualitätsmerkmal dar. Informationen über das Angebot und die Verpflegungsqualität sollten daher auch auf der Internetseite prominent veröffentlicht werden.



Anregungen für die Kommunikation

Nutzen Sie vielfältige Infokanäle, um das Thema Betriebsverpflegung zu platzieren, z. B. Newsletter, Homepage, Intranet, Apps, Rundschreiben, Mitarbeiterzeitschrift, Infoscreens, Flyer, Plakate, Lokalpresse.

Greifen Sie das Thema „Verpflegung“ bei regelmäßigen Mitarbeiter-/Personalversammlungen auf und stellen Sie das Verpflegungskonzept vor.

Stellen Sie Ihr Verpflegungsleitbild/-konzept auf der Homepage vor und setzen Sie Informationskampagnen zu dessen Umsetzung, Hintergründen und Zielen um. Achten Sie dabei auf eine barrierefreie Gestaltung der Homepage.

Informieren Sie zur Herkunft und zu Besonderheiten verwendeter Produkte, z. B. durch Plakate, eine Vorstellung der Erzeuger im Betriebsrestaurant oder einen Imagefilm.

Informieren Sie vor allem bei Einführung neuer Rezepturen, Menülinien oder Angebote über Inhaltsstoffe und Zubereitung.

Planen Sie Verkostungsaktionen bei der Einführung neuer Produkte oder Speisen. Lassen Sie das Speisenangebot von den Essensgästen als Testesser beurteilen.



Informieren Sie die Essensgäste über das Speisenangebot.

Gestalten Sie den Speiseplan attraktiv und übersichtlich.

Erfragen Sie Meinungen, Wünsche, Anregungen und Kritik der Essensgäste z. B. in Form einer Feedback-Box oder eines E-Mail-Postfachs.

Führen Sie regelmäßige Befragungen mittels Fragebogen durch.

Nutzen Sie z. B. einen Tag der offenen Tür, um auf Ihr Verpflegungsangebot aufmerksam zu machen.

Benennen Sie eine Ansprechperson für alle Fragen, Anregungen und Wünsche rund um die Verpflegung.

Sprechen Sie regelmäßig mit Ihren Lieferanten und laden Sie Erzeuger ein, sich und ihre Produkte bei Probieraktionen und Aktionswochen vorzustellen.

Schaffen Sie Zahlungsbereitschaft durch Kostentransparenz.

Ansprechpartner in Bayern

Ansprechpartner Gemeinschaftsverpflegung

Ihre Ansprechpartner für die Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf unterstützen und beraten alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Betriebs-/Behördenleitung über den Verpflegungsbeauftragten bis zum Küchenpersonal – bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Betrieben und Behörden.

Zum kostenlosen Angebot gehören:

- > Coaching Gemeinschaftsverpflegung
- > Fachtagungen Gemeinschaftsverpflegung
- > Arbeitskreise
- > Workshops
- > Informationsveranstaltungen
- > BioRegio-Coaching

» Mehr dazu:
www.ernaehrung.bayern.de

Die aktuellen Themen und Termine aller Veranstaltungen finden Sie im Buchungsportal. Dort können Sie sich auch anmelden.

» Mehr dazu:
www.weiterbildung.bayern.de

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das KErn unterstützt die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durch die Konzeption von Angeboten, die Erstellung von Materialien und Tools sowie landesweiten Aktionen, wie Fachkongressen zur Gemeinschaftsverpflegung.

» Mehr dazu:
www.kern.bayern.de

Gebündelte Kompetenzen

Die Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie wurden vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) im Rahmen des Konzeptes „Ernährung in Bayern“ erarbeitet. Ein unabhängiges Fachgremium, bestehend aus Vertretern der Verwaltung, der einschlägigen Verbände, der Praxis, der Wirtschaft und der Wissenschaft, hat die Arbeit beratend unterstützt. Die fundierten Erfahrungen dieser Experten stellen sicher, dass sich die erarbeiteten Leitgedanken und Orientierungshilfen im Alltag realisieren lassen.

Folgenden Institutionen, Verbänden und Betriebsgastronomien sagen wir ein großes Dankeschön für die wertvolle Zusammenarbeit und Unterstützung im Rahmen der Aktualisierung:

- > Allianz Deutschland AG, Unterföhring
- > Bayerische Landesbrandversicherung AG, München
- > Bioland e. V.
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
- > EPOS Bio Partner Süd GmbH
- > Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- > Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V.
- > Linde GmbH, Pullach
- > WWK Lebensversicherung a. G., München

Quellennachweise

Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.) (2024): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. Aktualisierte Fassung, Berlin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“, 6. Auflage

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.) (2018): Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung, Lambertus-Verlag, Freiburg

Kompetenzzentrum für Ernährung (2016): Smarter Lunchrooms. Impulse für die Essensauswahl

Peinelt, V. & Wetterau, J. (2015): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie 1 – Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte; Rhombos-Verlag, Berlin



Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
Nr. 08082015, Stand Januar 2026

Redaktion

Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung
in der Gemeinschaftsverpflegung
Wissenschaftlich konzipiert und begleitet durch
das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der
Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Kulmbach

Gestaltung

CUBE Kommunikationsagentur GmbH
KOCHAN & PARTNER GmbH

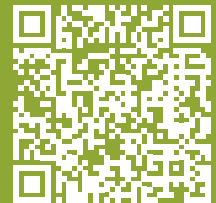
Bildnachweis

StMELF, Kalle Singer (Titel, S. 6, 15 rechts, 19, 24, 25, 32, 33);
Getty Images (S. 4, 15 oben, 23 oben, 29 links, 30); mauritius
images/foodcollection (S. 10); Europäische Kommission (S. 8, 27);
Food from Bavaria (S. 21 oben); StMELF (S. 26 oben); KErn,
Kerstin Haack (S. 14, 34 unten, 39); KErn, Christiane Brunner
(S. 21 unten, 23 rechts); iStock (S. 7, 12, 13, 16, 17, 20, 26 unten,
36, 40, 41); ThinkStock (S. 9, 37); StMELF, Nicolas Armer (S. 29
rechts); StMELF, Irmí Gessner (S. 34 oben); Fotolia (S. 38)

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen und an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite
www.ernaehrung.bayern.de/gem_verpflegung



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.