

# Erhebung von Daten BAWIS-KIT Informationsnetzwerk Schulverpflegung mit Kita

## Beispielkindertagesstätte

Bündeln von Informationen und Erfahrungswerten ist eine zentrale Aufgabe der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (BW). Unser Informationsnetzwerk BAWIS-KIT, Beratung Arbeitshilfe Werkstattgespräche Informationsnetzwerk Schulverpflegung mit Kita, steht Ihnen für eine schnelle und gezielte Suche zur Verfügung und lebt umgekehrt auch von Ihren Einträgen.

Werden Sie Teil des Informationsnetzwerks. Füllen Sie beiliegenden Fragebogen aus und wir übernehmen das Profil Ihrer Einrichtung in die Datenbank. Wir werden Sie in BAWIS-KIT als Ansprechpartner zum Thema **Beispielkindertagesstätte** führen.

Der Eintrag ist kostenfrei, auch in Zukunft entstehen für Sie keine Kosten.

Vielen Dank für Ihre Bereitschaft, sich im Land Baden-Württemberg zu vernetzen!

Gerne lassen wir Ihnen zukünftig Ihren Bedürfnissen entsprechende Informationen und Einladungen zukommen.

- Ja, ich bin an weiteren Informationen und Einladungen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW interessiert. (Wenn Sie derartige Informationen künftig nicht mehr wünschen, bitten wir um eine Nachricht an [schule@dge-bw.de](mailto:schule@dge-bw.de))
- Ja, meine hier angegebenen Daten dürfen zum 01.01.2019 an das neue Kompetenzzentrum für Gemeinschaftsverpflegung bei der Landesanstalt für die Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume in Schwäbisch Gmünd zum Zweck der Weiterführung der Datenbank BAWIS-KIT übergehen.

Mit meiner Unterschrift erkläre ich mich einverstanden, dass meine angegebenen Daten von der Sektion Baden-Württemberg der DGE e.V. gemäß ihrer Datenschutzerklärung (<http://www.dge-bw.de/datenschutzbestimmungen.html>) zum Zweck der Beratung und Information verarbeitet, genutzt und in das Informationsnetzwerk der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW aufgenommen werden. Meine Daten werden nur auf individuelle Anfrage an Dritte, die im Bereich der Schulverpflegung tätig sind, weitergegeben. Mir ist bekannt, dass ich diese Einwilligung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen kann. Der Widerruf muss in schriftlicher Form (z.B. per E-Mail oder Fax) bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW, Fabrikstraße 6, 73728 Esslingen, eingehen.

Ort, Datum

Unterschrift



Träger:  
Sektion Baden-Württemberg der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Schelztorstraße 22  
73728 Esslingen

Geschäftsführer: Prof. Dr. Peter Grimm  
Vereinsregister Stuttgart: VR 720074  
Finanzamt Esslingen: St.Nr. 59338/15725  
[www.dge-bw.de](http://www.dge-bw.de)



GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon / Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Homepage : \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

E-Mail des Ansprechpartners: \_\_\_\_\_

1. Träger der Einrichtung:

- Kommunalen Träger: \_\_\_\_\_  Kirchlicher Träger: \_\_\_\_\_  
 Freier Träger: \_\_\_\_\_  Privater Träger: \_\_\_\_\_  
 Sonstige: \_\_\_\_\_

2. a) Alter und Anzahl der insgesamt in der Einrichtung betreuten Kinder:

Alter < 1: Anzahl \_\_\_\_\_, Alter 1 – 3: Anzahl \_\_\_\_\_, Alter 3 – 6: Anzahl \_\_\_\_\_

b) Alter und Anzahl der an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmenden Kinder:

Alter < 1: Anzahl \_\_\_\_\_, Alter 1 – 3: Anzahl \_\_\_\_\_, Alter 3 – 6: Anzahl \_\_\_\_\_

3. Wie viele Mittagessen werden pro Tag ausgegeben?

Genaue Anzahl: \_\_\_\_\_  < 20  20 – 50  50 – 100  > 100

4. Wer finanziert die Kitaverpflegung? (Mehrfachnennung möglich)

- Träger  Förderverein  Sponsoring  
 Eigenanteil der Eltern, wenn ja, wie viel % bzw. € \_\_\_\_\_  Sonstige

5. a) Was kostet die Verpflegung in Ihrer Einrichtung insgesamt pro Tag? (Inklusive aller Beschaffungs- und Betriebskosten)

Frühstück: € \_\_\_\_\_ Snacks: € \_\_\_\_\_ Mittagessen: € \_\_\_\_\_ Gesamt: € \_\_\_\_\_

b) Was bezahlen die Eltern für die Verpflegung Ihrer Kinder pro Essen:

Frühstück: € \_\_\_\_\_ Snacks: € \_\_\_\_\_ Mittagessen: € \_\_\_\_\_ Gesamt: € \_\_\_\_\_

6. Welches Verpflegungssystem haben Sie in Ihrer Einrichtung?  
 Cook & Chill                       Tiefkühlsystem                       Warmverpflegung  
Frisch- und Mischküche aus frisch zubereiteten Speisen vor Ort und Komponenten aus  
 Cook & Chill                       Tiefkühlsystem
- Bei Cook & Chill, Tiefkühlsystem oder Warmverpflegung: Werden in der Einrichtung zusätzlich Speisen zubereitet? (z.B. Nudeln, Salate, Desserts etc.)                       ja                       nein  
wenn ja welche: \_\_\_\_\_
7. Wie hoch ist der Anteil an Bio-Produkten in der Mittagsverpflegung in [%]? \_\_\_\_\_
8. Wie hoch ist der Anteil an regionalen Produkten in der Mittagsverpflegung in [%]? \_\_\_\_\_
9. Orientieren Sie sich an den Qualitätsstandards der DGE?                       ja                       nein  
    Wenn ja, sind Sie zertifiziert?                       ja                       nein  
    Wenn nein, planen Sie die DGE-Zertifizierung?                       ja                       nein  
    Sonstige Zertifizierungen (z.B. BeKi-Zertifizierung)                       ja                       nein  
    Wenn ja, welche Zertifizierung: \_\_\_\_\_
10. Das Verpflegungsangebot umfasst:  
 Frühstück                       Snack Vormittag                       Mittagessen                       Snack Nachmittag  
Wenn Zwischenverpflegung angeboten wird: Wird diese vor Ort zubereitet?  ja                       nein  
Wenn ja, wer bereitet diese zu? \_\_\_\_\_
11. Wer stellt den Wochenspeisenplan für die Einrichtung zusammen?  
 Träger                       Pädagogische Fachkraft                       Kinder                       Eltern  
 Caterer                       Hauswirtschaftliche Fachkraft                       Koch/Köchin der Einrichtung  
 Sonstige: \_\_\_\_\_
12. Welche Personen sind in der Einrichtung für die Kitaverpflegung zuständig? Geben Sie bitte die Berufsbezeichnung und die Zuständigkeiten dieser Personen an, Mehrfachnennung möglich.  
 Pädagogische Fachkraft: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
 Hauswirtschaftliche Fachkraft: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
 Eltern (z. B. Ehrenamt): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
 Sonstige: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

13. In welchen Räumen findet die Kitaverpflegung statt?  
 Separater Essraum                       Gruppenraum                       Küche  
 Sonstiges: \_\_\_\_\_
14. Wer ist in Ihrer Einrichtung für das Hygienemanagement verantwortlich?  
 Interne Regelung: \_\_\_\_\_  Externer Anbieter: \_\_\_\_\_
15. Ist das einbezogene Personal (siehe Frage 12) in Ihrer Einrichtung hygienisch geschult (Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfGS) § 43 mit regelmäßigen Folgebelehrungen)?  
 ja                       nein
16. Haben Sie ein HACCP-Konzept?  
 ja                       nein
17. Ist die Verpflegung grundsätzlich im Leitbild der Einrichtung verankert?  
 ja                       nein
18. Gibt es Besonderheiten hinsichtlich der Bewirtschaftung, Verpflegung oder Angebote?  
z.B. kreative Essraumlösungen, Kinder werden in die Gemeinschaftsverpflegung mit eingebunden, Aktionen/ Projekte für Kinder (z.B. Kochkurse)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
19. Dürfen interessierte Einrichtungen Kontakt mit Ihnen aufnehmen und Sie ggf. besuchen?  
 ja                       nein

Vielen Dank!