

Gute Mittagstische im Quartier – gut geplant und organisiert

Bedenken Sie bei der Einführung einer offenen Verpflegungsleistung folgende Aspekte:

Zielfestlegung	✓
Ziele für das neue Angebot diskutiert	
Alle beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter befragt und einbezogen	
Ziele für das neue Angebot festgelegt	
Ziele schriftlich festgehalten	

Ist-Analyse	✓
Nachfrage überprüft und ausreichend vorhanden	
Konkurrenzangebote ermittelt und Abgrenzung geplant	
Lage der Einrichtung berücksichtigt	
Personelle Kapazitäten überprüft	
Räumliche Kapazitäten überprüft	
Finanzierung überprüft	
Mögliche Partner kontaktiert	

Konzepterstellung	✓
schriftliches Konzept erstellt (siehe Konzept-Anleitung)	
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über das Konzept und anstehende Aufgaben informiert	
Kostenkalkulation vorgenommen und mit externen Ansprechpartnern abgestimmt	
Bewerbung des neuen Angebots geplant und umgesetzt	
Qualität der Verpflegung berücksichtigt	
Verpflegungsleitbild und -konzept erstellt bzw. angepasst	
zusätzliche Aktivitäten für externe Seniorinnen und Senioren geplant	

Umsetzung des Konzeptes & Öffnung der Verpflegungsleistung	✓
Fortschritt bei der Einführung der Verpflegungsleistung im Konzept dokumentiert	
Änderungen in der Durchführung vorgenommen und im Konzept dokumentiert	
ggf. Probelauf durchgeführt	
Bewertung des Konzeptes nach einigen Durchgängen	
Anpassungen im Konzept dokumentiert	

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Kompetenzzentrum
für Ernährung



LANDESZENTRUM
FÜR ERNÄHRUNG
Baden-Württemberg