Vorstellungsbogen für die Teilnahme am Projekt

„Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept
– nachhaltig und biozertifiziert“

**Hinweis:** Dieser Vorstellungsbogen richtet sich sowohl an Schulen mit eigener Verpflegung als auch an Schulen mit Verpflegung durch einen externen Speisenanbieter. Falls Letzteres auf Ihre Schulverpflegung zutrifft, füllen Sie diesen Bogen bitte zusammen mit Ihrem Speisenanbieter aus!

Händigen Sie den ausgefüllten Bogen Ihrem Schulträger aus **bis zum 14.10.2021.**

**Kontaktinformationen und allgemeine Daten**

Name und Adresse Ihrer Schule Name und Kontaktdaten der Schulleitung

Ansprechperson und Kontaktdaten für dieses Projekt an Ihrer Schule

|  |
| --- |
| **Verpflegen Sie durch eine eigene Küche oder nutzen Sie einen externen Speisenanbieter?** |
| [ ] Eigenregie | [ ] externer Speisenanbieter |

**Wenn Sie bei der letzten Frage „externer Speisenanbieter“ gewählt haben:**

Name und Adresse des Speisenanbieters

Name und Kontaktdaten der Ansprechperson beim Speisenanbieter

|  |
| --- |
| **Seit wann besteht der Vertrag mit Ihrem Speisenanbieter?***(leer lassen, sofern Sie Ihre Schulverpflegung in Eigenregie betreiben)* |
| **Seit (Monat/Jahr)** |  |

|  |
| --- |
| **Informationen über die Schule** |
| 1. **Schultyp:**
 |  |
| 1. **Wie viele Schülerinnen und Schüler sind in Ihrer Schule angemeldet?**
 |  |
| 1. **Wie viele Schülerinnen und Schüler sind in Ihrer Schule für das Mittagessen angemeldet?**
 |  |
| 1. **Wie viele mögliche weitere Tischgäste (abgesehen von Schülerinnen und Schülern) gibt es?**
 |  |
| **Verpflegungssystem in der Schule** |
| 1. **Welches Verpflegungssystem wird in ihrer Schule angewandt?**
 |
| [ ] Mischküche (Cook & Serve)[ ] Kühlkostsystem (Cook & Chill)[ ] Tiefkühlsystem (Cook & Freeze) | [ ] Warmverpflegung (Cook & Hold)[ ] Sonstiges:  |
| 1. **Wo wird das Essen zubereitet?**
 |
| [ ] Zubereitung in der Küche vor Ort[ ] Zubereitung an zentralem Produktionsstandort (z.B. Zentralküche des Caterers)[ ] Zubereitung an dezentralem Produktionsstandort[ ] Sonstiges:  |
| 1. **Hat der Speiseplan einen bestimmten Menüzyklus?**
 |
| [ ] Ja, dieser wechselt in folgendem Rhythmus: | [ ] Nein |
| 1. **Falls verschiedene Menülinien zur Auswahl stehen: Welche Menülinien bieten Sie an?**
 |
| [ ] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[ ] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[ ] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[ ] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[ ] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Wöchentlich bieten wir ca.\_\_\_\_\_ x Speisen mit Fleisch an\_\_\_\_\_ x Speisen mit Fisch an\_\_\_\_\_ x vegetarische Speisen an\_\_\_\_\_ x vegane Speisen an |
| 1. **Welche(s) Ausgabesystem(e) benutzen Sie üblicherweise?**
 |
| [ ] Schüsselsystem [ ] Free Flow System/ Buffet [ ] Cafeteria Linie  | [ ] Front Cooking[ ] Sonstiges: |
| 1. **Haben Sie ein Vorbestellungssystem?**
 |
| [ ] Ja, es wird wie folgt bestellt: | [ ] Nein, weil:  |

|  |
| --- |
| **Verpflegungssituation in der Schule** |
| 1. **Seit wann bieten Sie Mittagsverpflegung an?**
 |
| Seit: |
| 1. **An wie vielen Tagen pro Woche bieten Sie Mittagsverpflegung an?**
 |
|   |
| 1. **Wie viele Essen werden durchschnittlich pro Tag ausgegeben?**
 |
| [ ] Montag:[ ] Dienstag:[ ] Mittwoch:[ ] Donnerstag[ ] Freitag:  |
| 1. **Wie viele Mitarbeitende sind an der Zubereitung der Mahlzeiten beteiligt?** *(Bitte geben Sie die verschiedenen Bereiche wie Zubereitung, Einkauf, Speisenplanung etc. und die dort jeweils tätige Anzahl an Mitarbeitenden an.)*
 |
|  |
| 1. **Wie viel kostet ein Mittagessen in Ihrer Schulverpflegung? Wird dieses bezuschusst?**
 |
| Kosten für ein Essen (im Durchschnitt): |  |
| Zuschuss:*(in welcher Höhe und für wen gilt der Zuschuss?)* |  |
| Anzahl der Schülerinnen und Schüler mit Anspruch auf kostenloses Essen laut Bildungs- und Teilhabepaket: |  |
| 1. **Wer betreibt die Ausgabestelle der Mensa?** *(Name und Funktion der Person(en))*
 |
|  |
| 1. **Welche Mahlzeiten bieten Sie in der Mensa an (außer Mittagsverpflegung)?**
 |
| [ ] Frühstück[ ] Pausen- /Zwischenverpflegung | [ ] Sonstiges: |
| 1. **Welche Angebote gibt es in Ihrer Schule neben der Mensa?**
 |
| [ ] Cafeteria[ ] Kiosk[ ] Schulbäckerei[ ] Automatenverpflegung (Snacks)[ ] Automatenverpflegung (Getränke) | [ ] Trinkwasserbrunnen/Wasserspender[ ] EU-Schulprogramm[ ] Sonstiges:  |
| 1. **In welcher Form veröffentlichen Sie Ihren Speiseplan?**
 |
| [ ] Aushang vor Ort[ ] Internet/ Intranet[ ] App | [ ] Sonstiges:  |

|  |
| --- |
| **Gesundheitsfördernde, nachhaltige und genussvolle Ernährung** |
| 1. **Hat Ihre Verpflegung bereits Zertifizierungen?** *(z.B. DGE- oder Bio-Zertifizierung?)*
 |
| [ ] Ja, folgende: Seit:  | [ ] Nein |
| 1. **Hat Ihre Verpflegung bereits einen Anteil ökologischer Lebensmittel?**
 |
| [ ] Ja, der Anteil der Gesamtmenge eingesetzter Lebensmittel beträgt insgesamt ca. \_\_\_\_\_\_\_\_% | [ ] Nein, weil:  |
| 1. **Hat Ihre Verpflegung bereits einen Anteil regionaler Lebensmittel?**
 |
| [ ] Ja, der Anteil der Gesamtmenge eingesetzter Lebensmittel beträgt insgesamt ca. \_\_\_\_\_\_\_\_% | [ ] Nein, weil: |
| 1. **Über welche(n) Weg(e) beziehen Sie bzw. Ihr Speisenanbieter Lebensmittel?**
 |
| [ ] Direktbezug von Erzeugern[ ] Regionale Verarbeitungs- oder Lieferdienste [ ] Großhändler[ ] Sonstiges |
| 1. **Erfassen Sie Ihre Lebensmittelabfälle? Falls ja: Wie hoch sind diese?**
 |
| [ ] Ja, in folgender Weise**:**Der Anteil an der Gesamtmenge produzierter Essen beträgt insgesamt ca. \_\_\_\_\_\_\_\_% | [ ] Nein, weil: |
| 1. **Wie hoch schätzen Sie Ihre Lebensmittelverluste in folgenden Bereichen ein auf einer Skala von 1-5? *(1 = sehr gering, 5 = sehr hoch)***
 |
| Lagerhaltung: Zubereitung: Überproduktion: Tellerrückläufe: Sonstiges:   |
| 1. **Führen Sie bereits Maßnahmen in der Mensa durch, die eine optimale Lebensmittelauswahl der Schülerinnen und Schüler begünstigen (Nudging\*)?**
 |
| [ ] Ja, folgende Maßnahmen: | [ ] Nein, weil:  |

\*Nudging: Lenkung des Ernährungsverhaltens in eine gewünschte Richtung, wobei vorrangig Automatismen angesprochen werden. Die Entscheidung für ein Angebot fällt leichter, je attraktiver es gegenüber einem anderen ist: z.B. kostengünstiger, ansprechend angerichtet oder etwa leichter zugänglich. Damit Gäste z.B. mehr Wasser trinken, kann dieses an Trinkwasserstationen kostenfrei angeboten oder auf Augenhöhe und in auffälliger Menge oder an vielen Stationen platziert werden.

|  |
| --- |
| **Ernährungsbildung** |
| 1. **In welcher Klassenstufe und mit welchen Themen ist „Ernährung“ Gegenstand des Schulunterrichts?**
 |
| [ ] in folgenden Klassenstufen:[ ] mit folgenden Themen:  |  |
| 1. **Gibt es Aktivitäten zum Thema Ernährung außerhalb des Unterrichts?**
 |
| [ ] Ja, folgende:[ ] Mensa-AG[ ] Teilnahme am Tag der Schulverpflegung[ ] Teilnahme am EU-Schulprogramm[ ] Teilnahme am Schülermentorenprogramm „Nachhaltig essen“[ ] Sonstiges: | [ ] Nein, weil:  |

|  |
| --- |
| **Rahmenbedingungen** |
| 1. **Holen Sie Rückmeldung über die Zufriedenheit mit dem Essen von den Tischgästen ein?**
 |
| [ ] Ja, über folgenden Weg:  | [ ] Nein, weil:  |
| 1. **Gibt es ein Schnittstellenmanagement/einen Runden Tisch „Verpflegung“ oder einen anderen Rahmen, in dem sich die verschiedenen Bereiche *(Trägervertretungen, Essensverantwortliche, Küchenleitung, Elternbeirat, Schülermitverantwortung etc.)* regelmäßig bezüglich der Verpflegung austauschen?**
 |
| [ ] Ja, er besteht aus: *(Funktionen der Personen, z.B. „Küchenleitung“)****:*** | [ ] Nein, weil |
| 1. **Finden regelmäßig Schulungen für Mitarbeitende statt?**
 |
| [ ] Ja, folgende:  | [ ] Nein, weil:  |
| 1. **Findet eine Pädagogische Betreuung/Begleitung während der Mahlzeiten statt?**
 |
| [ ] Ja, in folgender Form:  | [ ] Nein, weil:  |

|  |
| --- |
| **Motivation** |
| 1. **Sind Sie sowohl als Schule als auch als Betreiber der Mensa bzw. Speisenanbieter bereit, in Ihrer Mittagsverpflegung…**
 |
| * **… den Bioanteil auf mindestens 30 % zu erhöhen?**
* **… die Bio-Zertifizierung durchzuführen?**
* **… die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für  Ernährung (DGE) umzusetzen?**
* **… optional: die DGE-Zertifizierung durchzuführen?**
* **… den Anteil regional bezogener Lebensmittel zu erhöhen?**
* **… Lebensmittelabfälle zu verringern?**
* **… Nudging-Maßnahmen in der Mensa durchzuführen bzw. auszubauen?**
* **… die Einbindung von Ernährungsthemen in den Unterricht sowie außerschulische Aktivitäten zum Thema Ernährung voranzutreiben?**
 | [ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja[ ] Ja | [ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein[ ] Nein |
| 1. **Was zeichnet die Verpflegung in Ihrer Schule besonders aus?**
 |
|  |

Bitte händigen Sie diesen Vorstellungsbogen an Ihren **Schulträger** aus
mit Namen und handschriftlichen Unterschriften (siehe unten) von
**Schulleitung, essenverantwortliche Person bzw. Speisenanbieter und Ansprechperson(en)
für das Projekt**

**bis spätestens zum 14.10.2021**

Ihr Schulträger reicht den Vorstellungsbogen dann zusammen mit der Bewerbung zum Projekt ein.

**Rechtliche Hinweise:**

[ ] Hiermit bestätige ich die Richtigkeit und Vollständigkeit der Bewerbung.

[ ] Ich habe zur Kenntnis genommen, dass eine Weitergabe der Daten im Sinne des Projekts erfolgt
 und alle für die Bewerbung zur Verfügung gestellten Informationen vertraulich behandelt werden.

[ ] Ich habe zur Kenntnis genommen, dass die Namen der ausgewählten Einrichtungen veröffentlicht
 werden.

[ ] Ich stimme der nachfolgenden Datenschutzbestimmung zu.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Name, Vorname (Schulleitung) Unterschrift (Schulleitung)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Name, Vorname (essenverantwortliche Person) Unterschrift (essenverantwortliche Person)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Name, Vorname (externer Speisenanbieter) Unterschrift (externer Speisenanbieter)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Name, Vorname (Ansprechperson Projekt) Unterschrift (Ansprechperson Projekt)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Lisa Erdmann, Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg

Kontaktdaten: lisa.erdmann@lel.bwl.de, Tel.: 07171-917 271

**Datenschutzerklärung**

1. **Bezeichnung der Verarbeitungstätigkeit**

Datenschutzhinweise im Zusammenhang mit dem Projekt „Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert“.

1. **Name und Kontaktdaten des Verantwortlichen**

Verantwortlicher im Sinne des Art. 13 Abs. 1 Buchstabe a DS-GVO ist das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum.

Hausanschrift: Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd

Postanschrift: Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd

Tel.: +49 7171/917-100

E-Mail: poststelle@lel.bwl.de

1. **Zwecke und Rechtsgrundlagen der Verarbeitung**
	1. **Zwecke der Verarbeitung:**

Ihre Daten werden zur Durchführung des Projektes „Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert“ erhoben. Dazu gehört die Kontaktaufnahme mit den Einrichtungen und Betrieben der Schulverpflegung sowie die Möglichkeit, das Angebot für die Teilnehmenden dieser Einrichtungen und Betriebe im Projekt bedarfsgerecht anzupassen. Darüber hinaus werden die Daten zur Vernetzung und Kontaktaufnahme der Beteiligten im Projekt weitergegeben. Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit (Homepage und Broschüre) werden die Namen der teilnehmenden Einrichtungen und Betriebe öffentlich genannt. Die Daten werden außerdem zum Zwecke der Kontaktaufnahme und zur Bestands- und Bedarfsanalyse an eine durch das Landeszentrum für Ernährung gewählte und beauftragte Agentur weitergegeben (*s. 5. Empfänger der personenbezogenen Daten*)

* 1. **Rechtsgrundlagen der Verarbeitung**

Ihre Daten werden auf Grundlage einer Einwilligung nach Art. 6 Abs. 1 Buchstabe a) DSGVO verarbeitet.

1. **Empfänger der personenbezogenen Daten**

Ihre personenbezogenen Daten werden vom Landeszentrum für Ernährung gesammelt. Die Daten werden weitergegeben an eine durch das Landeszentrum für Ernährung gewählte und beauftragte Agentur, zur Kontaktaufnahme und Umsetzung der Projektmaßnahmen mit den teilnehmenden Kommunen, Schulen und Caterern.

1. **Dauer der Speicherung der personenbezogenen Daten**

Ihre Daten werden nach Erhebung für die Dauer des Projekts gespeichert und nach Abschluss des Projekts gelöscht**.**

1. **Betroffenenrechte**

Nach der Datenschutz-Grundverordnung stehen ein Recht auf Auskunft (Art. 15 DSGVO) sowie ein Recht auf Berichtigung (Art. 16 DSGVO) oder Löschung (Art. 17 DSGVO) oder auf Einschränkung der Verarbeitung (Art. 18 DSGVO) oder ein Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung (Art. 21 DSGVO) sowie ein Recht auf Datenübertragbarkeit (Art. 20 DSGVO) zu.

Sollten Sie von Ihren oben genannten Rechten Gebrauch machen, prüft das Landeszentrum für Ernährung, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.

Wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung der Sie betreffenden personenbezogenen Daten durch das Landeszentrum für Ernährung gegen den Datenschutz verstößt, haben Sie, unbeschadet eines anderen verwaltungsrechtlichen oder gerichtlichen Rechtsbehelfs, das Recht auf Beschwerde beim Landesbeauftragten für den Datenschutz Baden-Württemberg.

1. **Widerrufsrecht bei Einwilligung**

Wenn Sie in die Verarbeitung durch das Landeszentrum für Ernährung durch eine entsprechende Erklärung eingewilligt haben, können Sie die Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufen. Die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung wird durch diesen nicht berührt.

1. **Pflicht zur Bereitstellung der Daten**

Eine Rechtspflicht zur Mitteilung der im Bewerbungs- bzw. Vorstellungsbogen abgefragten Daten besteht nicht. Das Landeszentrum für Ernährung benötigt diese Daten jedoch, zur Kontaktaufnahme mit den Ansprechpersonen in der Kommune bzw. Schule und Caterer sowie für die Weiterentwicklung des Projekts „Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert“. Ohne Angabe der erforderlichen Daten kann eine Teilnahme am Projekt nicht erfolgen.

1. **Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung**

Es findet keine automatisierte Entscheidungsfindung statt.