

CHECKLISTE UND GESPRÄCHE

CATERER

MITTAGESSEN

IN TAGESSTRUKTUREN/TAGESSCHULEN FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

genussvoll, ausgewogen, nachhaltig und entspannt



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**



RADIX
Schweizerische Gesundheitsstiftung
Fondation suisse pour la santé
Fondazione svizzera per la salute

CHECKLISTE UND GESPRÄCHE MIT CATERERN

Caterer, resp. Lieferanten von Mahlzeiten, gibt es sehr viele. Die Palette reicht vom grossen, professionellen Caterer bis zur Dorfmetzgerei, die Altersheime und gleichzeitig Mittagstische beliefert. Die Ansprechpersonen von Caterern verfügen dementsprechend über unterschiedliche Grundausbildungen.

Allen Caterern ist jedoch eines gemein: Sie erhalten einen Auftrag von Ihnen und möchten diesen auch behalten. Sie als Auftraggeber zahlen für die gelieferten Mahlzeiten und können deshalb die Bedingungen aushandeln. Ein Caterer, der beispielsweise für ein Pflege- oder Altersheim kocht, muss die Bedürfnisse und Vorlieben von Kindern und Jugendlichen erst kennenlernen. Wenn Sie unzufrieden sind, suchen Sie das Gespräch aktiv, um Ihre Bedürfnisse und die Möglichkeiten des Caterers zu klären.

	trifft zu	trifft nicht zu
Der Caterer hat eine kompetente Ansprechperson, wenn Sie Fragen und Anliegen zum Angebot haben, z. B. zu Zutaten, Allergenen oder Inhaltsstoffen.		
Der Caterer deklariert Inhalte, Zutaten, Allergene und Herkunft schriftlich und umfassend gemäss dem Lebensmittelgesetz und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.		
Der Caterer ist bereit, sich auf Ihre Anliegen einzustellen. Er nimmt die speziellen Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ernst.		
Der Caterer hat ein Angebot, mit dem Sie das Wochenmenü entsprechend der Checkliste «Verpflegung» planen können.		
Der Caterer kann auf Anfrage auch laktose- und glutenfreie Speisen sowie attraktive Menüs ohne Fleisch liefern.		
Das Bestellwesen ist einfach und transparent, die Portionengrössen sind den Altersstufen angepasst.		
Der Caterer unterstützt die Schulung der Mitarbeitenden am Mittagstisch, z. B. wie Sie das Essen vor Ort aufbereiten.		
Der Caterer erfüllt Eignungskriterien: Er stellt Ihnen z. B. Referenzen zur Verfügung oder zeigt auf, dass er auch in Zukunft ausreichende Leistungsmöglichkeiten hat oder wie er mit Reklamationen umgeht.		
Der Caterer erfüllt Qualitätsstandards: Er ist z. B. zertifiziert und erklärt nachvollziehbar, wie er die Kühlkette einhält und seine Produktionsprozesse standardisiert.		

Ausgefüllt am: _____

von: _____

CHECKLISTE UND GESPRÄCHE MIT CATERERN

GESPRÄCHSVORBEREITUNG

Bei der Menüplanung gilt es, viele unterschiedliche Interessen unter einen Hut zu bringen. Die Mahlzeiten sollen ausgewogen sein und gut schmecken. Ausserdem sollen sie den Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen angepasst sein.

Damit das Gespräch erfolgreich verläuft, sollten Sie sich gut darauf vorbereiten. Nachstehend finden Sie ein paar Tipps dazu:

- Sammeln Sie Rückmeldungen beim Team sowie bei den Kindern und Jugendlichen. Damit geben Sie den Anliegen mehr Gewicht.
- Definieren Sie die Sitzungsthemen und Anliegen gemeinsam im Team.
- Organisieren Sie bei Bedarf eine Unterstützung für das Gespräch.
- Senden Sie dem Caterer vor dem Gespräch die aktuelle Version Ihres Verpflegungskonzeptes und die geplanten Sitzungsthemen.
- Studieren Sie das Menüangebot des Caterers nochmals genau und nehmen Sie eigene Menüpläne zur Sitzung mit.

GESPRÄCHSDURCHFÜHRUNG

Dies könnten Sie versuchen	Gesprächsbeispiele
Klären Sie, welche Ziele Sie erreichen möchten.	«Wir haben einige Wünsche zu den Mahlzeiten, die Sie uns liefern. Dazu haben wir Feedbacks der Kinder und Jugendlichen, Eltern und im Team gesammelt. Folgende Punkte möchten wir gern verbessern: ...»
Benennen Sie als Einstieg positive Punkte.	«Seit wir das Essen von Ihnen haben, sind die Menüs vielfältiger und bunter geworden. Das äussern auch die Kinder und Jugendlichen jeweils mit Freude.»
Benennen Sie klar, welche kritischen Feedbacks Sie bekommen haben und von wem diese sind.	«Die Kinder und Jugendlichen sagen oft, das Essen sei fad und die Teigwaren zu weich. Diesen Eindruck haben auch einige Mitarbeitende aus dem Team geäussert.»
Sagen Sie deutlich, was Ihre Wünsche, Anliegen, Aufträge sind.	«Unser Menüplan soll mindestens x-mal pro Woche Woche eine ausgewogene, abwechslungsreiche fleischlose Mahlzeit beinhalten. Welche kindergerechten vegetarischen Mahlzeiten können Sie anbieten?»
Bitten Sie Ihren/Ihre Gesprächspartner/-in um konkrete Lösungsvorschläge.	«Wir möchten, dass das Essen den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen entspricht und sich deshalb vom Essen für das Alters-/Pflegeheim unterscheidet. Was schlagen Sie uns dazu vor?»
Achten Sie darauf, dass Sie gegen Ende des Gesprächs klare Massnahmen definieren.	«Wir haben einige wichtige Punkte besprochen. Ich möchte gerne definieren, wie wir das in Zukunft umsetzen können.»
Definieren Sie, in welchen Abständen Sie Gespräche wünschen, um die Entwicklung zu besprechen.	«Ich würde Sie gerne in x Monaten nochmals treffen, um gemeinsam die Entwicklung zu besprechen.»

AUTORINNEN

Esther Jost/Charlotte Weidmann, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Cornelia Conrad Zschaber, RADIX Gesunde Schulen

Ute Bender, Fachhochschule Nordwestschweiz, Pädagogische Hochschule, Gesundheit und Hauswirtschaft

Kontakt: Cornelia Conrad Zschaber, conrad@radix.ch

ERHÄLTICHE DOKUMENTE

Leitfaden zu den Checklisten

Checkliste Organisation

Checkliste Verpflegung

Checkliste und Gespräche Caterer

Checkliste Pädagogik

Checkliste und Gespräche Kooperationen

VERTRIEB

BBL, Vertrieb Bundespublikationen,

3003 Bern, Schweiz

www.bundespublikationen.admin.ch

Bestellnummer: 341.831.D

Download: www.radix.ch/tagesstrukturen