

*KSZ'E-Newsletter Nr. 1

Oktober 2010, bitte in der Einrichtung aushängen

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

seit einem Jahr beliefern wir **alle** Ganztageseinrichtungen für Kinder des Jugendamtes mit Essen, das im cook & chill Verfahren hergestellt wurde. Zu Beginn hatten wir viele, sehr unterschiedliche Herausforderungen zu meistern. Angefangen bei der Installation und der Handhabung der Öfen, über die manchmal zu kleinen Portionsgrößen bis hin zum Geschmack der Speisen. Für fast alles fanden wir Lösungen. Auch beim Geschmack ist die positive Entwicklung gut erkennbar. Damit Ihre Anregung und Kritik bei uns ankommt, haben wir in allen Bereichen ein umfassendes Rückmeldesystem eingeführt. In letzter Zeit bekommen wir zunehmend positive Beurteilungen zum Essen. Sehr selten kommt vor, dass es nicht reicht.

Mit dem Klinikum haben wir einen Qualitätsworkshop gebildet, der sich monatlich trifft. Um die Abwechslung sicherzustellen, haben wir einen 10-Wochen-Speiseplan erstellt. Gerichte, deren Geschmack von uns, von den Kindern und den Pädagogen als nicht gut bewertet wurden, haben wir zuerst immer wieder versucht in besserer Qualität von unserem Lieferanten zu bekommen. Wenn es weiterhin nicht gut genug war, haben wir das Produkt von der Speisekarte genommen. Manche Gerichte lassen wir bewusst im Angebot, da wir es für pädagogisch wichtig halten. So gibt es in den 10 Wochen zum Beispiel drei Mal Rahmspinat (kommt gut an) und ein Mal Blattspinat (nicht so beliebt). Leider haben wir immer noch starke Schwankungen mit der Qualität der Soßen. Hier bleiben wir dran.

Bei einem Elternabend mit dem Gesamtelternbeirat wurde gefordert, bis auf die Produkte Apfelmus, Apfel- und Kirschkompott, auf Konserven zu verzichten. Da wir 900 kg Obstsalat nicht selbst schneiden können, haben wir tiefgekühlten Obstsalat eingesetzt. Der Erfolg war, trotz großer Bemühungen, nur mäßig, daher haben wir ihn wieder aus dem Programm genommen. Die Eltern baten uns auch Naturjoghurt anzubieten. Dies wurde von unseren Tischgästen sehr unterschiedlich bewertet. Da wir viele Anfragen aus den Einrichtungen bekamen, ist es nun möglich, den Joghurt Vorort etwas zu verfeinern, die Einrichtungen können hierfür im KSZ'E Zimt-Zucker, Honig oder Marmelade bestellen.

Die Salatsoßen werden nun auch von uns selbst gemacht. Noch in diesem Jahr wollen wir wieder Speiseeis als Nachtisch anbieten. Um die Kühlkette einzuhalten werden wir die Eisbelieferung mit einem separaten Tiefkühlfahrzeug durchführen. Vorher muss noch sichergestellt sein, dass die Einrichtungen ausreichend Tiefkühlmöglichkeit haben.

Wir haben weiterhin ein offenes Ohr für unsere Gäste und richten uns am Bedarf der Einrichtungen aus. Vielen Dank für Ihre Geduld, Ihre Unterstützung und die wohlwollend formulierte Kritik, die auch in Zukunft wichtig für uns ist.

Dir Gerald Daenen

*KSZ'E: Im „Kommissionier- und Service-Zentrum für Essen“ werden täglich die Speisen für rund 7.000 Kinder zusammengestellt. 140 Aufbereitungsküchen in den Tageseinrichtungen werden vom KSZ'E beliefert.