Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Abensberg-Landshut

Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung

Bei Antwort als Fax an:
09443 704-1155
Bei Antwort als E-Mail an:
poststelle@aelf-al.bayern.de

Bewerbung für die Teilnahme
am
Coaching Gemeinschaftsverpflegung - **Fokus Mittagsverpflegung**
„Mit gutem Essen Schule machen“

Hiermit bewerben wir uns für das „Coaching Gemeinschaftverpflegung - Fokus Mittagsverpflegung“. Wir möchten an der Umsetzung der Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung arbeiten und dabei vom Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut und einem erfahrenen Coach begleitet werden.

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

Name der Schule:

_____

Name der Schulleitung:

_____

Name des Verpflegungsbeauftragten (aus dem pädagogischen Team):

_____

Anschrift:

_____

E-Mail-Adresse: Telefon:

_____ _____

Name des Sachaufwandsträgers:

_____

Ansprechpartner des Sachaufwandsträgers:

_____

Anschrift des Sachaufwandsträgers:

_____

E-Mail-Adresse: Telefon:

_____ _____

1. Um welche Schulart handelt es sich?

☐ Grundschule
☐ Grund- und Mittelschule
☐ Förderzentrum
☐ Mittelschule
☐ Realschule
☐ Gymnasium
☐ Fachoberschule (FOS)/Berufsoberschule (BOS)
☐ Sonstige, und zwar _____

2. Wie viele Schüler werden an Ihrer Schule unterrichtet? _____

3. Ist die örtliche Lebensmittelüberwachung informiert, dass in der Schule 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 hoch ist im Durchschnitt die Zahl der Essensteilnehmer?**

	Anzahl pro Tag	Bei schwankenden Zahlen: Anzahl pro Woche
Schüler		
Pädagogisches Personal		
Externe Essensteilnehmer		

6. Welches Verpflegungssystem wird an Ihrer Schule 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 Schule ein Verpflegungsleitbild oder Verpflegungskonzept?

☐ ja ☐ nein

8. Wer stellt den Speiseplan zusammen?

_____

9. Wie ist die Mittagspause strukturiert?

☐ alle Teilnehmer essen zur selben Zeit
☐ versetzte Essenszeiten (z. B. für Schüler unterschiedlicher Jahrgangsstufen).
In wie vielen Schichten wird gegessen? _____

10. Zu welchem Preis wird das Mittagessen angeboten?
(Bitte geben Sie - falls es keinen Pauschalpreis gibt - die Preise für die Komponenten und Getränke an)

_____

11. Besteht eine schriftliche Vereinbarung zwischen Pächter/Caterer und Sachaufwandsträger/Schule über das Angebot der Mittagsverpflegung?

☐ ja ☐ nein

12. Die Schulverpflegung 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

13. Besteht eine schriftliche Vereinbarung zwischen Speisenanbieter und Schule/Sachaufwandsträger über das Angebot der Zwischenverpflegung?

☐ ja ☐ nein

14. Voraussetzung für ein erfolgreiches Coaching ist, dass alle Akteure der Schulverpflegung an einem Strang ziehen. Durch die Gründung eines Essensgremiums, bestehend aus mindestens einem Vertreter der Schulleitung, dem Verpflegungsbeauftragten, einem Elternvertreter, ggf. einem Schülervertreter 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.

15. **Formulieren Sie bitte zusätzlich ein individuelles Bewerbungsanschreiben, in dem Sie schildern, welche Verbesserungen Sie bei Ihrer Mittagsverpflegung 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 Abensberg-Landshut
Kennwort Coaching Gemeinschaftsverpflegung
Sachgebiet L 2.3 Gemeinschaftsverpflegung
Klötzlmüllerstraße 3, 84034 Landshut

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

--- ---
Stempel, Unterschrift Schulleitung Unterschrift Verpflegungsbeauftragter

--- ---
Unterschrift Speisenanbieter Unterschrift Sachaufwandsträger