

Konzept Verpflegung Werkstatt

Ein Angebot von gesunden Speisen ist uns im Holländerhof wichtig und ebenso die Transparenz im gesamten Prozess. Von der Speiseplanung über den Einkauf, die Lagerung, die Zubereitung und die Ausgabe können wir jeden Schritt belegen. Wir achten sorgfältig auf die Einhaltung aller diesbezüglich geltenden Gesetze und Verordnungen. Besonders wichtig ist es uns, auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden im Rahmen der Vereinbarungen einzugehen. Auch beachten wir die jahreszeitlichen und die regionalen Aspekte in der Speiseplanung.

Zielgruppe | Kunden

Die Teilnehmer am Mittagstisch sind die Mitarbeitenden der Werkstatt und Tagesförderstätte Holländerhof auf dem Preesterbarg und der Trollsee Werkstatt.

Wir berücksichtigen die verschiedenen Kostformen und bieten Alternativen für Vegetarier und Muslime an. Ebenso bei Unverträglichkeiten (Fisch, Milch, Gluten) auf Vorbestellung.

Angebot | Speiseplanung

Das Angebot der Gemeinschaftsverpflegung umfasst an den Werkstatttagen von Montag bis Donnerstag ein warmes Mittagessen bestehend aus Hauptgang und Nachtisch, einem Stück Obst und kalten Getränken. Am Freitag gibt es einen warmen oder kalten Imbiss, der in den Gruppen zur Wochenbesprechung eingenommen wird.

Bei der Speiseplanung berücksichtigen wir die Wünsche und Bedürfnisse der Mitarbeitenden des Holländerhofes im Rahmen der Leistungsvereinbarung. Wir erfassen deren Eingaben und Wünsche und treffen uns halbjährlich mit dem Werkstattatrat.

Ebenso berücksichtigen wir saisonale und regionale Aspekte. Und natürlich achten wir auf ein ausgewogenes gesundes Angebot. Das Wichtigste ist uns jedoch: Das Essen soll schmecken!

Der Speiseplan wird in allen Werkstattgruppen und im Speisesaal veröffentlicht.

Mit Abbildungen der Speisen auf dem Plan erreichen wir auch die Teilnehmer, die nicht lesen können. Zusätzlich kennzeichnen wir mit Piktogrammen, welche Fleischart enthalten ist oder ob es sich um vegetarisches Essen handelt.

Allergene und Zusatzstoffe sind mit Zahlen und Buchstaben an den Speisen gekennzeichnet. Einem Hinweisblatt zum Speiseplan kann man entnehmen, um welche Allergene bzw. Zusatzstoffe es sich handelt.

Die Mitarbeitenden im Gruppendienst achten auf die Kennzeichnung und assistieren den Mitarbeitenden mit Handicap bei der Speisenwahl.

Einkauf | Lagerung

Unsere Waren beziehen wir von langjährigen Lieferanten. Wir bewerten regelmäßig unsere Lieferanten bezüglich der Qualität, des Preises und der Lieferkonditionen. Regionalität ist uns sehr wichtig.

Von den Lieferanten erfahren wir, welche Inhaltsstoffe in den Speisekomponenten enthalten sind, so dass wir dies mit dem Speiseplan veröffentlichen können.

Herstellung

In unserer modern ausgestatteten Küche arbeiten wir nach dem Cook-and-Serve-Verfahren. Die Speisen werden vitalstoffschonend zubereitet und lange Warmhaltezeiten vermieden. Auch können wir dank moderner Techniken fettreduzierte Speisen schmackhaft herstellen.

Hygiene

Hygiene wird bei uns groß geschrieben. Wir sorgen durch Transparenz und das tägliche Gespräch dafür, dass das Hygienebewusstsein präsent ist.

Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen unterweisen wir die Mitarbeitenden im täglichen Handeln so, dass die Regeln eingehalten werden.

Mitarbeiter | Pädagogik

In der Großküche der Werkstatt Holländerhof arbeiten 13 Leistungsberechtigte. Neben dem Küchenleiter arbeiten eine Hauswirtschaftsleiterin, eine Köchin und eine Spülkraft.

Für jeden Leistungsberechtigten wird individuell der Einsatz abgestimmt und fachlich sowie pädagogisch begleitet. Teilhabeziele werden gemeinsam mit dem Leistungsberechtigten entwickelt, festgelegt und von dem pädagogisch geschulten Mitarbeiter der Küche begleitet.

Die Verantwortung für alle Abläufe inkl. der pädagogischen Prozesse hat der Küchenleiter.