



Bewertungsbogen Konzept - Anforderung an die Speisenzubereitung

Anbieter:

Gleiche Wichtung der Punkte I. bis III., mathematisch wird auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet.

Erwartungen sind in keinster Weise erreicht (0 Punkte), überwiegend nicht erreicht (4 Punkte), mit leichten Einschränkungen erreicht (8 Punkte), erreicht (10 Punkte), leicht übertroffen (12 Punkte), überwiegend übertroffen (16 Punkte) oder im vollen Umfang übertroffen (20 Punkte)

I. Einkauf

Kriterien	Punkte						
	0	4	8	10	12	16	20
1. Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft mind. 10 % am monetären Wareneinsatz							
2. Lebensmittel mit regionalem Bezug mind. 30 % am monetären Wareneinsatz							
3. Fisch aus bestandserhaltender oder aufbauender Fischerei (MSC Siegel)							
4. Insgesamt: (1.+2.+3.) : 3							



II. Zubereitung

Kriterien	Punkte	
	0	10
1. Fleisch und Fisch: Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturverfahren in wenig Fett		
2. Gemüse und Kartoffeln: fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen		
3. Kräuter (frisch oder tiefgefroren) werden anderen Würzmitteln vorgezogen		
4. Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten		
5. Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten		
6. Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen		
7. Zucker wird in Maßen eingesetzt, vorzugsweise wird verzichtet		
8. bei der Zubereitung der Vor-, Haupt- und/oder Nachspeisen wird auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole weitestgehend verzichtet		



9. Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten)		
10. Insgesamt: (1.+2.+3.+4.+5.+6.+7.+8.+9.) : 9		

III. Convenience-Stufen

Kriterien	Punkte	
	0	10
Es werden überwiegend Produkte der Convenience-Stufen 0, 1 und 2 verwendet		

IV. Ergebnis

Gesamtpunktzahl (I.4.+II.10.+III.) : 3	
--	--