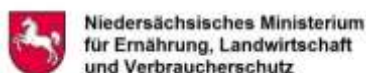


Gefördert durch:



In Kooperation mit:



Anmeldebogen zum Speisenplancheck und Zusatzfragen zu Ihrem Speisenangebot

Wir freuen uns, dass Sie das Angebot „Speisenplancheck“ im Rahmen des *Tages der Schulverpflegung 2017* in Anspruch nehmen möchten.

Damit wir wissen, an wen wir die Auswertung schicken können, geben Sie bitte Ihre vollständigen Kontaktdaten an. Um Ihr Speisenangebot auf Basis der Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ optimal bewerten zu können, bitten wir Sie, folgende zusätzliche Fragen zum Speisenplan zu beantworten. Doch auch, wenn Sie nicht alle Fragen beantworten können, ist eine Teilnahme am Speisenplancheck möglich. Bei Fragen, die von Ihnen nicht beantwortet wurden, gehen wir davon aus, dass Ihnen die Gegebenheiten nicht bekannt sind. Vielleicht können Sie zu den offenen Punkten aber auch mit Ihrem Caterer ins Gespräch kommen.

Bitte senden Sie den Fragebogen zusammen mit Ihren Speisenplänen (vier zusammenhängende Wochen) bis zum **19.10.2017** an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen:

- per E-Mail an: kontakt@dgevesch-ni.de
- per Post an: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
Bohlweg 38
38100 Braunschweig
- per Fax an: 0531-484 32 16

Kontaktdaten:

- In welcher Funktion nehmen Sie das Angebot „Speisenplancheck“ wahr?
- Schule
 - Mensaverein
 - Elternverein
 - Caterer
 - Mensa-Pächter
 - Sonstiges: _____

Name der Schule / der Firma: _____

ggf. zusätzlich Angaben:
Name der belieferten Schule / Name des Speisenanbieters: _____

Ansprechpartner: _____

Funktion (Ansprechpartner): _____

Adresse (Schule / Firma):

Telefon:

E-Mail:

Internetseite:

Allgemeine Angaben zum Verpflegungsangebot

Verpflegungssystem:

- Warmverpflegung Cook & Chill Tiefkühlkost
 Mischküche Sonstiges: _____

Bewirtschaftungssystem:

- Eigenbewirtschaftung durch: _____
 Fremdbewirtschaftung durch: _____

An welchen Tagen wird eine Mittagsverpflegung angeboten?

- Montag Dienstag Mittwoch
 Donnerstag Freitag

Anzahl der Schülerinnen und Schüler an der Schule / der belieferten Schule: _____

Durchschnittliche Anzahl der Essensteilnehmer pro Tag: _____

Zusatzfragen zum Qualitätsbereich „Lebensmittel in der Mittagsverpflegung“

Bei welchen Lebensmitteln werden Vollkornprodukte eingesetzt?

- Reis: fast immer gelegentlich
Getreide/Mehl: fast immer gelegentlich
Nudeln: fast immer gelegentlich
 Es werden keine Vollkornprodukte verwendet

Welche Reissorten werden überwiegend in der Mittagsverpflegung angeboten?

- Parboiled Reis Naturreis Basmatireis

In welcher Qualität wird Gemüse bei der Speisenzubereitung überwiegend verwendet?

- Frischware TK*-Gemüse
 Konserve/Tetrapack In Soße/Rahm

* TK - Tiefkühl

In welcher Qualität wird Obst bei der Speisenzubereitung überwiegend verwendet?

- Frischware TK*-Obst
 Konserve/Tetrapack Mit Zucker

* TK - Tiefkühl

Wie hoch ist der Fettgehalt der überwiegend verwendeten Milch- und Milchprodukte?

Milch: _____ %

Joghurt: _____ %

Quark: _____ % i.Tr.

Käse: _____ % i.Tr.

Wird Fisch aus nicht überfischten Beständen (z.B. MSC) verwendet?

- Ja, ausschließlich Ja, teilweise Nein

Welches Öl wird standardmäßig zur Zubereitung der Speisen eingesetzt?

Für Salate: _____

Zum Braten: _____

Welche Getränke gibt es bei Ihnen täglich zur Mittagsverpflegung?

- Trink- oder Mineralwasser
Saftschorle
Früchtetee ungesüßt gesüßt
Keine Getränke
Sonstiges (bitte nennen) _____

Was wird bei Ihnen zusätzlich zum Menü auf dem Speisenplan am Mittag angeboten?

- | | | | |
|---|------------------------------------|--|-------------------------------|
| Dessert: | <input type="radio"/> 1x pro Woche | <input type="radio"/> mehrmals pro Woche | <input type="radio"/> täglich |
| Kostenfreies Trink- oder Mineralwasser: | <input type="radio"/> 1x pro Woche | <input type="radio"/> mehrmals pro Woche | <input type="radio"/> täglich |
| Salat: | <input type="radio"/> 1x pro Woche | <input type="radio"/> mehrmals pro Woche | <input type="radio"/> täglich |
| Obst: | <input type="radio"/> 1x pro Woche | <input type="radio"/> mehrmals pro Woche | <input type="radio"/> täglich |

Zusatzfragebogen zum Qualitätsbereich „Speisenplanung und -herstellung“

Bieten Sie Ihren Gästen an, auch bei Lebensmittelintoleranzen oder Allergien, wie Laktoseunverträglichkeit oder Erdnussallergie, am Mittagessen teilzunehmen?

- Ja Nein

Mit welchen Garmethoden werden Gemüse und Kartoffeln zubereitet?

- Dämpfen Backen
 Kochen Grillen
 Dünsten Sonstiges: _____

Wird bei Ihnen standardmäßig Jodsalz zur Zubereitung der Speisen verwendet?

- Ja Nein

Wie lang sind die Warmhaltezeiten von der Produktion bis zum vermutlichen Verzehr?

- Weniger als 1 Stunde bis 2 Stunden
 bis 3 Stunden mehr als 3 Stunden

Wie bzw. wo ist der Speisenplan für die Schülerinnen und Schüler einsehbar?

- Intranet der Schule Eigenes Bestellprogramm Bestellterminal
 Aushang an einem Ort in der Schule Aushang an mehreren Orten in der Schule Kopie zum Mitnehmen
 Sonstiges: _____

Welche Möglichkeiten haben Ihre Gäste an der Schule, Feedback bezüglich des Mensaangebotes zu geben?

- Regelmäßige Abfragen zur Zufriedenheit
- Feedbackbox
- Keine
- Direkt beim Ausgabepersonal oder Köchin bzw. Koch
- Sonstiges: _____

ZUSATZ nur für Caterer: allgemeine Fragen zu Ihrem Angebot

Wie viele Schulen versorgen Sie mit Mittagsverpflegung?

Anzahl der Schulen: _____

Wie viele Kinder/Jugendliche der Primar- und Sekundarstufen werden von Ihnen verpflegt?

Primarstufe: _____ Sekundarstufe: _____

Welches Verpflegungssystem bieten Sie an (Mehrfachnennung möglich)

- Warmverpflegung
- Mischküche
- Cook & Chill
- Sonstiges: _____
- Tiefkühlkost

Vielen Dank!

Ihr Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen