

Kostenloses Bio-Coaching für Ihre Kindergartenküche!

Thüringenweites Projekt gefördert vom Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft. Projektträger: Thüringer Ökoherz e.V.

WIE FUNKTIONIERT ES?

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

- Umstellungsberatung im Bereich Essensverpflegung mit Fokus auf mehr Nachhaltigkeit, Einsatz von Bio- und regionalen Lebensmitteln sowie Wirtschaftlichkeit und Vermarktung des optimierten Angebots für das gesamte Jahr 2023
- Praktische Kocheinheiten, Schulungen, Projekttage und einen Elternabend zum Thema gesunde, kindgerechte Ernährung mit Bio- und regionalen Lebensmitteln
- Ist-Analyse inkl. Speiseplankalkulation und Erweiterung des Rezeptangebots
- 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 zukünftig 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 2023 hinaus wird angestrebt.

WER KANN TEILNEHMEN?

Alle Kindertagesstätten aus Thüringen mit eigener Küche zur Selbstversorgung der Einrichtung, welche u.a. die Mittagsverpflegung der Einrichtung zubereitet. Außerdem sind Sie herzlich willkommen, wenn Sie an einem bio-regionalen Verpflegungsangebot interessiert sind und mit dem Angebot Enthusiasmus Wertschätzung und Genuss verbinden.



KONTAKTINFORMATION

Na	ıme der Einrichtung	
Le	iter*in der Einrichtung	
Tr	äger der Einrichtung	
— An	sprechpartner*in für die Bewerbung	
 An	schrift	
 Te	lefon E-Mail	
	nrichtungsgröße (Anzahl der Gruppen, Kinderanzahl insgesamt) ITTE BEANTWORTEN SIE FOLGENDE FRAGEN:	
1 <u>.</u>	ZUR EINRICHTUNG Anzahl der zubereiteten Mittagessen insgesamt:	
2.	Bereiten Sie auch Mahlzeiten für Tischgäste außerhalb Ihrer Einrichtung zu Kitas, Kindertagespflege) □ Ja □ Nein	? (z.B. für andere
3.	Wir bereiten für unsere Kita folgende Mahlzeiten selbst zu. Bitte zutreffend ☐ Frühstück ☐ Vormittags-Snack ☐ Mittagessen ☐ Vesper ☐ Getränke	es Ankreuzen:



2. ZUM VERPFLEGUNGSANGEBOT

1. Falls vorhanden: Nennen Sie Ihre bereits erhaltenen Zertifizierungen.			
2. Wie hoch in etwa ist der prozentuale Anteil von frischen Lebensmitteln? (Bitte einzeichnen) 0%100%			
3. Wie hoch in etwa ist der prozentuale Anteil der Tiefkühl- bzw. vorverarbeiteten Produkte? (Bitte einzeichnen)			
0%50%100%			
4. Wie viele verschiedene Gerichte bieten Sie pro Mahlzeit an?			
5. Verwenden Sie bereits kalkulierte Rezepturen? □ Ja □ Nein			
6. Wie oft bieten Sie folgende Gerichte pro Woche an: (Tragen Sie bitte eine Zahl ein) Fisch			
Fleisch			
vegetarische Gerichte			
Speisenvariationen (Suppen, Auflauf, Pfannengerichte)			
7. Wie häufig werden Vollkornprodukte pro Woche verwendet? (z.B. Reis, Nudeln, Brot) Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an.			
□ 1 mal pro Woche□ Mehrmals die Woche□ Keine Verwendung			
8. Woher beziehen Sie Ihre Rohwaren? Bitte kreuzen Sie an! Großhandel □ Regionale Erzeuger*innen □ Einzelhandel(Discounter, Supermarkt, Drogerie) □ Sonstiges:			
9. Verwenden Sie bereits Bio-Lebensmittel? Wenn ja, welche Produktgruppen? □ Ja Produktgruppen: □ Nein			



10. Wie vermeiden Sie Überproduktion?		
11. Worauf achten Sie bei der Lebensmittelentsorgung?		
11. Wie verwerten Sie Überproduktionen, sofern diese anfallen?		
12. Wer nimmt in Ihrer Kindertageseinrichtung an Besprechungen zum Essensangebot teil?		
3. ZUR KOMMUNIKATION		
1. Wie kommunizieren Sie mit Ihren Tischgästen? Informieren Sie sie z.B. über regionale und saisonale Produkte, Herkunft oder Spezialmenüs?		
2. Haben Sie ein Essensgremium, einen "Runden Tisch" o. ä.? Wer ist daran beteiligt? (Kreuzen Sie bitte Zutreffendes an)		
□ sonstiges:		
3. Gibt es regelmäßige Ernährungsbildungsangebote? Wenn ja, welche?		



4. ZU MOTIVATION UND ERWARTUNG

Einsendeschluss ist der 26.05.2023

(Kreuzen S □ □	Küchenleiter*in und Küchenkräfte offen für das Projekt? ie bitte Zutreffendes an) ja nein werden dazu noch informiert
2. Sind die	Eltern an der Gestaltung des Verpflegungsangebots der Einrichtung interessiert?
	Ja Nein
3. Warum	bewerben Sie sich für das Projekt?
4. Was wü	nschen Sie sich für Ihre Küche?
RECHTLICH	HE 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, eine schriftliche Vereinbarung erfolgt bei Zusage.
_	füllte Formular bitte per E-Mail an s.fluegel@oekoherz.de oder per Post an Ökoherz e.V. Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar schicken