



Der Essenseinkauf im Betrieb

Qualität auf allen Ebenen –
gesund, sicher, fair

Ein Leitfaden für den
Einkauf von Fertiggerichten und
Lebensmitteln



Sonstige Leistungen

Was kann an sonstiger Leistung angeboten werden und in welcher Qualität – z. B. bei Ausstattung, Personal, Reinigung, Entsorgung?
Wird Einweg- oder Mehrweggeschirr verwendet?
Wodurch wird Abfall vermieden?

Preise / Bezahlung

Was kosten die Gerichte?
Fallen Extrakosten z. B. für die Anlieferung an?
Wie erfolgt die Aufschlüsselung auf der Rechnung?

Unterlagen des Bieters als Ergänzung zum Angebot

Je nach Größe Ihres Betriebes ist es empfehlenswert, vom Essensanbieter folgende zusätzlichen Unterlagen zu verlangen:

A Betrieb mit bis zu 30 EssensteilnehmerInnen	B Betrieb mit bis zu 50 EssensteilnehmerInnen zusätzlich zu A	C Betrieb mit über 50 EssensteilnehmerInnen zusätzlich zu A + B
Referenzen mit Erfahrung im Bereich der Betriebsverpflegung	Firmenprofil (Firmensitz, Unternehmensform, Gesamtumsatz, Organisationsstruktur etc.)	Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
Konzept zur Verwendung regionaler und aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammender Lebensmittel Konzept zur ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung	Verbindlicher Vierwöchenspeiseplan für den Eröffnungsmonat mit Musterkalkulation im Rahmen des vorgegebenen Preisgefüges	Bestätigung, dass nur kollektivertragsgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird (Zugehörigkeit zu welchem Kollektivvertrag?)
Angabe über den beabsichtigten Convenience-Anteil beim Verpflegungskonzept	Konzeption zur Mitarbeiterentwicklung z. B. in Form von Weiterbildungs- und Schulungsprogrammen	Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer Berufsvertretung
Angabe über vorhandene Zertifikation nach DIN EN ISO 9000 ff, ISO 14001, EMAS, BIO	Musterkalkulation zu den Verkaufspreisen der angebotenen Speisen	Personalstellen- und Personaleinsatzplan, Personalkostenkalkulation
	Angabe über die Anzahl der betriebenen Kantinen im nahen Umfeld und darüber hinaus	Eigenerklärung über die Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen zur gesetzlichen Sozialversicherung
		Eigenerklärung bezüglich des Gesetzes zur Bekämpfung der Schwarzarbeit
		Eigenerklärung, dass kein Insolvenz- oder Ausgleichsverfahren anhängig ist und dass keine Umstände vorliegen, welche die Zuverlässigkeit in Frage stellen könnten
		Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister (z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis), der nicht älter als sechs Monate sein sollte

Checkliste für den Angebotsvergleich

Abgegebene Angebote im Vergleich	Angebot	1	2	3
Folgendes Catering- bzw. Verpflegungssystem wird angeboten:				
Kochen – Servieren (cook – serve)				
Kochen – Gefrieren (cook – freeze)				
Kochen – Gefrieren – Kühlen (cook – freeze – chill)				
Kochen – Kühlen (cook – chill)				
Andere				
An Vielfalt wird geboten – täglich (Mo. – Fr.): <i>Je vielfältiger desto besser!</i>				
Nur 1 Menü (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)				
Mehr als 1 Menü (detto)				
1 – 3 Hauptspeisen				
4 – 5 Hauptspeisen				
Mehr als 5 Hauptspeisen				
Frische Salate				
Säfte (100 % Fruchtsaft) zur Auswahl				
Komponenten nach Wahl (Hauptspeise, Suppe, Beilagen ...)				
Bei den Hauptspeisen kann täglich gewählt werden zwischen folgender Kost:				
Hausmannskost / fleischlos / kaloriendefinierte Kost				
Vegetarisch / Fleischgericht / Fit-Gericht (Fischgericht 1 x pro Woche)				
Kleine und große Portionen				
Beim Menüwechsel wird angeboten: <i>Je länger desto besser!</i>				
Weniger als 8 Wochen bis zur Speisenwiederholung				
8 oder mehr Wochen bis zur Speisenwiederholung				
Das Speisenangebot geht auf folgende Gäste / Wünsche / Bedürfnisse ein: <i>Je spezifischer desto besser!</i>				
Islamische Gäste (kein Schweinefleisch)				
VegetarierInnen				
Diabetikergerechtes Speisenangebot				
AllergikerInnen – z.B. „Glutenfreie Speisen“ (Siehe Seite 11)				
Kalorienbewusstes Angebot				
Bio-Speisen oder Bio-Komponenten (Siehe Seite 27)				
„Gentechnik-freie“ Speisen und Lebensmittel (Siehe Seite 33)				

Einkauf von Fertiggerichten

CHECKLISTE FÜR ANGEBOTSVERGLEICH

Das Speisenangebot besteht aus einem Bio-Anteil von: <i>Je mehr desto besser!</i>			
Bis 10 %			
10 bis 20 %			
20 bis 30 %			
Mehr als 30 %			
Folgende Zusatzstoffe sind im Speisenangebot nicht enthalten (Siehe Seite 12): <i>Je weniger desto besser!</i>			
Geschmacksverstärker			
Künstliche Farbstoffe			
Künstliche Süßstoffe			
Konservierungsmittel			
Der Anbieter reagiert auf die Pausenregelungen flexibel durch:			
Mehrere Essensturni			
24 Stunden Verpflegungsangebot			
Die Essensbestellung muss beim Lieferanten eintreffen: <i>Je kürzer desto besser!</i>			
1 Woche davor			
1 Tag davor			
Wenige Stunden davor			
Umbestellungen sind möglich bis:			
Weniger als 1 Tag davor			
Mehr als 1 Tag davor			
Absicherung der ernährungsphysiologischen Qualität. Das Konzept des Speisenangebots richtet sich in seiner Umsetzung nach den:			
DACH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr in der Betriebsverpflegung			
DGE-Richtwerten für Speisen für Erwachsene pro Woche			
An Qualifikation des Küchenpersonals beim Anbieter wird garantiert: <i>Je qualifizierter desto besser!</i>			
Es arbeitet mindestens ein/ eine diätetisch geschulte/r Koch/ Köchin mit.			
Die Produktverantwortlichen werden laufend ernährungsphysiologisch geschult.			
Das Küchenpersonal wird laufend auch bzgl. Hygiene und Qualität geschult.			
An Informationen zum Speisenangebot werden zur Verfügung gestellt: <i>Je transparenter desto besser!</i>			
Nährwertangaben zu den Speisen – Angabe der „Großen Acht“ (Siehe Seite 38)			
Nährwertangaben zu den Speisen – Angabe nur der „Kleinen Vier“ (Siehe Seite 38)			
Gut leserliche und vollständige Zutatenlisten – wesentlich für AllergikerInnen			
Ein optisch ansprechender und informativer Speiseplan			

Einkauf von Fertiggerichten

CHECKLISTE FÜR ANGEBOTSVERGLEICH

Angeboten werden (regelmäßige) Kundenzufriedenheitsmessungen: <i>Je kundenorientierter desto besser!</i>			
Esser-Befragungen			
Esser-Parlamente (Siehe Seite 17)			
Kontinuierlicher Informationsfluss und Einbeziehung der Gäste			
Hotline für Anfragen der Gäste			
Angebot mit Warmverpflegung – Warmhaltezeiten und Anlieferung: <i>Je kürzer desto besser!</i>			
Warmhaltezeiten bis zu maximal einer Stunde werden garantiert.			
Gemüse wird bei Bedarf nachproduziert statt warm gehalten.			
Die Essensanlieferung erfolgt in Transportbehältern mit Thermosystem.			
Bei Bedarf werden geeignete Warmhaltegeräte zur Verfügung gestellt.			
Angebot mit Kühl- und Tiefkühlprodukten: <i>Je lückenloser desto besser!</i>			
Die Einhaltung der Kühlkette wird plausibel nachgewiesen.			
Bei Automatenbestückung wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Tiefkühlkost bis zum Verkauf immer unterschritten.			
Ware mit abgelaufenem MHD wird nicht angeboten.			
Das Angebot sieht folgende Zahlungsart für die EssenssteilnehmerInnen vor: <i>Je kundenfreundlicher desto besser!</i>			
Essensbons			
Barzahlung			
Abbuchung vom Lohnkonto			
Flexibel nach Kundenwunsch			
Sonstige Leistungen des Anbieters:			
Auf räumliche, sachliche und zeitliche Veränderungen kann flexibel reagiert werden.			
Die zur Aufbereitung, Ausgabe und Einnahme des Essens notwendige Ausstattung wird zur Verfügung gestellt.			
Tägliche Reinigung der Räumlichkeiten			
Entsorgung von Essensresten			
Entsorgung von Verpackungsmaterial			
Das zur Anlieferung und Ausgabe des Mittagessens erforderliche Personal wird vom Anbieter bereitgestellt.			
Preise / Konditionen / Verrechnung:			
Das Essen kostet (exkl. MWSt)			
Extrakosten – z. B. für Anlieferung, Service, Ausstattung (exkl. MWSt)			
Es wird eine transparente Aufschlüsselung auf der Rechnung angeboten.			
Die gewünschten Unterlagen wurden beigelegt.			