

ZUFRIEDEN MIT eurem CATERING?

Ein kurzer Check zum Ankreuzen



Geht die Punkte in Ruhe durch, allein oder mit eurem Team. Ihr müsst nichts vorbereiten und nichts wissen, was ihr nicht ohnehin wisst. Wo ihr keine klare Antwort habt, kreuzt „unklar“ an. Auch das ist ein Ergebnis.

Sicherheit – darauf könnt ihr euch verlassen

	erfüllt	unklar	nicht erfüllt
Ernährungsqualität – Ist der Speiseplan von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert? In welcher Qualitätsstufe?	☐	☐	☐
Allergien und Unverträglichkeiten – Sind Allergene klar und verständlich gekennzeichnet? Gibt es einfache, alltagstaugliche Lösungen für Kinder mit Unverträglichkeiten, ohne Verwechslungsgefahr?	☐	☐	☐
Hygiene – Werden die Vorgaben für die Standzeiten sicher eingehalten und regelmäßige Hygienekontrollen durchgeführt und dokumentiert?	☐	☐	☐
Qualitätssicherung – Gibt es feste Abläufe, um die Qualität dauerhaft sicherzustellen?	☐	☐	☐
Transparenz – Können Nährwerte und Allergene der einzelnen Gerichte eingesehen werden, und gibt es konkrete Angaben zur Ausgabemenge?	☐	☐	☐

➡ Eine Sorge weniger – damit ihr euch im Alltag sicher fühlen könnt.

Alltag entlasten – weniger Stress für die Leitung und im Team

	erfüllt	unklar	nicht erfüllt
Bestellung – Ist die Bestellung einfach und schnell erledigt?	☐	☐	☐
Lieferung – Kommt das Essen zuverlässig und pünktlich, ohne lange Standzeiten?	☐	☐	☐
Erreichbarkeit – Habt ihr einen festen Ansprechpartner, den ihr bei Fragen oder Problemen direkt erreichen könnt?	☐	☐	☐
Kommunikation – Gibt es regelmäßigen Austausch, etwa bei Feedback, Änderungen oder besonderen Situationen?	☐	☐	☐
Flexibilität – Reagiert der Caterer unkompliziert auf kurzfristige Änderungen?	☐	☐	☐
Umgang mit Problemen – Werden Anliegen schnell, freundlich und lösungsorientiert geklärt?	☐	☐	☐

➡ Das schont die Nerven und lässt mehr Zeit für die Kinder.

Essen, das Kindern schmeckt

	erfüllt	unklar	nicht erfüllt
Frische und Qualität – Wird frisch gekocht, und merkt man das auch am Geschmack und Aussehen der Speisen?	☐	☐	☐
Abwechslungsreicher Speiseplan – Gibt es regelmäßig Abwechslung mit kindgerechten Gerichten, die trotzdem ausgewogen sind?	☐	☐	☐
Akzeptanz im Alltag – Essen die Kinder gerne, oder bleibt oft viel auf den Tellern liegen?	☐	☐	☐
Atmosphäre beim Essen – Freuen sich die Kinder auf das Mittagessen, oder gibt es häufig Diskussionen und Ablehnung?	☐	☐	☐
Einbindung der Kinder – Gibt es Möglichkeiten für Kinder, Wünsche zu äußern?	☐	☐	☐

➡ **Denn Kinder essen besser, wenn sie sich auf das Essen freuen.**

Budget und Flexibilität – realistisch planen

	erfüllt	unklar	nicht erfüllt
Bestellfreiheit – Bestellt ihr nur das, was wirklich gebraucht wird, oder gibt es feste Abnahmemengen und Menüpflichten?	☐	☐	☐
Bestellfreiheit – Könnt ihr für jeden Tag flexibel entscheiden, ob ihr ein komplettes Menü oder nur einzelne Komponenten bestellt?	☐	☐	☐
Transparente Kostenübersicht – Sind alle Kosten klar nachvollziehbar, ohne versteckte Zusatzgebühren?	☐	☐	☐
Flexible Mengenplanung – Bleibt regelmäßig Essen übrig, oder ist die Planung so abgestimmt, dass wenig weggeworfen wird?	☐	☐	☐
Lebensmittelverschwendung vermeiden – Unterstützt der Caterer euch dabei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?	☐	☐	☐

➡ **Das schont euren Geldbeutel und die Umwelt.**

Mehr als nur satt werden –

Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit

	erfüllt	unklar	nicht erfüllt
Einbindung der Eltern – Werden Eltern durch den Caterer aktiv informiert und einbezogen?	☐	☐	☐
Ernährungsbildung für Kinder – Gibt es altersgerechte, kreative Ansätze, um Kinder spielerisch an gesunde Ernährung heranzuführen?	☐	☐	☐
Foto-Speiseplan – Gibt es einen anschaulichen Speiseplan, der Eltern und Kindern zeigt, was heute auf den Teller kommt?	☐	☐	☐
Nachhaltiges Handeln – Erfasst der Anbieter seine Umweltwirkung, und bekommt ihr die Zahlen zu sehen, wenn ihr danach fragt?	☐	☐	☐

➔ **Denn Kinder, die verstehen, was auf ihrem Teller liegt, essen anders.**

UND JETZT?

Alles mit „erfüllt“ abgehakt? Dann seid ihr gut versorgt.

Hebt den Catering-Check auf und holt ihn wieder hervor, wenn der Vertrag verlängert wird.



Mehrfach „unklar“ oder „nicht erfüllt“?

Diese Punkte sind interessant. Wir kommen gerne einmal vorbei, um sie mit euch in Ruhe vor Ort durchzusprechen. Bringt dazu einfach eure Notizen mit und wir gehen eure offenen Punkte und Fragen gemeinsam durch.

Wenn gewünscht, bringen wir zu dem vereinbarten Termin gleich unser leckeres Essen mit.

Ihr könnt verschiedene Hauptspeisen, Salate und Desserts mit eurem Team (bis zu 12 Personen) entspannt ausprobieren. Kostenlos und ohne Verpflichtung. Euer aktueller Caterer erfährt davon nichts.

Möchtet ihr ein Gespräch oder unser Essen probieren?

Dann füllt einfach das Formular auf dieser Seite aus:

 www.geschmacksschatz.de/catering-check



Oder ruft uns direkt an oder schreibt uns eine E-Mail:

 (06131) 2 18 58 81  hallo@geschmacksschatz.de

Euer Team von **Geschmacksschatz – das gesunde Kinder-Catering**
für Mainz, Wiesbaden, Frankfurt und das gesamte Rhein-Main-Gebiet

