

GUTES VON HIER UND DA



LOKAL – Unser Qualitätsanspruch

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Ländliche Entwicklung

 Vorarlberg
Land Vorarlberg



 Bundesministerium für
Landwirtschaft, Regionalentwicklung
und Wasserwirtschaft



LOKAL

Was uns besonders wichtig ist

Die sechs Leitsätze bilden die Grundpfeiler von LOKAL:

- **Frisch gekocht** – die Mittagsmenüs werden täglich frisch und ohne Verwendung von Convenience-Produkten und Fertigwürzen gekocht (Cook&serve)
- **Gutes von hier und da** – die Lebensmittel kommen so weit als möglich aus der Region und den angrenzenden Regionen; eine direkte Beziehung zwischen Landwirt und Küche wird angestrebt
- **Wir wissen, was wir essen** – die Gäste im Schullokal lernen durch eigenes Tun Grundlagen zu guter Ernährung
- **Es schmeckt** – ohne Worte
- **Gutes Klima für alle** – gutes Klima in zweideutigem Sinne: im Schullokal gibt es einen guten Umgang miteinander, Esskultur wird gelebt; gleichzeitig orientiert sich die Menüzusammensetzung an einer klimafreundlichen und gesunden Ernährung
- **Wir sind fit** – die Gesunderhaltung der Gäste ist Ziel und wesentliche Motivation der Träger der Schulküche



Grundwerte des Speisenangebots

Die Vorderwaldgemeinden übernehmen Verantwortung für die Gesunderhaltung ihrer jüngsten Gäste. Mit der Etablierung der LOKAL Frischeküchen gestalten sie das Mittagsangebot zu 100 % selbst – nach definierten Qualitätsansprüchen:



Einsatz frischer Lebensmittel und Kräuter

Verwendung saisonaler und regionaler Produkte → Reife & Aroma

Ökologische Lebensmittel – ein wesentlicher Qualitätsbestandteil

Verschiedene Getreide: Dinkel, Grünkern, Mais, Couscous, Hafer, Gerste, Reis

Komplexe Kohlenhydrate, frisch gemahlen mit eigener Mühle

Pro Woche: 1 x Fleisch oder Fisch, 1 x Fleisch oder Fisch als Topping

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und bestandserhaltender Fischerei

Keine Fertigsuppen/-saucen, Geschmacksverstärker, künstl. Farbstoffe, Aromen

Ästhetische Anrichteweise der Teller mit dem gewissen „i-Tüpfelchen“

Wenige aber dafür hochwertige Fette und Öle (versteckte Fette beachten!)

Abwechslungsreicher Speiseplan ohne fixe Wiederholungen

Sparsame Verwendung raffinierter und isolierter Produkte (Weißmehl, Zucker)

Schonende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, ...)

Kurze Warmhaltephasen

Wohlbefinden nach dem Essen

Portionsgrößen beachten

Die Speiseplanung

Dreh- und Angelpunkt erfolgreicher Küchen ist die Speiseplanung. Die Schulküche LOKAL legt Wert darauf, dass die Lebensmittel zu einem hohen Anteil aus regionalem, saisonalem und möglichst biologischen Anbau bezogen werden. Die Speisenplanung soll abwechslungsreich sein. Als Grundlage dafür dient die [Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung für Kleinkinder, Kinder und Jugendliche](#) der aks gesundheit GmbH.

Die ganzheitliche Planung des Speiseplans bedeutet für uns

1. die Gesundheit der Gäste im Blick zu haben
2. eine genussvolle Menüabwechslung zu leben
3. eine einladende Beschreibung der Speisen zu wählen
4. durch Informationen im frei gestaltbaren Zusatztext auf jedem Wochenspeiseplan Beziehung herzustellen, z.B. durch das Vorstellen eines Lieferanten
5. saisonale, regionale und ökologische Erzeugnisse zu verwenden
6. klimafreundlich und gleichzeitig gesunderhaltend zu planen, d.h. auch wenig Fleisch einzusetzen

Unter „regionaler Herkunft“ verstehen wir

- eine Region als ein zusammenhängendes geographisches Gebiet mittlerer Größe, das sich landschaftlich und kulturell nach außen abgrenzen lässt, z.B. Bregenzerwald, Allgäu, Unterland.
- die kürzeste Entfernung, mit der ein Lebensmittel mit den jeweiligen wirtschaftlichen Möglichkeiten verfügbar ist, zu nutzen. Dazu gehören die von der Schulküche Lokal definierte sensorische, gesundheitliche, ökologische, soziale und ethische Lebensmittelqualität.

Unsere Lebensmittelqualität definieren wir durch

1. Einsatz frischer Lebensmittel und Kräuter für die Geschmackvielfalt.
2. Lebensmittel aus der Region, zu Ihrer besten Reifezeit (saisonal) nach Möglichkeit in biologischer Qualität, mit spürbarem Mehrwert.
3. kurze Transportwege, damit Aroma und Nährwerte weitgehend erhalten bleiben.
4. Bei Fleisch: Qualität statt Quantität. Das heißt einmal pro Woche gibt es ein Fleisch- oder Fischgericht, möglichst mit regionaler und/ oder biologischer Qualität. Zusätzlich wird an dem Tag eine vollwertige vegetarische Alternative angeboten.
5. Fleischprodukte von Lieferanten mit artgerechter Tierhaltung, Fütterung, und kurze Transportwege bei der Schlachtung.
6. Sparsame Verwendung von raffinierten und isolierten Produkten wie z.B. Weißmehl, und Zucker.
7. wenig Tiefkühl- und Dosenprodukte und zwar geringer als 3% des Wareneinsatzes.
8. Verzicht auf industriell vorverarbeitete Lebensmittel wie Fertigsuppen, -saucen oder Fertigdessertcremes, sowie Geschmacksverstärker, Gewürzmischungen und vorgefertigte industrielle Zusätze, die künstliche Aroma- und Farbstoffe enthalten.
9. ein Genusserlebnis, durch sensorische Prüfung hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz.
10. Lebensmittel in entsprechenden Großbinden, wenn möglich in Mehrwegverpackung.

Gastlichkeit und Ernährungsbildung

- Essen ist eine kulturstiftende Handlung. Dies soll mit allen Sinnen bei jeder Mahlzeit erlebbar sein. Die Essensteilnehmerinnen und Teilnehmer sind Gäste und wollen verwöhnt werden. Dies zeigt sich in der gastlichen Haltung in der Schulverpflegung. Für die gelungene Gastlichkeit ist das Gesamtbild wichtig.
- Das gemeinsame Essen dient auch als soziale Plattform. Die Gäste sollen sich nach einem schmackhaften Essen rundum wohl fühlen. Dazu zählt nicht nur das „satt sein“, sondern genauso ein nettes Gespräch und das Essen in einer Wohlfühl-Atmosphäre. Dies ist ein täglicher Beitrag zu einer lebendigen Schulkultur.
- Eine gute und regelmäßig stattfindende Ernährungsbildung im Kindergarten und den Schulen unterstützt die Akzeptanz der Mittagsverpflegung und hilft den Kindern Alltagskompetenzen für Ernährung, Gesundheit, Umwelt und Klima zu erwerben.