



© SDI Productions - istock.com

NEU:
für die Gemeinschafts-
verpflegung mit Gästen
aus mehreren Kulturen
– kompakt auf 20 Seiten

PorkInklusio: Schweinefleisch, halal, kosher & Co.

Leitfaden für Schul-
verpflegung mit Vielfalt
statt Verzicht



information.
medien.agrar e.V.



© Monkey Business Images – istock.com

Die **komplette Broschüre** sowie weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter

www.porkinkluso.de

Alle Besucher*innen von Gemeinschaftseinrichtungen oder Schulklassen sollten an deren Verpflegungsangebot teilnehmen können – mit all ihren kulturspezifischen, regionalen und religiösen Essgewohnheiten. So besagt es auch der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Wenn beliebte Lebensmittel für alle ganz von den Speiseplänen gestrichen werden, kann dies Ressentiments schüren – unnötigerweise, denn Vielfalt muss nicht teuer oder kompliziert werden.

Finden Sie einen praktikablen Mittelweg!

Der Leitfaden möchte bei der Umsetzung unterstützen. Das geht nicht ohne Analyse der Situation vor Ort und Kommunikation. Die Broschüre richtet sich daher an alle, die sich mit Gemeinschaftsverpflegung und speziell Schulverpflegung beschäftigen, z. B. Elternbeirat, Schulleitung, Schulträger, kommunale Träger/Betreiber und natürlich Caterer und Lieferanten.

Wertvolle Anregungen – gebündelt auf 20 Seiten:

- Hintergrund: Kulturmix in der Gemeinschaftsverpflegung
- Bedarfsanalyse: Schweinefleisch, halal, kosher und Co.
- Übersicht: Speisevorschriften im Vergleich
- Gremienarbeit: Fragen der Umsetzbarkeit
- Speiseplanung: Arbeit für Profis
- Logistik: Tipps zu Einkauf und Lagerung
- Zubereitung: Glaubensgerechte Küchenarbeit
- Essensausgabe: Kennzeichnen und Servieren
- Interview: In der Praxis
- Tipps: weitere Infos und Materialien



© Kzenon – stock.adobe.com

Mit Fragebogen-Vorlage und Rezeptbeispielen!

© Copyright: BRS & i.m.a 2020, Bonn/Berlin



Mit freundlicher Unterstützung
der Landwirtschaftlichen Rentenbank