

## Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kitaverpflegung



### Wie Sie diese Checkliste nutzen können:

Mithilfe dieser Checkliste können Sie den Leistungsumfang von max. drei Caterern vergleichen. Dazu haben wir wichtige Qualitätskriterien zur einer ersten Bewertung der Speise- und Servicequalität, zur Hygiene und zur Nachhaltigkeit zusammengestellt. Klären Sie die Fragen mit dem Anbieter und setzen Sie jeweils ein Kreuz in der entsprechenden Spalte. Zum Schluss zählen Sie die Kreuze je Anbieter. Derjenige mit dem höchsten Ergebnis erfüllt Ihre Anforderungen nach dieser Checkliste am ehesten. Ein Probeessen im Anschluss kann die endgültige Entscheidung erleichtern.

	Firmenname und Ort		Ansprechpartner/in und Telefonnummer
Anbieter A			
Anbieter B			
Anbieter C			
Ihr gewünschtes Produktionssystem:			
<b>Kreuzen Sie an!</b>			
A	B	C	Allgemeines
			Hat der Anbieter mit der Lieferung von Mahlzeiten an Kinder Ihrer Altersgruppen Erfahrung? Liegen Referenzen vor?
			Kann der Anbieter Speisen nach dem von Ihnen bevorzugten/ benötigten Verpflegungssystem liefern?
			Warmverpflegung: Bleiben die Warmhaltezeiten vom Produktionsende beim Caterer bis zum Verzehr durch den letzten Tischgast in Ihrer Einrichtung unter drei Stunden?

<b>Orientierung an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Orientiert sich der Caterer an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen?</b>
			DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung
			optimix - Forschungsdepartement für Kinderernährung
			Bremer Checkliste
<b>Speisenplan-Check, Hilfestellung unter: <a href="http://www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseplancheck">www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseplancheck</a> oder Beratungstelefon 0211 / 3809 714</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Ist mit dem Speiseplan eine Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard möglich?</b>
			Kann der Anbieter Ihnen einen aktuellen Musterspeiseplan über 20 Verpflegungstage vorlegen?
			Gibt es Angebote/Gerichte, die nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandard zertifiziert sind?
			Sind Zusatzstoffe ordnungsgemäß gekennzeichnet?
			Sind Allergene ordnungsgemäß gekennzeichnet?
<b>Zertifizierungen</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Ist der Anbieter nach einer oder mehrerer der folgenden Standards zertifiziert?</b>
			Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
			TÜV Rheinland/Hochschule Niederrhein
			Technische Universität Dortmund
			DIN EN ISO
			IFS oder BRC
			EU Öko-VO

<b>Menüangebot und besondere Anforderungen an die Verpflegung</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Welche Angebote hat der Caterer?</b>
			Tagesmenü
			tägliches vegetarisches Gericht
			Sonderkost bei Lebensmittelunverträglichkeiten/-allergien
			Sonderkost für bestimmte Religionen
			Sonderkost bei diätetischen Erfordernissen
			Ihr Eintrag:
<b>Komponentenwahl</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Bietet der Caterer folgende Wahlmöglichkeiten an?</b>
			Komponentenwahl Gemüse
			Komponentenwahl Stärkebeilagen
			Komponentenwahl Fleisch/Fisch
			Ihr Eintrag:
<b>Verzicht auf bestimmte Produkte und Zusatzstoffe</b>			
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>Der Anbieter verzichtet auf folgende Produkte und Zusatzstoffe:</b>
			Geschmacksverstärker
			Süßungsmittel (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe)
			Aromen
			Formfleischprodukte
			Analogkäse/Käseimitate
			Ihr Eintrag:

Rezepturen und Verfahrensanweisungen			
A	B	C	Der Anbieter hat Rezepturen und Verfahrensanweisungen für seine Mitarbeiter vorliegen
			Rezepturen und Verfahrensanweisungen vorhanden?
Bestellung und Abrechnung			
A	B	C	Welchen Vorbestell-Zeitraum bietet das Unternehmen an?
			ohne Vorbestellung/spontan essen möglich
			Bestellung am Vortag
			Bestellung am gleichen Tag
			Ihr Eintrag:
A	B	C	Welchen Abbestell-Zeitraum bietet das Unternehmen an?
			Abbestellung spätestens am Vortag
			Abbestellung noch am gleichen Tag
			Abbestellung eine Woche im Voraus
			Ihr Eintrag:
A	B	C	Ist ein Online-Bestellsystem vorhanden?
			Online-Bestellsystem
Hygiene			
A	B	C	Wird beim Anbieter nach einem betrieblichen Hygienekonzept gearbeitet?
			Betriebliches Hygienekonzept wird umgesetzt?
A	B	C	Führt der Anbieter mikrobiologische Kontrollen durch?
			Mikrobiologische Kontrollen im Betrieb/Personal
			Mikrobiologische Kontrollen der Speisen

Nachhaltigkeit			
A	B	C	Bietet der Anbieter an ...
			saisonales Obst und Gemüse regelmäßig, z. B. einmal wöchentlich
			regionale Lebensmittel, z. B. einmal wöchentlich
			Fisch aus nachhaltiger Fischerei
			Lebensmittel aus fairem Handel
			Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau
			Ihr Eintrag:
Serviceleistungen			
A	B	C	Welche zusätzlichen Serviceleistungen bietet das Unternehmen an?
			Küchenfachplanung
			Geräteleasing
			Hygieneberatung
			Hygieneschulung
			Abholung Speisereste
			Speiseplanberatung
			Trinkwasserspender
			Probeessen
			Betriebsbesichtigung
			Ernährungsbildungsaktionen
			Aktionswochen
			Ihr Eintrag:
Ergebnis			
A	B	C	Zählen Sie die Kreuze je Anbieter.
			Anzahl Kreuze