

**Die am häufigsten gestellten Fragen zur Kita- und Schulversorgung der JOS GmbH**

Stand 01.06.2017



[DE-Öko-021]



[Die Zertifizierung ist gültig bis zum 31.12.2018]

Die JOS GmbH wurde in allen 44 Prüfungsschwerpunkten unserer Speisenproduktion für Kinder bei der Auditierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung mit 100 von 100 Punkten ausgezeichnet.

**Fragen**

**Welches Konzept steckt hinter Ihren Speisen zur Mittagsversorgung bzw. wie werden Ihre Speisen Kind- und Jugendgerecht?**

Grundgedanke ist die Belieferung mit einer ausgewogenen, 100 Prozent DGE-konformen Mittagsversorgung, die auf Wunsch in Form einer Auswahltheke/Bufferet gereicht wird und einer darauf abgestimmten Nachspeise [im Wechsel Obst, Rohkostsalate, Quarkspeisen, Fruchtjoghurt]. Dabei lehnen wir uns nicht an, orientieren uns nicht, **sondern halten uns zu 100% an alle Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung**. Auch dort, wo es mit hohen Kosten verbunden ist, wie etwa beim hohen Rohkostanteil, beim häufigen Fisch, etc. Sie haben ausreichend Platz und die technischen Voraussetzungen vor Ort, um Beilagen selbst direkt am Gast zu kochen und die Arbeitszeit der Servicekraft lässt dies zu? Gern kommen wir darüber mit Ihnen ins Gespräch. **Wir reden auch nicht nur von BIO sondern setzen es lückenlos zertifiziert, konsequent um.**

Unser Speiseplanrhythmus beträgt 8 Wochen. Der Speiseplan setzt sich aus einem Katalog von etwa 200 kind- und jugendgerechten Menüs zusammen, die in Kooperation in Form von Arbeitsgruppen mit unseren Kunden entstanden sind und anhand unserer Erkenntnisse und der täglichen Kundenbewertungen einem permanenten Überarbeitungsprozess, sowie der quartalsweisen saisonalen Anpassung in Frühling, Sommer- Herbst und Winterplan unterliegen.

Als Auszug aus den strengen DGE-Kriterien setzt sich unsere DGE-Menülinie über 20 Tage mindestens wie folgt zusammen:

- mindestens 8 mal frische Kartoffeln
- maximal 4 mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte
- mindestens 4 mal Naturreis oder Parboiled Reis
- mindestens 1-2 mal Vollkornnudeln
- mindestens 20 mal Gemüse/Rohkost davon mindestens 2 mal Hülsenfrüchte
- maximal 8 mal Fleisch
- mindestens 4 mal Seefisch
- maximal 3-4 mal Ei-Gerichte
- maximal 3-4 mal süße Hauptmahlzeiten
- mindestens 4 mal ein Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost

Zusätzlich wird an 20 Verpflegungstagen mindestens 8 mal frisches Obst oder Dunstobst [ohne Zuckerzusatz] sowie mindestens 8 mal Rohkost oder frischer Salat angeboten.

Als verantwortungsvoller Dienstleister setzen wir zahlreiche Produkte ausschließlich als zertifizierte **BIO-Produkte** ein. Als reine **BIO-Produkte** werden eingesetzt

**BIO-Reis**

**BIO-Linsen**

**BIO-Karotten**

**BIO-Bohnen**

**Bio-Erbesen**

**BIO-Spinat**

	<p>Zusätzlich zertifiziert sind wir für den BIO-Einsatz von</p> <p><b>BIO-Kartoffeln</b> <b>BIO-Nudeln</b></p> <p>Zum Würzen der Speisen werden Produkte wie Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat und Kräuter [frisch oder gefriergetrocknet] verwendet. Die produzierten Speisen werden, abgestimmt auf die Zielgruppe, entsprechend schonend gewürzt. Wir verwenden Jodsalz.</p> <p><b>Wir verzichten auf den Zusatz von Glutamat und verbannen Stück für Stück jegliche Form von Palmfetten und Palmölen aus unserer Küche!</b></p> <p><b>Bei der Speisenzubereitung verwenden wir je nach Temperaturkennfeld des Produktes Raps- oder Sonnenblumenöl. Auf den Einsatz von künstlich gehärteten Fetten wird grundsätzlich verzichtet.</b></p> <p>Wir achten darauf, dass der Speisenplan abwechslungsreich ist und stets vegetarische Kost zur Auswahl hat, sowie die Vorlieben und Wunschmenüs der Kinder berücksichtigt werden.</p>
<p><b>Wie kann ich mein Kind vom Essen abmelden?</b></p>	<p>Bis auf Rauchzeichen und Brieftaube ist fast alles möglich ;-)</p> <p>die Klassiker per Telefon, per Fax oder per SMS an unsere Servicenummer per Whats-APP an unseren Serviceaccount, per E-Mail, per Formular auf unserer Webseite über unseren Anrufbeantworter, wenn Sie uns nicht sofort erreichen ab Frühjahr 2018 über unser cooles neues Online-System</p>
<p><b>Welche Zutaten werden eingesetzt und wo kommen diese her?</b></p>	<p>Je nach Produktgruppe und Saison werden nach Möglichkeit frische Produkte von regionalen Händlern eingesetzt. Unter strenger Abwägung der Vor- und Nachteile in Bezug auf Vitamingehalt, Optik und Sensorik kommen Lebensmittel, die noch beim Erzeuger schockgefroren werden, als rohe, vollkommen unbehandelte Kühlwaren zum Einsatz, wenn die Vorteile zur Frischware überwiegen oder die Produkte saisonal nicht als Frischware erhältlich sind.</p> <p>Diese Produkte werden in unserer EU- und DGE-zertifizierten Produktionsstätte schonend gedämpft und gewürzt.</p>

	<p>Die Frischwaren werden täglich angeliefert und in 6 unterschiedlichen Kühlräumen je nach Produktgruppe bis unmittelbar vor den Zubereitungsprozess in der für den Erhalt der Inhaltsstoffe optimalen Temperatur und Luftfeuchtigkeit differenziert gelagert.</p> <p><b>Kartoffeln werden 3x je Woche frisch, vakuumiert und ohne Zusatz von Schwefel angeliefert. Unser Kartoffel-Lieferanten aus Flettmar ist öko-zertifiziert und setzt die Bedingungen zur Zertifizierung nach IFS um.</b></p> <p>Lieferant für alle Frischgemüse und Frischobsterzeugnisse ist die Firma Frisch Frucht aus Erfurt.</p> <p>Frische Äpfel zum Beispiel beziehen wir vom IFS-, Eurepgap- und QS-geprüften Thüringer Obstbauern aus Gierstedt.</p> <p>Unsere Rohkostsalate beziehen wir vom traditionsreichen, IFS-zertifizierten, sächsischen Unternehmen Köhra.</p> <p>Puten- und Geflügelspezialitäten beziehen wir je nach Angebotslage direkt vom Landwirt von der Gönnataler Putenspezialitäten GmbH.</p> <p>Frischfleisch beziehen wir von unserem Hauptlieferanten vor der „Haustür“ Wolf aus Jena.</p>
<p><b>Bietet die JOS GmbH auch spezielle Sonderkosten für Allergiker an?</b></p>	<p>Mittlerweile versorgen wir unsere Kinder pro Jahr mit rund 10.000 Speisen nach besonderen medizinischen Ernährungserfordernissen. Über Menüs für Diabetiker, vegetarische Kost, laktosefreie Kost, glutenfreie Kost sowie Mahlzeiten für besondere religiöse Anforderungen versuchen wir im engen Dialog mit den Eltern eine Versorgungslösung für das Kind zu konzipieren, die sich möglichst wenig vom regulären Speiseplan abhebt, um den Kindern nicht das Gefühl zu geben „anders“ zu sein.</p> <p>Hierzu findet in der Regel ein telefonisches Beratungsgespräch mit den Eltern statt, die die Erstellung des personenbezogenen Speiseplanes bei außergewöhnlichen Ernährungserfordernissen unterstützend begleiten.</p>

	<p>Die Anlieferung der Sonderkostformen erfolgt in personenbezogenen Transportschalen, von denen die Speisen auf dem regulären Tellersystem angerichtet werden.</p> <p>Alle betreffenden Eltern erhalten vor der jeweiligen Lieferwoche auf Wunsch den individuell für ihr Kind ausgearbeiteten Speiseplan per E-Mail oder Fax oder als Bild per Whats-APP.</p>
--	---

<p><b>Wie bekomme ich meine Rechnung?</b></p>	<p>Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Rechnung wiederkehrend jeden Monat per Mail, Fax, als Bild per Whats-APP oder ab Frühjahr 2018 zur direkten Einsicht in unserer neuen Online-App.</p>
---	---

<p><b>Wie setzt sich das Tagesangebot zusammen?</b></p>	<p>Wir bieten täglich zwei Kinder- und Jugendmenüs zum Mittag an von denen täglich eines mit einem grünen Stern als Empfehlung gekennzeichnet ist um sich innerhalb von 20 Tagen nach allen vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen optimal zu ernähren. Darüber hinaus bieten wir täglich ein vegetarisches Menü an. Es kann frei zwischen den Menüs gewählt werden.</p> <p>Als Dessert bieten wir täglich variierend eine Auswahl an Obst, Rohkostsalaten, Quarkspeisen, Fruchtjoghurt an. Im Rahmen des möglichen Wareneinsatz ziehen wir Bio-Produkte beim Wareneinkauf vor und haben uns zum Ziel gesetzt eine Quote von 5 Prozent Bio-Anteil im Jahresdurchschnitt nicht zu unterschreiten.</p> <p>Als Neuerung bieten wir auch zum Vesper zwei Auswahlmenüs mit einem breiten Tagesangebot an. Auch hier kann die Einrichtung frei wählen. Montag bis Donnerstag viel Obst und Gemüse und zum Freitag süß oder doch umgekehrt. Sie haben es in der Hand.</p>
---	---

**Wie passen Sie Ihre Speisepläne an die jeweilige Zielgruppe an?**

Unsere Zielgruppe sind Kinder und wer weiß besser, was die Kinder wollen als unsere erfahrenen Kitaleiterinnen und Kitaleiter. Daher zapfen wir dieses Wissen an und gestalten nach den Wünschen in Abstimmung mit dem, was uns die Wissenschaftler der DGE empfehlen, die Speisepläne. Wir probieren auch gern neue Wunschesen und erfahren über die Spalte „Akzeptanz der Kinder“ auf unseren täglichen Qualitätsprotokollen, ob die gesunde BIO-Linsen-Bolognese in den Mündern, dem Gesicht und der Kleidung unserer kleinen Gäste gelandet ist oder sie es abgelehnt haben.

Jede Einrichtung hat von uns übersichtliche Bilderblöcke erhalten, auf denen alle Speisenkomponenten im Bild und mit verschiedensprachigen Bezeichnungen zu sehen sind. So können die Kinder sowohl beim Mittag als auch beim Vesper aktiv in die Auswahl einbezogen werden.

Die Speisepläne sind übersichtlich gestaltet und enthalten genaue Angaben über die Bestandteile an Gemüse, welche Fleischsorte und Details zur Zubereitungsart. **In unserem Repertoire finden sich keinerlei frittierte Produkte!**

Der grüne Stern hinter den jeweiligen Menüs führt zur Ernährungsempfehlung der DGE. Die minimal eingesetzten deklarationspflichtigen Stoffe sind übersichtlich gekennzeichnet und Anhand einer Legende beschrieben.

**Welche Methode der Speisenzubereitung wendet die JOS GmbH an?**

Cook&Serve – Frische Produktion, kurze Lieferwege, geringe Standzeiten

**Wie stellen Sie die Soßen her?**

Die Soßenproduktion wurde zu Beginn des Jahres 2011 schrittweise zurück zur klassischen Produktion durch das Anbraten von Fleisch und Gemüse umgestellt. Um den Fettanteil der Soßen auf ein Minimum zu reduzieren, werden die Soßen seit 10-2013 produziert, abgekühlt, degraissiert und zum Bedarfszeitpunkt regeneriert. **Als Soßenbinder setzen wir als einer von zwei Systemcaterern in Deutschland ein Produkt OHNE Palmfette und Palmöle ein!**

**Welche Ansprechpartner gibt es und wie erfolgt die Kundenbetreuung?**

Wir kochen nicht für uns, sondern für unsere Kunden. Daher ist uns der direkte Kontakt ohne Umwege besonders wichtig.

Innerhalb der engmaschigen Betreuungsstruktur stehen Ihnen direkte administrative Ansprechpartner mit der Handlungskompetenz, Ihre Anliegen zeitnah zu bearbeiten zur Verfügung. In erster Linie erfolgt die Kundenbetreuung durch die kaufmännische Produktionsleiterin, Frau Kathleen Lange und den technischen Produktionsleiter, Herrn Udo Henoeh.

Für alle weitergehenden Fragen steht Ihnen eine direkte Verbindung zur Geschäftsführung in Person von Herrn Sebastian Wächter zur Verfügung.

Im Rhythmus von 3 Monaten bieten wir Qualitätsgespräche an, bei denen sowohl die Produktionsleitung als auch die Geschäftsführung anwesend ist, um die tägliche Qualitätserfassung im Rahmen von Monatsstatistiken konkret auszuwerten, die zukünftigen Speisepläne zu besprechen, Maßnahmen bei Qualitätsabweichungen zu erörtern und alle Themen des Tagesgeschäftes im partnerschaftlichen Miteinander zu besprechen.



**Wie kontrollieren, erfassen und sichern Sie Ihre Qualität?**

Unsere umfassende Güteüberwachung zeigt täglich die Qualität unserer Speisen auf. Dabei erhält jeder Vertragskunde täglich ein ausführliches Qualitätsprotokoll mit dem er uns, in wenigen Sekunden täglicher Bearbeitungszeit, alle für die Beurteilung der Qualität unserer Leistung relevanten Informationen gibt. Das Protokoll wird vom Transportmitarbeiter geliefert und am nächsten Tag wieder zur Produktionsstätte transportiert. Die dadurch gewonnenen Erkenntnisse fließen in einer täglichen Auswertung permanent in die Produktivprozesse ein.

Alleinstellungsmerkmale unserer Dienstleistung sind nicht nur die Produktion in unserer hochmodernen Produktionsanlage, in der alle technischen Kochprozesse vollelektronisch überwacht und dokumentiert werden. Hinzu kommt der Grundsatz, nach Kräften die Warenpalette überwiegend mit regionalen Erzeugnissen zu füllen, um auch in der Zulieferkette einen direkten Einfluss und permanente Kontrollmöglichkeit zu haben.

In unserem ständig weiterentwickelten HACCP-Konzept wird präzise geregelt, welche Prüf-, Reinigungs- und Desinfektionsprozesse von wem, wann, mit welchen Stoffen durchzuführen sind.

Gepaart mit unseren darüber hinaus eingeführten Qualitätsprüf- und Dokumentationsprozessen sind alle Mitarbeiter in einem rollenden System mit wechselnden Aufgaben der Qualitätsüberwachung betraut. Bei jeder Komponente, die bei Ihnen ankommt, verbürgen sich ein Mitarbeiter mit seiner Unterschrift für eine intensive Geschmacksprobe der jeweiligen Charge, ein Mitarbeiter für die lückenlose Temperaturüberwachung und ein Mitarbeiter für die exakte Mengenkabrierung im Auslieferungsprozess.



Alle gewonnenen Erkenntnisse werden in einem, im Rhythmus von 3 Monaten angebotenen, Qualitätsgespräch mit unseren Vertragskunden persönlich ausgewertet. Im Zuge dieses engen Kundendialoges nehmen wir uns viel Zeit, um neue Anregungen für die Speiseplanung, gemeinsame Projektaktivitäten und alle relevanten Themen rund um unseren Grundsatz, moderne Gemeinschaftsverpflegung als Basis für eine gesunde Lebensführung zu verstehen, zu besprechen. Integraler Bestandteil der von uns angebotenen Dienstleistungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist ein lückenlos dokumentierter logistischer Ablauf. Je nach Portionsmenge kommen entweder eigene, nach unserem lückenlosen HACCP-Konzept gereinigte, geschlossene Auslieferungsfahrzeuge oder nach den gleichen strengen Richtlinien behandelte Fahrzeuge unseres langjährigen Dienstleistungspartners, der Fahrzeugservice Jena GmbH, zum Einsatz. Der gesamte Kommissionierungs- und Packvorgang findet in einer nach neuesten EU-Richtlinien konzipierten Auslieferungszone innerhalb unserer Zentralküche statt. Dabei wird jede Komponente exakt per Digitalwaage erfasst, um eine punktgenaue Liefermenge zu gewährleisten.

Aus der konkreten Produktions- und Kommissionierungsplanung geht die Menge der benötigten Umverpackungen hervor, die täglich frisch zum Einsatz kommen. Die Menge der geplanten und bestückten Umverpackungen wird unmittelbar bei der Übergabe an das Transportpersonal nochmals ausgezählt.

Innerhalb des gesamten Kommissionierungsvorganges finden an verschiedenen Messstationen Temperaturkontrollen zur Überwachung des Temperaturverlaufs statt. Innerhalb des gesamten Ablaufs ist mittels unseres Qualitätsdienstplanes geregelt, wer am betreffenden Produktionstag an welcher Durchlaufstation verantwortlich zeichnet. Der gesamte Ablauf wird täglich protokolliert und mit Unterschriften quittiert. Eine lückenlose transparente Nachweisführung ist somit jederzeit möglich.

**Der Mitarbeiter steht mit seinem Namen für sein Produkt.**