

**Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung**

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

**Bewerbung**  
für das  
**Coaching Gemeinschaftsverpflegung – Behörden und Betriebe**

Hiermit bewerben wir uns für die Teilnahme am „Coaching Gemeinschaftsverpflegung – Behörden und Betriebe“.

Wir möchten an der Umsetzung der Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie arbeiten und dabei vom Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut 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 Abensberg-Landshut).

**Behörde/Betrieb** (Name, Anschrift):

---

---

**Hauptverantwortlicher Ansprechpartner von Behörde/Betrieb für das Coaching** (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

**Behörden-/Betriebsgastronomie** (Name, Anschrift, falls abweichend von der Behörde/dem Betrieb):

---

**Hauptverantwortlicher Ansprechpartner der Behörden-/Betriebsgastronomie für das Coaching** (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

**Weitere Ansprechpartner**, z. B. Personal-/Betriebsrat (Name, Funktion, Telefon, Mail):

---

---

---



**Bitte beantworten Sie noch folgende Fragen zu Ihrer Behörde/Ihrem Betrieb:**

**1. Art der Bewirtschaftung**

**Welches Bewirtschaftungssystem liegt bei Ihnen vor?**

- Eigenbewirtschaftung
- 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 Essensgäste pro Tag?**

|   | pro Tag im Durchschnitt |
|---|-------------------------|
| Essensgäste insgesamt                           |                         |
| Interne Essensgäste                             |                         |
| Externe Essensgäste                             |                         |
| Lieferung an externe Einrichtungen, z. B. Kitas |                         |

**b) Wie viele Mitarbeiter sind in Ihrer Behörde/Ihrem Betrieb beschäftigt? \_\_\_\_\_**

**4. Zertifizierungen**

**a) Über welche der nachfolgenden Zertifizierungen verfügt Ihre Kantine?**

- Job & Fit (DGE-Zertifizierung) 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 <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Zwischenverpflegung | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Mittagsverpflegung  | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Abendessen          | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Automatenstationen: | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |

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

**c) Zu welchen Preisen bieten Sie Ihre Menüs an?**

---

**6. Einkauf**

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

|                                   |                             |                               |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B) | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| EU Bio-Logo/Deutsches Bio-Siegel  | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Bayerisches Bio-Siegel (BBS)      | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| Weitere: _____                    | Ja <input type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |



## 7. Kommunikation

a) Verfügt Ihre Behörde/Ihr Betrieb über ein schriftliches Verpflegungsleitbild<sup>1</sup>?

Ja

Nein

b) Gibt es in Ihrer Behörde/Ihrem Betrieb ein Essensgremium<sup>2</sup>?

Ja

Nein

Wird zum Coachingstart gegründet

**Mit meiner Unterschrift signalisiere ich meine Zustimmung zur Teilnahme am Coaching  
Gemeinschaftsverpflegung – Behörden und Betriebe:**

-----  
Unterschrift Behörden-/Betriebsleitung

-----  
Unterschrift Speisenanbieter/Küchenleitung

-----  
Ggf. Unterschrift Personal-/Betriebsrat

-----  
ggf. weitere Unterschrift

**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.

<sup>1</sup> Verpflegungsleitbild:

Das Verpflegungsleitbild definiert den Stellenwert der Verpflegung und die zentralen Werte der Verpflegung innerhalb der Behörde/des Betriebs und ist Teil des Betriebsleitbilds. 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 verantwortlichen Ansprechpartner in den Behörden/Betrieben, Mitglieder des Personalrats, die Küchenleitung sowie die Verantwortlichen für das Betriebliche Gesundheitsmanagement. Das Verpflegungsgremium 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.