

Die Wahlmodule im Überblick

Dortmund tischt auf

Die Beratung im Rahmen von „Dortmund tischt auf“ ist modular aufgebaut. Jede teilnehmende Küche wählt, abhängig von Ausgangslage, Zielen und betrieblichen Rahmenbedingungen, mindestens ein, maximal zwei Prismodule aus. Die Module werden gezielt eingesetzt, um dort anzusetzen, wo für den jeweiligen Betrieb der größte Nutzen entsteht.

Die folgenden Wahlmodule dienen dazu, die Beratung präzise an den Bedarf der jeweiligen Küchen und Cateringbetriebe anzupassen. Sie können einzeln oder in Kombination eingesetzt werden, je nach Ausgangssituation, Prioritäten, Prozessen und personellen Rahmenbedingungen der Einrichtungen.

Jedes Modul vertieft einen spezifischen Schwerpunkt und unterstützt die Küchen dabei, praxisnahe Verbesserungen umzusetzen, ihre Arbeitsweisen zu professionalisieren und die gesetzten Ziele, insbesondere die Erhöhung des Bio-Anteils sowie die Ausrichtung an den Qualitätskriterien der Stadt Dortmund, nachhaltig zu erreichen. Im Rahmen der Begleitung muss mindestens ein praktisches Modul umgesetzt werden. Bis zu zwei praktische Module können durch die Küchen im Rahmen der viertägigen Begleitung in Anspruch genommen werden.

Ausführliche Beschreibung der Wahlmodule

1. Bio-Einstieg

Dieses Modul führt in die grundlegenden Anforderungen und Strukturen des Bio-Einstiegs ein und bildet die Basis dafür, Bio-Produkte nachvollziehbar und prüffähig in den Küchenalltag zu integrieren. Es vermittelt die entscheidenden Bausteine, um den Bio-Anteil auf mindestens 20 Prozent zu steigern und gleichzeitig die Dokumentation so schlank wie möglich zu halten. Dabei werden sowohl die gesetzlichen Vorgaben als auch die organisatorischen Schritte betrachtet, die für eine spätere Auditierung – etwa im Rahmen des AHV-Logos Bronze – relevant sind. Ziel ist es, den Küchen klare, praxisnahe Werkzeuge an die Hand zu geben, mit denen sie Bio-Produkte sicher dokumentieren und dauerhaft einsetzen können.

Inhalte:

- Erreichen von 20 % Bio ohne Mehrkosten
- Bio-Priorisierung nach Warengruppen
- Dokumentationslogik (Mengenflussblätter, Lieferscheine, Plausibilitätsprüfung)
- AHV-Logo Bronze: Was ist wirklich relevant?
- Integration der Dokumentation in bestehende Abläufe
- Erstellung eines einfachen Bio-Dokumentations-Setups für die jeweilige Küche

- Identifikation der „No-Brainer“-Produkte

2. Speiseplangestaltung nach geplanten Qualitätskriterien der Stadt Dortmund

Dieses Modul unterstützt die Küchen dabei, ihre Speisepläne systematisch an den geforderten Qualitätsstandards auszurichten. Der Schwerpunkt liegt darauf, ernährungswissenschaftliche Anforderungen so zu übersetzen, dass sie im Küchenalltag tatsächlich umsetzbar sind – unabhängig davon, ob die Einrichtung mit Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze arbeitet. Gleichzeitig wird aufgezeigt, wie sich pflanzliche Komponenten stärken, kindgerechte Akzeptanzfaktoren berücksichtigen und saisonale Rohwaren sinnvoll integrieren lassen. Das Modul befähigt die Küchen, nachhaltige und ausgewogene Wochenpläne zu entwickeln, die sowohl wirtschaftlich als auch alltagstauglich sind.

Inhalte:

- Umsetzung der kommenden Qualitätskriterien im Küchenalltag
- Fleischreduktion ohne ideologische Überfrachtung
- Erhöhung des Gemüseanteils
- Stärkung des Einsatzes von Hülsenfrüchten
- Berücksichtigung saisonaler Schwerpunkte
- Rezeptlogik für alle Versorgungssysteme (Serve/Hold/Chill/Freeze)

Praxisanteile:

- Gemeinsame Überarbeitung von 1–2 Wochenplänen
- Entwicklung eines Baukastens für neue Wochenpläne

3. Einkauf

Dieses Modul richtet den Blick auf die strategische Weiterentwicklung des Einkaufs und der Lieferketten. Es zeigt auf, wie Küchen ihren Anteil an Bio-Produkten steigern und regionale Strukturen sinnvoll einbeziehen können. Durch die systematische Bewertung von Preisstrukturen, Lieferanten, Artikellisten und Convenience-Anteilen entsteht eine praxisnahe Grundlage für einen wirtschaftlich tragfähigen Einkauf. Der Fokus liegt auf klaren, umsetzbaren Entscheidungen, mit denen Küchen ihren Sortimentskern neu ausrichten und gleichzeitig regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit fördern können.

Inhalte:

- Erstellung einer Rahmenartikelliste zur Erreichung von mindestens 20 % Bio
- Analyse relevanter Produkte und der wirtschaftlichen Spielräume
- Regionale Integration über Förderprojekt „FoodConnectRuhr“, wo sinnvoll umsetzbar
- Convenience-Analyse und Bewertung möglicher Substitutionen

Praxisanteile:

- Erstellen einer betriebsspezifischen Rahmenartikelliste
- Definition von „Bio-Startprodukten“ mit besonders hoher Wirkung

4. Rezepturgestaltung

Dieses Modul widmet sich der Entwicklung und Optimierung von Rezepturen, die gleichzeitig wirtschaftlich und kindgerecht sind, einen Bio-Anteil aufweisen und unabhängig vom Speiseverteilsystem eingesetzt werden können. Durch die Verbindung aus Theorie und

praktischer Kocharbeit werden die Küchen befähigt, Rezepturen gezielt so anzupassen, dass sie den geforderten Qualitätskriterien der Stadt Dortmund gerecht werden.

Inhalte:

- Rezeptaufbau: Mengen, Produktqualitäten
- Hybrid-Rezepte (z. B. Fleisch + Hülsenfrüchte)
- Erhöhung des Gemüseanteils und Reduktion teurer Komponenten
- Systemtaugliche Rezepturen für Serve/Hold/Chill/Freeze
- Optimierung von Geschmack, Textur und Akzeptanz bei Kindern
- Einfache Kochprozesse

Praxisanteile:

- Gemeinsames Kochen von 7–10 Rezepturen
- Sensorische Bewertung
- Anpassung für verschiedene Versorgungssysteme
- Kalkulation und Dokumentation

5. Saisonales Kochen

Dieses Modul zeigt, wie saisonale und regionale Produkte wirtschaftlich, schnell und systemtauglich in den Küchenalltag integriert werden können. Die Küchen arbeiten dabei ausschließlich praktisch und setzen eine Vielzahl saisonaler Gerichte um, die sowohl kindgerecht als auch wirtschaftlich sind. Die gemeinsame Praxiserfahrung macht sichtbar, wie sich Bio-Anteile durch saisonale Rohwaren erhöhen lassen und wie gleichzeitig neue Menülinien entstehen, die sich ohne Mehraufwand im Alltag umsetzen lassen.

Inhalte/Praxis:

- Zubereitung von 8–10 saisonalen, kindgerechten Gerichten
- Einsatz saisonal-regionaler Rohwaren
- Kurze Zubereitungszeiten und klare Prozesse
- Optimierte Kalkulation
- Integration in die laufenden Speisepläne

6. Kleine Küchenhelfer*innen

Dieses Modul konzentriert sich auf die Herstellung einfacher hausgemachter Grundprodukte, die in nahezu jedem Küchenprozess eingesetzt werden können. Ziel ist es, den Einsatz von Convenience-Produkten zu reduzieren, Kosten zu senken und gleichzeitig Geschmack und Qualität zu steigern. Die hergestellten Fonds, Pasten oder Dressings lassen sich leicht in den Alltag integrieren und ermöglichen eine langfristige Verbesserung der Rezeptqualität bei gleichzeitig steigender Frische und mehr Bio-Anteil.

Inhalte/Praxis:

- Herstellung von Fonds, Brühen, Grundsoßen
- Produktion von Gewürzpasten, Dressings, Grundsaucen und Marinaden
- Verarbeitung, Haltbarkeit, Lagerung
- Integration der Grundprodukte in den Küchenalltag
- Reduktion von Convenience-Anteilen

7. Kinderernährung

Dieses Modul behandelt die ernährungsphysiologischen und sensorischen Anforderungen von Kindern als Zielgruppe. Es vermittelt, wie Speisen kindgerecht entwickelt, gekocht und präsentiert werden können und wie Akzeptanzfaktoren gezielt genutzt werden können, um eine gesunde und abwechslungsreiche Verpflegung zu fördern. Durch Theorie und praktische Kochsequenzen lernen die Mitarbeiter*innen der Küchen, wie sie Gerichte so gestalten, dass sie sowohl ausgewogen als auch beliebt sein können.

Inhalte:

- Altersgerechte Portionsgrößen
- Sensorische Anforderungen (Texturen, Gewürzprofile, Farben)
- Lebensmittelakzeptanz bei Kindern
- Gestaltung kindgerechter Menülinien

Praxisanteil:

- Zubereitung und Erprobung kindgerechter Rezepturen
- Bewertung der Akzeptanzfaktoren
- Entwicklung kleiner Probieraktionen

8. Qualitätssicherung in Cook & Serve / Cook & Hold / Cook & Chill / Cook & Freeze

In diesem Modul stehen die besonderen Anforderungen verschiedener Speiseversorgungssysteme im Mittelpunkt. Da Küchen in Dortmund mit unterschiedlichen Prozessketten arbeiten, zielt dieses Modul darauf ab, die Qualität von Gerichten über die gesamte Prozessstrecke hinweg sicherzustellen. Von der Produktion bis zur Ausgabe. Ziel ist es, Rezepte, Regenerationsschritte und Warmhalteprozesse so abzustimmen, dass die Speisequalität stabil bleibt und Kindern ein ansprechendes Essen angeboten werden kann, unabhängig vom eingesetzten System.

Inhalte:

- Analyse der Prozesskette: Produktion – Abkühlung – Lagerung – Regeneration – Ausgabe
- Qualitätseinbußen erkennen und gezielt vermeiden
- Temperaturführung, Garpunkte, Texturstabilität
- Auswahl systemtauglicher Rezepturen

Praxisanteil:

- Kochen und Regenerieren systemtauglicher Rezepturen
- Analyse der Warmhalte- und Regenerationsqualität
- Ableitung systemgerechter Anpassungen

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.