

Checkliste Schul-Verpflegung

Bedarfsplanung Leistungsphase 0 / Markterkundung

Intension: Neubau ☐ Umbau ☐ Konzeptumstellung ☐ Catererwechsel / Ausschreibung ☐

Gibt es ein Leitbild? ja ☐ nein ☐ **Pädagogische Konzepte einbeziehen:** ja ☐ nein ☐

Relevante Vorentscheidungen: _____

Falls es ein **aktuelles Konzept** gibt (Mehrfachauswahl möglich):

Kochkonzeption: frisch gekocht ☐ cook&chill ☐ warmgehalten ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐

Eigenbetrieb Träger ☐ externer Caterer ☐ Verein o.ä. ☐ Sonstiges _____

Gesamtzahl SchülerInnen _____ davon essen _____ Preisspanne von _____ € bis _____ €

DGE-Standards: nein ☐ erfüllt ☐ übererfüllt ☐ deutlich übererfüllt ☐

Vorstellungen zum **künftigen Konzept** (Mehrfachauswahl möglich):

Am Entscheidungsprozess Beteiligte:

Träger ☐ Schule(n) ☐ Eltern ☐ SchülerInnen ☐ Sozialarbeit ☐ Caterer ☐ Sonstige _____

Berücksichtigung **Speisenqualität:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Berücksichtigung **Speisenpreise:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Berücksichtigung **Speisenverschwendung:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐

Rohstoffwunsch: bio ☐ regional ☐ saisonal ☐ ethnisch ☐ „veggi“ ☐ Sonstiges _____

Kochkonzept: frisch kochen ☐ vor Ort kochen ☐ anliefern ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐

Ausgabeform: Menülinien ☐ Einzelkomponenten ☐ altersflexible Portionsgrößen ☐

Zuschüsse: irrelevant ☐ ja ☐ nein ☐ **Inklusion berücksichtigen:** ja ☐ nein ☐

Anzahl Schüler nach Klassen: 1+2 _____ 3+4 _____ 5+6 _____ 7+8 _____ 9+10 _____ 11-13 _____

Küchennutzung ca. _____ m² vorhanden / geplant ☐ **Küchenpersonal einbeziehen:** ja ☐ nein ☐

Weitere Informationen:

Einrichtung: _____ **Name:** _____ **E-Mail:** _____

Bitte ausgefülltes Checkblatt senden an: ob@institut-gastro.de oder Fax (0 74 71) 91 09 78

Rückfragen direkt an Oliver Blum (01 77) 4 62 00 37