

# Merkblatt – Ablauf der Beratungen

## Dortmund tischt auf

Die Beratung im Rahmen von „Dortmund tischt auf“ ist als zeitlich überschaubare, aber intensive Begleitung angelegt. Jede teilnehmende Küche wird über vier Beratungstage hinweg unterstützt. Die Tage finden überwiegend vor Ort im Betrieb statt und werden durch vorbereitende Analysen sowie Nachbereitung ergänzt. Ziel ist es, in einem klar strukturierten Zeitraum spürbare Verbesserungen anzustoßen und dauerhaft im Küchenalltag zu verankern.

### Dauer und Umfang

- Erste Einordnung des Betriebes sowie eine Kategorisierung der Einkäufe
- Vier Beratungstage je Betrieb
- Überwiegend vor Ort, einzelne Einheiten bei Bedarf digital
- Begleitung durch erfahrene Berater\*innen und Köch\*innen
- Zusätzliche fachliche Zuarbeit zwischen den Terminen

### Einordnung und Ziele

Der erste Beratungstag dient der gemeinsamen Einordnung der Ausgangslage. Auf Basis vorab ausgewerteter Einkaufsdaten, Speisepläne und betrieblicher Rahmenbedingungen werden Budgetverteilung, Bio-Anteile und bestehende Menüstrukturen betrachtet. Ergänzend findet eine Hospitation in der Produktionsküche statt. Ziel dieses Tages ist es, Abläufe, Stärken und Herausforderungen zu verstehen und gemeinsam realistische Ziele für die Zusammenarbeit festzulegen. Am Ende des Tages werden die thematischen Schwerpunkte für die folgenden Praxistage vereinbart.

### Praxistag in der Küche

Der zweite Tag ist als praktischer Workshoptag konzipiert, welcher programmatisch auf einem der angebotenen Module basiert. Gemeinsam mit dem Küchenteam werden so bspw. mehrere Gerichte zubereitet, die für zukünftige Speisepläne relevant sind. Dabei werden saisonale Aspekte, Wirtschaftlichkeit, Bio-Anteile sowie die Anforderungen des jeweiligen Versorgungssystems berücksichtigt. Die Gerichte werden, soweit möglich, unter Alltagsbedingungen weiterverarbeitet, warmgehalten oder regeneriert und im Hinblick auf Ausgabe, Portionsgrößen und Akzeptanz betrachtet. Ziel ist es, praxistaugliche Lösungen zu entwickeln, die sich direkt in den Betrieb integrieren lassen.

## **Strukturen, Planung und Organisation**

*(vor Ort oder digital)*

Am dritten Beratungstag stehen organisatorische und planerische Themen im Mittelpunkt, welche ebenfalls programmatisch auf einem der angebotenen Module basiert. Je nach Bedarf der Küche werden unter anderem Fragen der Speiseplangestaltung, des Bio-Einstiegs, der Einkaufsstruktur oder der Dokumentation bearbeitet. Dieser Tag verbindet fachliche Einordnung mit der Entwicklung alltagstauglicher Arbeitsweisen, die den Küchen helfen, die Qualitätskriterien der Stadt dauerhaft und wirtschaftlich umzusetzen zu können.

## **Stabilisierung und Abschluss**

Der vierte Beratungstag dient der Sicherung der angestrebten Veränderungen. Während einer erneuten Hospitation im laufenden Betrieb werden Abläufe beobachtet und bei Bedarf gezielt begleitet. Abschließend werden unterstützende Arbeitsunterlagen übergeben und nächste Schritte abgestimmt, um die Ergebnisse langfristig im Betrieb zu verankern.

## **Wahlmodule und Schwerpunkte**

Innerhalb der vier Beratungstage werden mindestens ein, maximal zwei Praxismodule eingesetzt. Diese Module vertiefen ausgewählte Themen wie Bio-Einstieg, Speiseplangestaltung, Einkauf, Rezepturarbeit oder Qualitätssicherung. Welche Module zum Einsatz kommen, wird gemeinsam festgelegt und richtet sich nach den Bedarfen des jeweiligen Betriebs. Die ausführliche Beschreibung aller Wahlmodule ist in einem separaten Dokument zusammengefasst.

## **Begleitung zwischen den Terminen**

Zwischen den Beratungstagen erfolgt eine kontinuierliche fachliche Zuarbeit. Dazu gehören unter anderem die Weiterentwicklung von Rezepturen und Speiseplänen, die Prüfung von Einkaufsoptionen in Kooperation mit dem Förderprojekt „[FoodConnectRuhr](#)“, Abstimmungen mit den Küchenleitungen sowie die Vorbereitung der Folgetermine. Dadurch stehen die Beratungstage nicht isoliert, sondern sind Teil eines zusammenhängenden Entwicklungsprozesses.

*Das Beratungsprogramm Dortmund tischt auf wird von Speiseräume-Urban Food Concepts GmbH im Auftrag der Stadt Dortmund durchgeführt. Es wird von der Europäischen Union im Rahmen des Projektes „Turn the Tables“ kofinanziert. Für die Inhalte ist ausschließlich die Stadt Dortmund und Speiseräume-Urban Food Concepts GmbH verantwortlich; sie geben nicht notwendigerweise die Sichtweise der Europäischen Union wieder.*