



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



Tag der
Schulverpflegung
Niedersachsen 2018



Anmeldebogen: Speisenplancheck für Ihren 4-Wochen-Speisenplan

Wir freuen uns, dass Sie das Angebot „Speisenplancheck“ im Rahmen der Tage der Schulverpflegung 2018 in Anspruch nehmen möchten.

Damit wir wissen, an wen wir die Auswertung schicken können, geben Sie bitte Ihre vollständigen **Kontakt**daten an. Um Ihr Speisenangebot auf Basis der Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ optimal bewerten zu können, bitten wir Sie, die folgenden **zusätzlichen Fragen** zum Speisenplan zu beantworten. 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 uns das ausgefüllte Anmeldeformular inkl. der Zusatzfragen bis zum **30.09.2018** zu:

per E-Mail:	kontakt@dgesch-ni.de
per Fax:	0531 484 3216
per Post:	DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen c/o Niedersächsische Landesschulbehörde Wilhelmstraße 62-69 38100 Braunschweig

Kontakt

daten:

In welcher Funktion nehmen Sie am Speisenplancheck teil?

<input type="checkbox"/> Schule	<input type="checkbox"/> Elternverein
<input type="checkbox"/> Mensaverain	<input type="checkbox"/> Caterer
<input type="checkbox"/> Mensapächter	<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____

Name der Schule / der Firma: _____

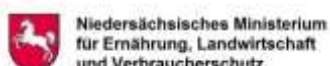
ggf. zusätzliche Angaben: _____

Name der belieferten Schule / Name des Speisenanbieters: _____

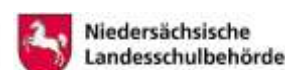
Ansprechpartner: _____

Funktion (Ansprechpartner): _____

Gefördert durch:



In Kooperation mit:



Adresse:

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 nie
Getreide/Mehl: fast immer gelegentlich nie
Nudeln: fast immer gelegentlich nie
 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 Tiefkühl-Gemüse
 Konserve/Tetrapack In Soße/Rahm

In welcher Qualität wird Obst bei der Speisenzubereitung überwiegend verwendet?

- Frischware Tiefkühl-Obst
 Konserve/Tetrapack Mit Zucker

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
 Früchte-/ Kräutertee ungesüßt gesüßt
 Keine Getränke
 Sonstiges (bitte nennen) _____

Was wird bei Ihnen zusätzlich zum Menü, das auf dem Speisenplanaufgeführt ist, zum Mittag angeboten?

Dessert: täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

Kostenfreies Trink- oder Mineralwasser: täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

Salat: täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

Obst: täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

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 der Speisen?

- 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 Direkt beim Ausgabepersonal oder Köchin / Koch
 Feedbackbox Sonstiges: _____
 Keine

ZUSATZ nur für Caterer: Allgemeine Fragen zu Ihrem Angebot

Wie viele Schulen (und Kindertagesstätten) versorgen Sie mit Mittagsverpflegung?

Anzahl der Schulen: _____

Anzahl der Kindertagesstätten: _____

Wie viele Kinder und Jugendliche werden von Ihnen verpflegt?

Primarstufe: _____ Sekundarstufe: _____

Kindertagesstätte: _____

Welches Verpflegungssystem bieten Sie an (Mehrfachnennung möglich)

- Warmverpflegung Cook & Chill Tiefkühlkost
- Mischküche Sonstiges: _____

Ort, Datum

Unterschrift

Vielen Dank!

Ihr Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen