

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Schulverpflegung

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 evtl. erleichtern.

	Firmenname und Ort		Ansprechpartner/-in und Telefonnummer
Anbieter A			
Anbieter B			
Anbieter C			
Ihr gewünschtes Produktionssystem:			
Kreuzen Sie an!			
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 Produktionssystem liefern?
			Warmverpflegung: Bleiben die Warmhaltezeiten vom Produktionsende in der Zentralküche bis zum Verzehr durch den letzten Tischgast in Ihrer Einrichtung unter drei Stunden?

Mahlzeitenprofil			
A	B	C	Kann der Anbieter folgende von Ihnen gewünschte Mahlzeiten liefern:
			Mittagsverpflegung
			Pausenverpflegung (Kiosk, Bistro, Frühstücksservice)
			Zwischenverpflegung am Nachmittag
			Automatenverpflegung
			Getränkesservice
Orientierung an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen			
A	B	C	Orientiert sich der Caterer an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen?
			DGE-Qualitätsstandard für die Kita- oder Schulverpflegung
			optimix - Forschungsdepartement für Kinderernährung
			Bremer Checkliste
Speisenplan-Check, Hilfestellung unter: www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseplancheck oder Beratungstelefon 0211 / 3809 714			
A	B	C	Ist mit dem Speisenplan eine Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard (Kita/Schule) möglich?
			Kann der Anbieter Ihnen einen aktuellen Musterspeisenplan über 20 Verpflegungstage vorlegen?
			Gibt es Angebote, die nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandard zertifiziert sind?
			Entspricht die Zwischenverpflegung den Qualitätskriterien des DGE-Qualitätsstandards?
			Sind Zusatzstoffe ordnungsgemäß gekennzeichnet?
			Sind Allergene ordnungsgemäß gekennzeichnet?

Zertifizierungen			
A	B	C	Ist der Anbieter nach einer oder mehrerer der folgenden Standards zertifiziert?
			Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
			TÜV Rheinland/Hochschule Niederrhein
			Technische Universität Dortmund
			RAL Gütezeichen
			DIN EN ISO
			IFS oder BRC
			EU Öko-VO
Menülinien und besondere Anforderungen an die Verpflegung			
A	B	C	Welche Angebote hat der Caterer?
			Tagesmenü
			tägliches vegetarisches Gericht
			Salatteller
			Mittags-Snacks to go/Snacking-Konzept
			Sonderkost bei Lebensmittelunverträglichkeiten/-allergien
			Sonderkost für bestimmte Religionen
			Sonderkost bei diätetischen Erfordernissen
			Ihr Eintrag:

Komponentenwahl oder Free-Flow (Schule)			
A	B	C	Bietet der Caterer folgende Wahlmöglichkeiten an?
			Komponentenwahl Gemüse
			Komponentenwahl Stärkebeilagen
			Komponentenwahl Fleisch/Fisch
			Nudelbar
			Pizzabar
			Salatbar
			Dessertbar
			Wok oder Frontcooking
			Ihr Eintrag:
Verzicht auf bestimmte Produkte und Zusatzstoffe			
A	B	C	Der Anbieter verzichtet auf folgende Produkte und Zusatzstoffe:
			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
A	B	C	Welcher Abrechnungsmodus ist möglich?
			tagesgenau
			bargeldlos
			im Abo
			Geldkarte
			Wertmarke
			Ihr Eintrag:
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
			Personal für Ausgabe
			Geräteleasing
			Hygieneberatung
			Hygieneschulung
			Abholung Speisereste
			Speiseplanberatung
			Automatenleasing/-gestellung
			Trinkwasserspender
			Probeessen
			Betriebsbesichtigung
			Ernährungsbildungsaktionen
			Aktionswochen
			Ihr Eintrag:

Ergebnis			
A	B	C	Zählen Sie die Kreuze je Anbieter.
			Anzahl Kreuze

Ihre Notizen: