



Der Essenseinkauf im Betrieb

Qualität auf allen Ebenen –
gesund, sicher, fair

Ein Leitfaden für den
Einkauf von Fertiggerichten und
Lebensmitteln



FONDS
GESUNDES
ÖSTERREICH



forschung + beratung

Gesprächsleitfaden und Check-Listen als Kopiervorlagen

Folgende Vorlagen sollen Ihnen als Entscheidungshilfe dienen. Sie wurden gemeinsam mit ExpertInnen aus der Praxis entwickelt:

- Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)
- Leitfaden für das Gespräch mit dem Essensanbieter
- Liste an Unterlagen als Ergänzung zum Angebot
- Checkliste für den Angebotsvergleich

Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)

Diese Liste dient der Erhebung betriebseigener Basisdaten und soll folgende Fragen beantworten: Was haben wir? Was brauchen wir? Was wollen wir?

EssensteilnehmerInnen

Mit wie vielen EssensteilnehmerInnen rechnen Sie?

Wie sieht die MitarbeiterInnenstruktur aus?

- Durchschnittsalter
- Frauen / Männer
- ArbeiterInnen / Angestellte

Struktur der EssensteilnehmerInnen

Gibt es EssensteilnehmerInnen mit besonderen Anforderungen, z.B. solche aus ethischen, religiösen, kulturellen oder gesundheitlichen Gründen?

Wenn ja, auf wie viele Personen trifft dies zu?

- Islamische Gäste (kein Schweinefleisch)
- VegetarierInnen
- DiabetikerInnen
- AllergikerInnen
- Gäste mit Wunsch nach kalorienbewusstem Angebot

MitarbeiterInnenbefragung

Wann wurden die MitarbeiterInnen zuletzt zum Essen befragt?

Speisenqualität

Gibt es bestimmte Qualitätsanforderungen /-wünsche an die eingesetzten Lebensmittel, an die Verarbeitung und die Rezepturen?

- Bio-Speisen oder Bio-Komponenten
- Verzicht auf Geschmacksverstärker
- Verzicht auf Konservierungsstoffe
- Verzicht auf künstliche Farb- und Süßstoffe
- Gentechnik-freie Speisen

Ernährungsphysiologische Qualität

Welche Erwartungen werden an die ernährungsphysiologische Qualität gestellt?

Sollen sich die Energie- und Nährstoffmengen des Speisenangebotes an

anerkannten Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr und Richtwerten für Speisen (Häufigkeit und Portionsmengen für Erwachsene pro Woche) orientieren?

Darbietungsform

Welche Anforderung wird an die Darbietungsform gestellt?

- Einfaches Niveau, z. B. Kantine
- Gehobenes Niveau, z. B. Restaurant
- Selbstbedienung, Service
- Tellersystem

Preisgestaltung / Zahlungsart

Wie soll das Preisgefüge aussehen? (Euro von / bis)

Welche Zahlungsart ist für die EssensteilnehmerInnen vorgesehen?

- Bargeldlos
- Essensbons
- Barzahlung
- Abbuchung vom Lohnkonto
- Andere

Pausenregelung

Welche Anforderungen ergeben sich aus den betriebsinternen Pausenregelungen für die Verpflegung?

- Mehrere Essensstufen bei fixen Essenszeiten
- Keine starren Essenszeiten
- 24 Stunden Verpflegung (Schichtarbeit)
- Wie viel Zeit steht den MitarbeiterInnen in der Pause / Mittagspause zur Verfügung?

Ausstattung / Personal

Welche Ausstattung / Ressource steht zur Verfügung, um einen Mittagstisch anbieten zu können?

- Eigener Speiseraum
- Eigenes Personal
- Möglichkeit für Schichtverpflegung
- Starkstromanschluss
- Be- und Entlüftung

Anforderung an die Angebotsbreite

Anforderung an die Wahlmöglichkeiten	Unbedingt erforderlich	Sehr wünschenswert	Unentschieden	Weniger wünschenswert	Nicht wünschenswert
1 – 3 Hauptspeisen					
4 – 5 Hauptspeisen					
Mehr als 5 Hauptspeisen					
Frische Salate					
Komponentenwahl					
Kleine und große Portionen					
Zukauf von Getränken z.B. naturtrübe Säfte					

Zertifizierungen

Welche Zertifizierungen können nachgewiesen werden? (Siehe Seite 35)

- Hygiene/HACCP General Principles of Food Hygiene, ALINORM 97/13 Appendix II
- ISO 9001:2000 Qualitätsmanagement-System
- ISO 14001 Umweltmanagementsystem
- EMAS – Environment Management Audit System
- Bio-Zertifizierung (Siehe Seite 29)

Krisenmanagement

Was passiert im Falle einer Erkrankung der Gäste oder einer Lebensmittelkrise?

Verfügt der Anbieter über ein Krisenhandbuch?

Wird eine Hotline angeboten? Werden Proben genommen?

Qualitätspolitik und -kontrolle

Existiert eine klar niedergeschriebene Qualitätspolitik?

Verfügt der Essensanbieter über ein Labor oder eine Zusammenarbeit mit einem Labor zur Qualitätskontrolle (z. B. Salmonellen, hygienische Qualitätskontrollen, Fettqualitätsbestimmungen, Salzmessungen ...)?

Wie wird die Temperaturkontrolle nachgewiesen?

Wahlfreiheit – Essensbestellung

Wie lange vor Anlieferung sind Bestellungen und Änderungen möglich?

Liefersicherheit

Wie wird die Liefersicherheit garantiert – z. B. bei technischem Ausfall, Personalausfall, Verzögerungen im Verkehr (Stau)?

Mit welchen Partnerfirmen wird zusammengearbeitet?

Anlieferzeiten – Pausen

Wie wird auf die Pausenregelungen des Betriebes Rücksicht genommen?

(z.B. auf fixe Zeitregelungen oder MitarbeiterInnen im Schichtdienst)

Warmhaltezeit

Können Warmhaltezeiten, die über eine Stunde hinausgehen, vermieden werden?

Wenn ja, wie wird das garantiert?

Wird Gemüse laufend nachproduziert?

Wie lange wird das Essen vor Lieferannahme bei 75° Celsius bereits warmgehalten?

Beratung, Information

Was wird angeboten – z. B. Ernährungsberatung, Ansprechpartner/in für Fragen und bei Problemen, Esser-Befragungen, Esser-Parlamente* etc.?

Was ist aus dem Speiseplan für Gäste ersichtlich: Kennzeichnung der Zutaten und Zusatzstoffe, Nährwertangaben, Bio-Auslobung, „Vegetarisch“?

Wird Informationsmaterial für Gäste zur Verfügung gestellt wie z. B. Plakate, Tischaufsteller oder andere Gästefinfos?

* Esser-Parlamente werden mit den Zielgruppen des betrieblichen Mittagstisches, MeinungsbildnerInnen und Verantwortlichen zusammengestellt. Aufgabe ist es, das Angebot zu evaluieren (Esser-Befragungen), zu optimieren und nach den Wünschen der Esser zusammenzustellen, z. B. akkordierte Speiseplanerstellungen, Festlegen der Kostenbeiträge, Angebotserweiterungen. Teilnehmer sind Esser, unterschieden nach ArbeiterInnen, Angestellten, Frauen und Männern, ernährungswissenschaftlichem Fachpersonal, BetriebsärztInnen, BetriebsrätInnen und Verantwortlichen für die Führung des Betriebsrestaurants.

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 Kollektivertrag?)
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