

Datum

Name der Behörde/des Betriebs

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie

Die Checkliste hilft Ihnen, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie innerhalb Ihrer Behörde/Ihres Betriebs zu ermitteln. Sie erkennen einfach und schnell, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um Ihre Verpflegung gesundheitsförderlich, wertschätzend, nachhaltig und wirtschaftlich zu gestalten. Jede Behörde/jeder Betrieb ist individuell, daher ist es wichtig, sich eigene Schwerpunkte zu setzen. Nicht alle Kriterien müssen erfüllt werden. Nutzen Sie die Checkliste, um mit allen Beteiligten in den Austausch zu kommen.

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	nicht erfüllt
Gemeinsam auf dem Weg		
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.		
Vertreter der Behörden-/Betriebsleitung, der Betriebsgastronomie, des Personal-/Betriebsrats und des betrieblichen Gesundheitsmanagements tauschen sich in turnusmäßigen Besprechungen aus (Essensgremium).		
Alle Verantwortlichen für die Verpflegung sind aktiv an allen wichtigen Entscheidungen zum Verpflegungsangebot beteiligt.		
Es gibt ein zum Betriebsleitbild passendes schriftliches Verpflegungsleitbild.		
Es liegt ein Verpflegungskonzept vor, das die konkreten Maßnahmen zur Umsetzung der Verpflegung enthält.		
Eine Leistungsbeschreibung, die das Verpflegungsangebot regelt, ist vorhanden und Gegenstand des Vertrags zwischen Behörde/Betrieb und dem Anbieter der Verpflegung.		
Die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung festgelegten Kriterien wird regelmäßig überprüft.		
Betriebsgastronomie als Genussort		
Idealerweise ist ein separates Betriebsrestaurant mit einer räumlichen Trennung vom Arbeitsbereich vorhanden.		
Der Raum zum Essen		
ist hell, freundlich und sauber.		
ist funktional und gleichzeitig gemütlich ausgestattet.		
hat eine angenehme Akustik.		



RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	nicht erfüllt
Das Verpflegungsangebot ist auf die vereinbarten Pausenregelungen angepasst.		
Durch kurze Wege ins Betriebsrestaurant sowie gut strukturierte Abläufe an der Ausgabe und der Kasse steht den Essensgästen genügend Zeit zum Essen zur Verfügung.		
Das Angebot wird durch To-go-Varianten oder Automaten ergänzt.		
Eventuelle Bestell- und Bezahlmodalitäten sind eindeutig geregelt und schriftlich fixiert.		
Professionelles Arbeiten sichert Qualität		
Küchenleitung und Mitarbeiter weisen einschlägige berufliche Qualifikationen auf.		
Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Fortbildung und Qualifizierung für alle Mitarbeiter des Küchenteams durch ihren Arbeitgeber.		
Die Verpflegung ist Teil des betrieblichen Gesundheitsmanagements.		
Ein auf die Behörde/den Betrieb abgestimmtes Hygienekonzept liegt vor.		
ERFÜLLTE KRITERIEN "RAHMEN GESTALTEN"	/*	19

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Ausgewogen und schmackhaft		
Der Speiseplanzyklus der Mittagsverpflegung beträgt mindestens vier Wochen.		
Mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung wird das Speisenangebot für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage regelmäßig überprüft. www.kern.bayern.de/materialien_bg		
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung werden mind. 60 % der Kriterien erfüllt.		
Zu jeder Mahlzeit ist mindestens eine vegetarische Alternative verfügbar.		
Abwechslungsreich und individuell		
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt Allergien/Unverträglichkeiten der Essensgäste.		
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten der Essensgäste.		
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt zielgruppengerechte Portionsgrößen und Speisenauswahl der Essensgäste.		
Es werden regelmäßig regional geprägte Speisen angeboten.		
Mit Küchenhandwerk begeistern		
Auf eine schonende Zubereitung wird geachtet.		
Es werden bevorzugt frische Zutaten und Grundprodukte verwendet.		
Die Speisen werden ansprechend arrangiert und attraktiv präsentiert.		
ERFÜLLTE KRITERIEN "AUSGEWOGEN VERPFLEGEN"		/11

VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	erfüllt	nicht erfüllt
Einkauf regionaler Lebensmittel		
In der Küche werden regionale Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.		
In der Küche werden Lebensmittel mit dem Siegel "Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)" eingesetzt. www.gq-bayern.de		
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität regionaler Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.		
Einkauf biologischer Lebensmittel		
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt.		
Die Nachweise zur biologischen Herkunft und Qualität der Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.		
Mehr Bio aus der Region		
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.		
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) eingesetzt. www.biosiegel.bayern		
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.		
Weitere Schritte zu nachhaltigem Handeln		
Saisonale Lebensmittel aus der Region werden eingekauft.		
Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion (MSC, ASC) werden eingesetzt.		
Es wird auf die Verwendung fair gehandelter Produkte geachtet.		
Die Anteile am Gesamteinkaufsvolumen der Lebensmittel mit den oben genannten Herkunfts- und Qualitätskriterien werden regelmäßig durch eine Einkaufsanalyse ermittelt.		
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.		
Es werden Mehrweg- und sortenreine Verpackungen sowie Großgebinde bevorzugt.		
ERFÜLLTE KRITERIEN "VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN"	/	14



KOSTEN AUFZEIGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Kosten im Blick		
Alle Kosten und Erträge sind bekannt.		
Eine fortwährende Kostenkontrolle findet statt.		
Einflussfaktoren		
Regelmäßige Preisvergleiche der benötigten Waren finden statt.		
Es finden regelmäßige Gespräche mit den Lieferanten zu den Liefer- und Zahlungskonditionen statt.		
Einflussfaktoren wie variable Portionsgrößen und Umfang des Angebotes werden bei der Preiskalkulation berücksichtigt.		
Die realistische Preiskalkulation berücksichtigt alle relevanten Kosten in einem angepassten Verhältnis.		
Die Auswirkungen der Herkunfts- und Qualitätsanforderungen auf die Preisgestaltung sind für die Gäste nachvollziehbar.		
ERFÜLLTE KRITERIEN "KOSTEN AUFZEIGEN"	,	/7

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	erfüllt	nicht erfüllt
Tue Gutes und rede darüber		
Unterschiedliche Kommunikationskanäle (E-Mail, Newsletter, Homepage, Intranet, Apps, Mitarbeiterzeitschrift usw.) werden genutzt, um innerhalb und außerhalb der Behörde/des Betriebes über das Verpflegungsangebot zu informieren.		
Für Essensgäste und Mitarbeiter existiert ein Feedbacksystem für Anregungen, Lob und Kritik.		
Es gibt ein festgelegtes und dokumentiertes Beschwerdemanagement.		
Das Servicepersonal ist im Umgang mit den Gästen geschult.		
Der Verpflegungsbeauftragte ist allen Beteiligten (Mitarbeitern und Essensgästen) durch z.B. Aushang am schwarzen Brett oder Intranet als Ansprechpartner bekannt.		
Das Verpflegungskonzept wird regelmäßig in Personal- und Betriebsversammlungen vorgestellt.		
Der Speiseplan gibt übersichtlich Auskunft über das Verpflegungsangebot.		
Aktionstage und -wochen werden regelmäßig angeboten, um das Verpflegungsangebot zu bewerben.		
Über Herkunft und Besonderheiten der verwendeten Produkte wird regelmäßig informiert.		
Es besteht ein guter Kontakt zu den Lieferanten und Erzeugern.		
Lieferanten und Erzeuger haben die Möglichkeit, sich den Essensgästen regelmäßig (mit Plakaten, Infoständen, Flyern o. ä.) vorzustellen.		
ERFÜLLTE KRITERIEN "ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN"	,	/11

Anhand der Checkliste haben Sie ermittelt, inwieweit Ihr Verpflegungsangebot den Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie entspricht und welche Kriterien Sie bereits erfüllen. Setzen Sie sich mit den noch offenen Punkten auseinander und legen Sie Ziele fest, die Sie in der nächsten Zeit angehen wollen.

Die Ansprechpartner Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf unterstützen und beraten Sie bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Betrieben und Behörden.

