Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Bayreuth-Münchberg

Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung

Bei Antwort als Fax an:
0921 591-1111
Bei Antwort als E-Mail an:
poststelle@aelf-bm.bayern.de

Bewerbung für die Teilnahme
am
Coaching Gemeinschaftsverpflegung
„Kita-Tischlein, deck dich!“

Hiermit bewerben wir uns für das „Coaching Gemeinschaftsverpflegung“.
Wir möchten an der Umsetzung der Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung arbeiten und dabei vom Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg begleitet werden.

Sollten wir für das Coaching ausgewählt werden, sind wir damit einverstanden, dass der Name unserer Einrichtung im Rahmen des Coachings in der Öffentlichkeit genannt wird (z. B. für Pressearbeiten, auf der Homepage des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg).

Name der Einrichtung:

_____

Name der Einrichtungsleitung:

_____

Name des Verpflegungsbeauftragten (aus dem pädagogischen Team):

_____

Anschrift:

_____

E-Mail-Adresse: Telefon:

_____ _____

Name des Trägers:

_____

Ansprechpartner des Trägers:

_____

Anschrift des Trägers:

_____

E-Mail-Adresse: Telefon:

_____ _____

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Bayreuth-Münchberg

1. Wie viele Kinder werden in Ihrer Einrichtung betreut?

	Anzahl
Krippenkinder bis 3 Jahre	
Kindergartenkinder bis Schuleintritt	
Hortkinder	

2. Bieten Sie eine Vollverpflegung (Frühstück, Mittagessen, Zwischenverpflegung) an?

☐ Ja ☐ Nein

3. Ist die örtliche Lebensmittelüberwachung informiert, dass in der Kita Mittagsverpflegung angeboten wird?

☐ Ja ☐ Nein

4. An wie vielen Tagen in der Woche bieten Sie eine warme Mittagsverpflegung an?

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

5. Wie viele Kinder erhalten in ihrer Einrichtung ein warmes Mittagessen?

	Anzahl pro Tag	Bei schwankenden Zahlen: Anzahl pro Woche
Krippenkinder bis 3 Jahre		
Kindergartenkinder bis Schuleintritt		
Hortkinder		
Personal		

6. Welches Verpflegungssystem wird in Ihrer Einrichtung umgesetzt?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

☐ Aufbereitungsküche: Cook and Chill (gekühlte Speisen werden vor Ort aufbereitet)
- ☐ Ergänzung durch frisch zubereitete Speisen (wie z. B. Salat, Dessert) vor Ort
- ☐ Keine Ergänzung mit weiteren Speisen vor Ort

☐ Aufbereitungsküche: Cook and Freeze (tiefgekühlte Speisen werden vor Ort aufbereitet)
- ☐ Ergänzung durch frisch zubereitete Speisen (wie z. B. Salat, Dessert) vor Ort
- ☐ Keine Ergänzung mit weiteren Speisen vor Ort

☐ Ausgabeküche (Speisen werden von einem Dienstleister geliefert)
- ☐ Ergänzung durch frisch zubereitete Speisen (wie z. B. Salat, Dessert) vor Ort
- ☐ Keine Ergänzungen mit weiteren Speisen vor Ort

☐ Zubereitungsküche (alle Speisen werden vor Ort hergestellt)

Bei externer Lieferung durch einen Caterer:
Wer ist der Anbieter Ihrer warmen Mittagsverpflegung?

_____

7. Hat Ihre Kita ein Verpflegungsleitbild oder Verpflegungskonzept?

☐ ja ☐ nein

8. Wer stellt den Speiseplan zusammen?

_____

9. Falls eine Vollverpflegung angeboten wird, sind die Mahlzeiten bedarfsgerecht aufeinander abgestimmt?

☐ ja ☐ nein

10. Besteht eine schriftliche Vereinbarung zwischen Speisenanbieter und Kita/Träger über das Angebot der Mittagsverpflegung?

☐ ja ☐ nein

11. Die Kitaverpflegung hat hohes Potential, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Im Coaching möchten wir Sie deshalb dabei unterstützen, mehr Nachhaltigkeit auf den Teller zu bringen. Wie hoch ist Ihre Bereitschaft, ein Ziel zum Thema Nachhaltigkeit zu setzen (Einkauf regionaler und/oder ökologischer Lebensmittel, Beachtung von Tierwohl, Reduzierung der Speisereste, etc.)?
Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

☐ sehr hoch ☐ hoch ☐ eher gering ☐ gering

12. Voraussetzung für ein erfolgreiches Coaching ist, dass alle Akteure der Kitaverpflegung an einem Strang ziehen. Durch die Gründung eines Essensgremiums, bestehend aus mindestens einem Vertreter der Kitaleitung, dem Verpflegungsbeauftragten, einem Elternvertreter und dem Speisenanbieter können alle Beteiligten ihre Wünsche einbringen und an der Umsetzung der Lösungswege mitarbeiten.

☐ Das Essensgremium besteht bereits.
☐ Das Essensgremium wird bis zum _____ gegründet.

13. **Formulieren Sie bitte zusätzlich ein individuelles Bewerbungsanschreiben, in dem Sie schildern, welche Verbesserungen Sie bei Ihrer Verpflegung mit dem Coaching erreichen wollen und wo Sie konkreten Unterstützungsbedarf durch den Coach sehen.**

Bitte senden Sie folgende Bewerbungsunterlagen:

- individuelles Bewerbungsanschreiben
- Bewerbungsbogen
- Speiseplan über 20 Verpflegungstage
- falls vorhanden eine Kopie des Verpflegungsleitbilds oder Verpflegungskonzepts

an:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg
Kennwort: Coaching Gemeinschaftsverpflegung
Sachgebiet L 2.3 Gemeinschaftsverpflegung
Adolf-Wächter-Straße 10 - 12, 95447 Bayreuth

Mit meiner Unterschrift stimme ich einer Teilnahme am Coaching Gemeinschaftsverpflegung zu und bin bereit, am Coaching-Prozess mitzuwirken.

---------- ----------

Stempel, Unterschrift Einrichtungsleitung | Unterschrift Verpflegungsbeauftragter

---------- ----------

Unterschrift Speisenanbieter | Unterschrift Träger