

## BioRegio in die Kantinen

### Kindergartenküchen-Bio-Coaching für Thüringen

Thüringenweites Projekt gefördert vom Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft.

Projekträger: Thüringer Ökoherz e.V.

#### WIE FUNKTIONIERTS?

Unter allen Bewerber\*innen wird eine Kindertageseinrichtungsküche ausgewählt, die folgende Leistungen kostenlos erhält:

- Coaching im Bereich Essensverpflegung mit Fokus auf mehr Nachhaltigkeit, Einsatz von Bio- und regionalen Lebensmitteln sowie Wirtschaftlichkeit und Vermarktung des optimierten Angebots durch erfahrene und ausgebildete Praxispartner\*innen für das gesamte Jahr 2019
- Mögliche kostenfreie Bio-Zertifizierung der Einrichtungsküche nach Kriterien der EU-Öko-Verordnung
- Bereitstellung der kurzfristigen Erreichbarkeit (via Mail, Telefon, vor Ort) des Kompetenzzentrums Gemeinschaftsgastronomie beim Thüringer Ökoherz e.V.

Ziel des Kindergartens soll es sein, in der eigenen Küche in Zukunft ein ausgewogenes, gesundes und bio-regionales Angebot zu präsentieren. Die Umstellung findet schrittweise unter primärer Einbindung des Küchenpersonals, der Kindergartenleitung, der Eltern und Kinder statt und wird regelmäßig intern kommuniziert. Eine Weiterbegleitung über 2019 hinaus wird angestrebt.

#### WER KANN TEILNEHMEN?

Alle Kindertagesstätten aus Thüringen mit **eigener selbstkochender Küche**, die an einem bio-regionalen Verpflegungsangebot interessiert sind und mit dem Angebot Enthusiasmus, Wertschätzung und Genuss verbinden, sind herzlich willkommen.

---

## KONTAKTINFORMATION

---

Name der Einrichtung

---

Leiter\*in der Einrichtung

---

Träger der Einrichtung

---

Ansprechpartner\*in für die Bewerbung

---

Anschrift

---

Telefon

E-Mail

### BITTE BEANTWORTEN SIE FOLGENDE FRAGEN:

#### 1. ZUR EINRICHTUNG

1. Anzahl der bereitgestellten Mahlzeiten insgesamt? (Frühstück, Mittagessen, Vesper, Getränke) Wie sind diese ggf. aufgeteilt in unterschiedliche Tageszeiten oder Einrichtungen?

---

#### 2. Wo werden Ihre Gerichte gekocht?

*Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an.*

- Frischküche  
 Zentralküche  
 Caterer  
 Sonstiges: \_\_\_\_\_

#### 2. ZUM VERPFLEGUNGSANGEBOT

Falls vorhanden: Nennen Sie Ihre bereits erhaltenen Zertifizierungen.

---

Wie hoch in etwa ist der prozentuale Anteil von frischen Lebensmitteln? (Bitte einzeichnen)

0% \_\_\_\_\_ 50% \_\_\_\_\_ 100%\_

Wie hoch in etwa ist der prozentuale Anteil der Tiefkühl- bzw. vorverarbeiteten Produkte? (Bitte einzeichnen)

0% \_\_\_\_\_ 50% \_\_\_\_\_ 100%\_

Wie viele Menülinien bieten Sie pro Tag an?

---

---



Wie oft bieten Sie folgende Gerichte pro Woche an:?

*(Tragen Sie bitte eine Zahl ein)*

\_\_\_\_\_ Fisch

\_\_\_\_\_ Fleisch

\_\_\_\_\_ vegetarische Gerichte

\_\_\_\_\_ Speisenvariationen (Suppen, Auflauf, Pfannengerichte)

Wie häufig werden Vollkornreis und Vollkornnudeln pro Woche verwendet?

*Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an.*

- 1 mal pro Woche
- Mehrmals die Woche
- Keine Verwendung

Aus welcher Region/ Woher beziehen Sie Ihre Rohwaren und werden Bio-Produkte (ca. wie viel in %) verwendet?

\_\_\_\_\_

Wie vermeiden Sie Überproduktion und

\_\_\_\_\_

Worauf achten Sie bei der Lebensmittelentsorgung?

\_\_\_\_\_

Wie verwerten Sie Überproduktionen, sofern diese anfallen?

\_\_\_\_\_

Wer nimmt in Ihrer Kindertageseinrichtung an Besprechungen zum Essensangebot teil?

\_\_\_\_\_

### 3. ZUR KOMMUNIKATION

Wie kommunizieren Sie mit Ihren Tischgästen? Informieren Sie sie z. B. über regionale und saisonale Produkte, Herkunft oder Spezialmenüs?

\_\_\_\_\_

Haben Sie ein Essensgremium, einen „Runden Tisch“ o. ä.,? Wer ist daran beteiligt

*(Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an)*

- ja
- nein
- sonstiges: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

Gibt es regelmäßige Ernährungsbildungsangebote? Wenn ja, welche?

---

---

### 3. ZU MOTIVATION UND ERWARTUNG

Sind die Küchenleiter\*in und Küchenkräfte offen für das Projekt?

(Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an)

- ja
- nein
- werden dazu noch informiert

Warum bewerben Sie sich für das Projekt?

---

---

---

---

---

Was erwarten Sie sich für Ihre Küche?

---

---

---

#### RECHTLICHE HINWEISE

- Hiermit bestätige ich die Richtigkeit und Vollständigkeit der Bewerbung.
- Ich habe zur Kenntnis genommen, dass alle für die Bewerbung zur Verfügung gestellten Informationen vertraulich behandelt werden. Die ausgewählte Einrichtungsküche wird veröffentlicht

**Das ausgefüllte Formular bitte per E-Mail an [t.kern@oekoherz.de](mailto:t.kern@oekoherz.de) oder per Post an Thüringer Ökoherz e.V., Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar schicken.**

**Einsendeschluss ist der 31.05.2019**

