



**Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung**

Bei Antwort als Fax an:  
0821 43002-1111

Bei Antwort als E-Mail an:  
poststelle@aelf-au.bayern.de

**Bewerbung**

für das

**Coaching Gemeinschaftsverpflegung – Gesundheits- und Sozialeinrichtungen**

Hiermit bewerben wir uns für eine Teilnahme am „Coaching Gemeinschaftsverpflegung – Gesundheits- und Sozialeinrichtung“.

Wir möchten an der Umsetzung der Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung arbeiten und dabei vom Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten **Augsburg** begleitet werden.

Bei einer Teilnahme am Coaching Gemeinschaftsverpflegung, 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 **Augsburg**).

**Einrichtung** (Name, Anschrift):

---

---

**Einrichtungsleitung** (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

**Hauptverantwortlicher Ansprechpartner der Einrichtung für das Coaching** (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

**Speisenanbieter**, falls abweichend von der Einrichtung (Name, Anschrift, falls abweichend von der Einrichtung):

---

**Hauptverantwortlicher Ansprechpartner des Speisenanbieters/der Küche für das Coaching** (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

**Weitere Ansprechpartner**, z. B. Pflegedienstleitung oder Hauswirtschaftsleitung (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

---



Bitte beantworten Sie noch folgende Fragen zu Ihrer Einrichtung:

**1. Art der Bewirtschaftung**

Welches Bewirtschaftungssystem liegt bei Ihnen vor?

- Eigenbewirtschaftung (Zentralküche oder Küchen in den Wohnbereichen)
- Fremdbewirtschaftung durch einen Pächter
- Sonstiges \_\_\_\_\_

**2. Küchen- und Verpflegungssystem**

Welches Küchen- bzw. Verpflegungssystem setzen Sie um?

- Zubereitungsküche (Cook & Serve)
- Aufbereitungsküche (Cook & Chill oder Cook & Freeze)
- Ausgabeküche (Cook & Hold)

**3. Essenszahlen**

a) Wie hoch ist die durchschnittliche Anzahl Ihrer Essensteilnehmer pro Tag?

	Pro Tag im Durchschnitt
Bewohner/Patienten insgesamt (falls möglich Angabe in BKT)	
Mitarbeiter und Externe Gäste (wie Angehörige, Besucher)	

b) Wie viele Mittagessen produziert Ihre Einrichtungen täglich für andere Einrichtungen (Lieferungen)?

	Anzahl gelieferter Mittagessen pro Tag
Andere Einrichtungen (wie Seniorenheime, Essen auf Rädern etc.)	
Kitas/Schulen	
Sonstiges	



**c) Wie viele Bewohner/Patienten befinden sich aktuell in Ihrer Einrichtung? Wie viele Bewohner/Patienten kann die Einrichtung maximal aufnehmen? (Bei Tagespflege betreute Personen)**

Bewohner/Patienten aktuell \_\_\_\_\_ Bewohner/Patienten maximal \_\_\_\_\_

#### **4. Zertifizierungen**

**Über welche der nachfolgenden Zertifizierungen verfügt Ihre Küche?**

Zertifizierung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Ja  Nein

Bio-Zertifizierung Ja  Nein

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B) Ja  Nein

Bayerisches Bio-Siegel (BBS) Ja  Nein

Andere (z. B. RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen o. ä.) Ja  Nein

---

#### **5. Speisenangebot**

**a) Welche Mahlzeiten bieten Sie an?**

Frühstück Ja  Nein

Zwischenverpflegung Ja  Nein

Mittagsverpflegung Ja  Nein

Abendessen Ja  Nein

Automatenstationen Ja  Nein

**b) Wie viele Menülinien bieten Sie pro Tag beim Mittagessen an? \_\_\_\_\_ Menülinien**

**c) Wie hoch ist der Tagessatz für die Verpflegung bemessen (z.B. BKT)?**

---



## 6. Einkauf

### a) Berücksichtigen Sie beim Einkauf der Produkte folgende Herkunfts- und Qualitätssiegel?

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B) Ja  Nein

EU Bio-Logo/Deutsches Bio-Siegel Ja  Nein

Bayerisches Bio-Siegel (BBS) Ja  Nein

Weitere: \_\_\_\_\_ Ja  Nein

## 8. Kommunikation

### a) Verfügt Ihre Einrichtung über ein schriftliches Verpflegungsleitbild<sup>1</sup>?

Ja

Nein

### b) Gibt es in Ihrer Einrichtung ein Essensgremium<sup>2</sup>?

Ja

Nein

Wird zum Coachingstart gegründet

---

<sup>1</sup> Verpflegungsleitbild:

Das Verpflegungsleitbild definiert den Stellenwert der Verpflegung und die zentralen Werte der Verpflegung innerhalb der Einrichtung und ist Teil des Einrichtungsleitbilds. Ein klares, durchdachtes Leitbild ist ein klares Qualitätsmerkmal der Einrichtung. Im Verpflegungsleitbild wird der eigene Anspruch an das Angebot, an die verantwortlichen Personen sowie die Rahmenbedingungen festgelegt.

<sup>2</sup> Essensgremium:

Unter einem Essensgremium versteht sich ein Arbeitskreis aus allen an der Verpflegung beteiligten Personen, das umfasst u.a. die Einrichtungsleitung, Küchenleitung, Hauswirtschafts- und Pflegedienstleitung aber auch den Heimbeirat. Das Essensgremium soll ein Ort sein, in dem Interessen vertreten, Probleme offen angesprochen und gemeinsame Lösungen entwickelt werden. In diesem Gremium gilt ein gleiches Mitspracherecht für alle Beteiligten.



**Mit meiner Unterschrift signalisiere ich meine Zustimmung zur Teilnahme am  
Coaching Gemeinschaftsverpflegung – Gesundheits- und Sozialeinrichtungen:**

-----  
Unterschrift Einrichtungsleitung

-----  
Unterschrift Speisenanbieter/Küchenleitung

-----  
Ggf. Unterschrift Pflegedienstleitung

-----  
ggf. Unterschrift Hauswirtschaftsleitung

**Bitte reichen Sie zusätzliche folgende Unterlagen ein:**

- Speiseplan über mindestens 20 Verpflegungstage
- Verpflegungsleitbild/-konzept (soweit vorhanden)
- Individuelles Bewerbungsschreiben (max. eine DIN A 4 Seite), in dem Sie erläutern, warum Sie am Coaching teilnehmen möchten und welche Ziele Sie sich setzen möchten.