

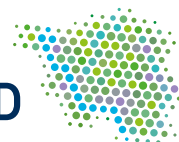
Checkliste Anmeldung



Sehr geehrte Damen und Herren,

leider ist es nicht möglich, Ihre Eingaben für die Bewerbung zum Saarländischen Ernährungspreis 2022 zwischenspeichern. Damit Sie bereits vor dem Beginn der Eingabe wissen, welche Fragen auf Sie zukommen und welche Dokumente oder Dateien Sie zum Hochladen bereithalten sollten, können Sie unsere Fragen vorab in dieser Checkliste einsehen.

Bitte beachten Sie, dass die Bewerbung für den Saarländischen Ernährungspreis ausschließlich über das Onlineverfahren möglich ist!



1 Allgemeine Informationen

- Name der Einrichtung
- Für welche Kategorie bewerben Sie sich?
 - o Kita: Sie versorgen in Ihrer Kita Kinder mit Essen und Trinken.
 - o Schule: Sie versorgen in Ihrer Schule Kinder und Jugendliche mit Essen und Trinken.
 - o Betrieb: Sie bieten Ihren Mitarbeiter:innen vor Ort in einem Betriebsrestaurant / einer Kantine Verpflegung an.
 - o Rehaeinrichtung oder Krankenhaus: Sie verpflegen Patient:innen vor Ort.
 - o Senioreneinrichtung: Sie verpflegen Bewohner:innen vor Ort.

Sollten Sie bei der Einordnung der Kategorie unsicher sein, melden Sie sich gerne bei uns (Ernaehrungspreis@umwelt.saarland.de)

2 Getränke

- Welche Getränke stehen Ihren Gästen zur Verfügung?
- Welche Getränke stehen kostenlos zur Verfügung?
- Worauf achten Sie bei der Auswahl der angebotenen Getränke?
- Ergreifen Sie bewusst Maßnahmen, um die Nachfrage auf zu lenken? Wenn ja, welche?
- Zu welchen Zeiten stehen Ihren Gästen die Getränke zur Verfügung?
- An dieser Stelle können Sie eine Datei mit Ihrem Getränke-Angebot hochladen.

3 Frühstück und Zwischenverpflegung

- An wie vielen Tagen in der Woche können sich Ihre Gäste mit Frühstück oder Zwischenverpflegung versorgen?
- Welche Angebote stehen Ihren Gästen zur Verfügung?
- Worauf achten Sie bei der Auswahl der angebotenen Lebensmittel?
- Ergreifen Sie bewusst Maßnahmen, um die Nachfrage zu lenken? Wenn ja, welche?
- An dieser Stelle können Sie eine Datei mit Ihrem Frühstücks- und Zwischenverpflegungs-Plan hochladen.

4 Mittagessen

- An wie vielen Tagen in der Woche können sich Ihre Gäste mit Mittagessen versorgen?
- Stehen mehrere Gerichte zur Auswahl?
- Gibt es jeden Tag eine vegetarische Alternative?
- Sind Sie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert oder bieten Sie eine von der DGE zertifizierte Menülinie an (Falls ja: Bitte Zertifikat hochladen)?

- Falls Sie nicht von der DGE zertifiziert sind und keine von der DGE zertifizierte Menülinie anbieten:
 - o Worauf achten Sie bei den angebotenen Speisen?
 - o Worauf achten Sie bei der Speiseplan-Gestaltung?
- Ergreifen Sie bewusst Maßnahmen, um die Nachfrage zu lenken? Wenn ja, welche?
- An dieser Stelle können Sie eine Datei mit Ihrem Mittagessen-Plan hochladen.

5 Abendessen (sofern Sie ein Abendessen anbieten)

- Worauf achten Sie bei der Wahl der angebotenen Speisen?
- Worauf achten Sie bei der Speiseplan-Gestaltung?
- Ergreifen Sie bewusst Maßnahmen, um die Nachfrage zu lenken?
- An dieser Stelle können Sie eine Datei mit Ihrem Abendessen-Plan hochladen.

6 Rahmenbedingungen

- Haben Sie einen Verpflegungsbeauftragten in Ihrer Einrichtung?
- Gibt es ein Lob- und Beschwerdemanagement in Ihrer Einrichtung?
- Was ist das Besondere in Bezug auf Ihr Ernährungskonzept?
- Wie erfolgt die Kommunikation mit Ihren Gästen? Wie veröffentlichen Sie beispielsweise den Speiseplan?
- Welche Maßnahmen ergreifen Sie, um die Akzeptanz Ihres Angebotes zu erhöhen?
- Haben Sie ein Verpflegungskonzept für Ihre Einrichtung, das beispielsweise im Leitbild festgeschrieben ist?

7 Soziales/Engagement

- Wo zeigen Sie in Ihrer Einrichtung besonderes Engagement – beispielsweise im Bereich Ernährungsbildung, bei der ernährungsgestützten Prävention von Krankheiten, durch eine Kooperation mit regionalen Erzeugern oder auch bei der Verpflegung Ihrer Gäste oder Patient:innen während der Coronakrise? Erläutern Sie hier Ihr Konzept oder laden Sie eine entsprechende Datei hoch.

