

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN – UNSER Schulbuffet

Süßigkeiten und attraktive Obstangebote

Eine richtig zusammengestellte Jause liefert Nährstoffe und Energie, die Schülerinnen und Schüler brauchen, um über den Tag hinweg körperlich und geistig fit zu bleiben.

Ihr Angebot am Schulbuffet kann dabei unterstützen! Gesundes Essen soll aber kein Zwang sein – daher sind auch ein paar Süßigkeiten am Buffet laut „Leitlinie Schulbuffet“ erlaubt.

Aktuelle Ziele der „Leitlinie Schulbuffet“ zum Süßigkeiten-Angebot:



max. 10 Sorten
Max. 10 verschiedene Süßigkeiten werden angeboten

!
Verpackungsgrößen der Süßigkeiten betragen max. 30 g

Folgende Tipps können helfen, diese Ziele der „Leitlinie Schulbuffet“ zu erreichen und das Angebot am Schulbuffet zu optimieren:

- ✓ **Tauschen Sie große Süßigkeiten (schrittweise) gegen kleine Süßigkeiten aus!**
Süßigkeiten unter 30 Gramm wie zum Beispiel Duplo, Balisto oder Knoppers verkaufen sich trotzdem gut und die Wirtschaftlichkeit ist gegeben.
Süßigkeiten unter 30 Gramm können Sie auch der SIPCAN – Liste. Den Link zu dieser Liste finden Sie unter www.gemeinsam-geniessen.at → Gemeinsam Essen in der Gemeinschaftsverpflegung → Beratungsprogramm Schulbuffet.
- ✓ **Präsentieren Sie Süßigkeiten seitlich!**
Sind Süßigkeiten seitlich untergeordnet am Buffet positioniert, greifen Kinder vielleicht nicht gleich als erstes zu den süßen Naschereien.
- ✓ **Versuchen Sie mehr alternative Süßigkeiten anzubieten!**
 - Kinder und Jugendliche snacken gerne. Knusprige Cornflakes oder Knuspermüslis in kleinen Papiermuffin-Tassen schmecken und verkaufen sich gut!

- Studentenfutter (auch gern mit Rosinen) oder ungesalzene Nüsse sind zwischendurch eine gute Alternative und können auch in Verpackungsgrößen bis 50 Gramm angeboten werden. Sie können die Produkte auch selbst in kleinere Portionen abfüllen. (Übrigens: Auch große Supermarktketten bieten inzwischen kleinere Portionen von Studentenfutter etc. an der Kasse an – ein Trend der sich also lohnt!)



✓ **Bieten Sie kreative Obstangebote an - Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!**

Obstsalat (mit etwas Zitronensaft beträufelt – verhindert schnelles Braunwerden) in Stanitzeln oder Eisbechern sind beliebt und können ein richtiger Verkaufsschlager an Schulbuffets sein!



Fotos: Doris Dreier, Schulbuffet



Hintergrund zu diesem Informationsblatt:

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN (GGG) ist die steirische Initiative für gesundes Essen mit Genuss. Durch unabhängige Informationen und Unterstützungshilfen bzw. Werkzeuge soll es SteierInnen ermöglicht werden, sich abwechslungsreich und ausgewogen zu ernähren und das insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung.

Als eine solche Unterstützungshilfe finden Sie in diesem Dokument Informationen für steirische Schulbuffets. Diese Informationen wurden im Rahmen des Programmes GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN-Unser Schulbuffet von Styria vitalis in Abstimmung mit der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark erstellt und im Rahmen der Programmumsetzung 2017 sowie 2018 direkt an SchulbuffetbetreiberInnen versandt.

Diese Informationen sind ein Baustein um SchulbuffetbetreiberInnen dabei zu unterstützen die Anforderungen der „Leitlinie Schulbuffet“ in die Praxis umzusetzen.

Wir wünschen viel Erfolg bei Ihrem Angebot einer gesundheitsförderlichen und genussvollen Verpflegung!

Das Programmteam

www.gemeinsam-geniessen.at