

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulverpflegung

	Firmenname und Ort	Ansprechpartner/in und Telefonnummer	
Anbieter A			
Anbieter B			
Anbieter C			
Ihr gewünschtes Produktionssystem:			
<p>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 Speisen- und Servicequalität, zur Hygiene und zur Ökologie zusammengestellt. Kommen Sie telefonisch oder persönlich mit den Anbietern ins Gespräch und fragen Sie die Kriterien ab. 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. Ergänzend können Sie ein Probeessen veranstalten und bewerten.</p>			
Kreuzen Sie an!			
A	B	C	Allgemeines
			Hat der Anbieter mit der Lieferung von Mahlzeiten an Ihre Zielgruppe (Kita/Schule) Erfahrung? Liegen Referenzen vor?
			Kann der Anbieter Speisen nach dem von Ihnen bevorzugten Produktionssystem liefern?
			Warmverpflegung: Bleiben die Warmhaltezeiten vom Produktionsende 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

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulpflege

Orientierung an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen			
A	B	C	Orientiert sich der Caterer an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen?
			DGE-Qualitätsstandard für die Kita- oder Schulpflege
			optimix - Forschungsinstitut für Kinderernährung
			Bremer Checkliste
Speisenplan-Check			
Hilfestellung			
Schule: www.verbraucherzentrale.nrw/speisenplan-check oder über Beratungstelefon 0211 / 3809 711			
Kita: www.verbraucherzentrale.nrw/kita-speisenplan-check oder über Beratungstelefon 0211 / 3809 714			
A	B	C	Ist mit dem Speisenplan eine Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard (Kita/Schule) möglich?
			Für Kita: Liegt Ihnen ein aktueller Musterspeisenplan Kita über 20 Verpflegungstage vor?
			Entspricht mindestens eine Menülinie den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Kitaverpflegung?
			Für Schule: Liegt Ihnen ein aktueller Musterspeisenplan Schule über 20 Verpflegungstage vor?
			Entspricht mindestens eine Menülinie den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege?
			Für Kita/Schule: 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
			Forschungsinstitut für Kinderernährung
			Technische Universität Dortmund
			DIN EN ISO
			IFS oder BRC
			EU Öko-VO

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulverpflegung

Menülinien			
A	B	C	Welche Menülinien und Sonderkostformen bietet der Caterer an?
			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			
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:

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulverpflegung

Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe/Produkte			
A	B	C	Der Anbieter verzichtet auf folgende Zusatzstoffe/Produkte:
			Geschmacksverstärker
			Süßungsmittel (Süßstoffe, Zuckeralkohole)
			künstlich hergestellte Aromen
			Formfleischprodukte
			Analogkäse/Käseimitate
			gentechnisch veränderte Lebensmittel
			Ihr Eintrag:
Rezepturen und Verfahrensanweisungen			
A	B	C	Der Anbieter hat Rezepturen und Verfahrensanweisungen für seine Menüs definiert.
			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:

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulverpflegung

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	Bestätigt Ihnen der Anbieter die Umsetzung eines betrieblichen Hygienekonzeptes?
			Betriebliches Hygienekonzept vorhanden?
A	B	C	Führt der Anbieter mikrobiologische Kontrollen durch?
			Mikrobiologische Kontrollen im Betrieb/Personal
			Mikrobiologische Kontrollen der Speisen
Ökologie und Nachhaltigkeit			
A	B	C	Bietet der Anbieter an ...
			saisonales/heimisches 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:

Checkliste zur Auswahl eines Caterers für die Kita- oder Schulverpflegung

Serviceleistungen			
A	B	C	Welche zusätzlichen Serviceleistungen bietet das Unternehmen an?
			Küchenfachplanung
			Personalgestellung
			Geräteleasing
			Hygieneberatung
			Hygieneschulung
			Abholung Speisereste
			Speisenplanberatung
			Automatenleasing/-gestellung
			Trinkwasserspender (Leasing/Gestellung)
			Probeessen
			Betriebsbesichtigungen
			Ernährungsbildungsaktionen
			Aktionswochen
			Ihr Eintrag:
Ergebnis			
A	B	C	Zählen Sie die Kreuze je Anbieter.
			Anzahl Kreuze