



AUSGABE | 2018-01

# JOS NEWSLETTER

*jos*\*\*\*  
Gemeinschaftsverpflegung

Jena, April 2018

Sehr geehrte Eltern,

Karotte ist Karotte, Kartoffel ist Kartoffel und Petersilie ist Petersilie. Woher das Produkt kommt und wie es angebaut wurde ist noch immer vielen Menschen reichlich egal. **Uns nicht ;-)** Daher setzen wir seit vielen Jahren auf Lieferanten aus der Region, die unsere strengen Qualitätsanforderungen lückenlos erfüllen und denen wir regelmäßig auf die Finger schauen können.

In den letzten Monaten suchten wir verstärkt nach regionalen Lieferanten, die nicht nur um die Ecke anbauen, sondern auch unseren stark steigenden Bedarf an BIO-Produkten direkt aus der Region bedienen können.

Mit der Öko-Marktgemeinschaft Thüringen/ Sachsen konnte kurz vor Ostern eine langfristig ausgelegte Partnerschaft besiegelt werden. Diese ermöglicht uns den weiteren deutlichen Ausbau unseres BIO-Angebotes und sichert den BIO-Bauern der Region einen kontinuierlichen Absatz Ihrer BIO-Produkte.

Ihr Ansprechpartner:  
Sebastian Wächter  
- Geschäftsführer -  
Dammstraße 32  
07749 Jena  
Tel: (0170) 730 72 89  
Fax: (03641) 400-403  
E-Mail: [sebastian.waechter@jos-gmbh.de](mailto:sebastian.waechter@jos-gmbh.de)

**NEU:**  
**BIO-Produkte  
aus Thüringen**



**direkt vom Bauern  
...in unsere Küche**

Nachhaltige Ernährung ist aus unserer Sicht nur dann zu Ende gedacht, wenn sie regional ist und die Menschen in Thüringen und Mitteldeutschland einbindet.

Durch die Kooperation verbinden wir den Endverbraucher direkt mit den Erzeugern und Bauern vor Ort und ersetzen jegliche Form von Zwischenhandel.

Wir werben seit Jahren mit einer gläsernen Produktion. Woher die Produkte kommen ist aber ebenso wichtig, wie unsere Art diese schonend zu verarbeiten.

Daher sind unsere Kunden nach erfolgreichem Start der Zusammenarbeit gern eingeladen, mit uns die BIO-Höfe zu besichtigen auf denen die Produkte ihren Ursprung haben.

Wie die Zusammenarbeit konkret aussieht und wann die Kids das erste BIO-Obst und BIO-Gemüse aus Thüringen auf den Gabeln und Löffeln haben, erfahren Sie in **Artikel 1** des heutigen Newsletters.

In **Artikel 2** beschreiben wir, was es mit unserem Programm JOS-Service+ auf sich hat. Darin haben wir aus zahlreichen Elternvorschlägen ein Paket zusammengefasst, um die Zusammenarbeit für alle noch leichter, transparenter und entspannter zu gestalten.

Im März war unsere neue JOS-Kinderkochschule das erste Mal auf Tour. Ob die Smoothies geschmeckt und die Kids bemerkt haben, dass sie die Waffeln mit gesundem Dinkelmehl hergestellt haben, erfahren Sie in **Artikel 3**.

Die Gewinner des letzten Stern-Gewinnsspiels stehen fest und erhalten am 7. Mai zusammen mit den Eltern ihre Preise. Dann heist es für mich, Abschied nehmen von der Carrera-Bahn ;-)( Wer die Gewinner sind, erfahren Sie in **Artikel 4**



Folgen Sie zahlreichen Eltern und kommen Sie zu uns, besichtigen Sie unsere Systemküche, schauen Sie uns über die Schulter und verschaffen sich einen direkten Eindruck.

Für Terminvereinbarungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Außerdem widmen wir uns in **Artikel 5** ab dieser Ausgabe den Personen bei JOS, die sich täglich für das Wohl unserer kleinen und großen Tischgäste stark machen und stellen Ihnen zukünftig immer 5 unserer Mitarbeiter vor.

Und noch jemanden möchten wir Ihnen vorstellen.

**HIRSE** - die wenig bekannte Getreideart. Früher als Grundnahrungsmittel hoch geschätzt. Heute nahezu unbekannt. Wir schenken ihr hier Aufmerksamkeit und werden regionale BIO-Hirse demnächst auf unserem Speiseplan willkommen heißen.

Es grüßt Sie herzlich

Ihr Sebastian Wächter  
Geschäftsführer der JOS GmbH

## Pilotkunde gesucht



### Frisch kochen, direkt vor Ort in der Kita?

Geht nicht, ist zu teuer, wer soll denn das leisten.

Stimmt schon. Aufwendiges Fleisch, Fisch, Gemüse, Soßen, etc. machen es schwierig in Kleinserie vor Ort zu kochen, wenn man mit frischer Ware arbeiten und weiter den Weg weg von Tiefkühlerzeugnissen gehen will. Aber wie ist es mit Beilagen, Nudeln, Reis, Kartoffeln und andere. Geht das vor Ort? Wir suchen einen Kunden, der es mit uns für 6 Monate testen möchte.

# 1. Regionale Produkte direkt vom Bauern

Mit unserem neuen Einkaufspartner ÖMG Thüringen/Sachsen

Die Ökomarktgemeinschaft Thüringen/Sachsen GmbH & Co.KG ist ein Zusammenschluss von 8 BIO -Bauern, welche die Verarbeitung und Vermarktung Ihrer Produkte selbst in die Hand nehmen.

Die faire und transparente Gestaltung ihrer Wertschöpfungskette ist eines ihrer Ziele. Darüber hinaus möchten Sie die wirtschaftlichen Kreisläufe in unsere ländliche Region zurückholen. Wir sind seit Jahren stark in Thüringen verwurzelt.

Genau wie viele unserer Kunden möchten auch wir wissen, wo unsere Produkte herkommen und so fand zusammen, was zusammen gehört.

Seit langer Zeit setzen wir schon auf Lieferanten aus der Region. Mit der ÖMG gehen wir nun ganz neue, regionale Wege. Hier verbinden wir Sie und uns als Endverbraucher mit dem Erzeuger vor Ort.

### Was heißt das genau:

Ab August 2018 beziehen wir eine Vielzahl an Obst und Gemüsesorten von ÖMG. Auch prüfen wir aktuell die Umstellung unseres Kartoffeleinkaufs zu ÖMG.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen die Möglichkeit genau hinzusehen. Lernen Sie unsere BIO Bauern kennen und gewinnen Sie einen Einblick woher die Produkte für die Versorgung Ihres Kindes kommen. Alles von uns organisiert.



**Auch beim Vesper steigt der BIO-Anteil ab dem 01.08.2018 erheblich. Zusätzlich zum aktuellen Angebot, bieten wir zweimal je Woche für jedes Kind eine abwechslungsreiche Zusammenstellung an BIO-Obst und BIO-Gemüse an.**

## 2. JOS-Service+

Einfacher, transparenter, entspannter Zusammenarbeiten

Serviceoptionen ab dem 01.07.2018 für alle kommunalen Kitas der Stadt Jena.



### Spätabmelder-HOTLINE

Sie sind ein bisschen spät dran und haben nicht daran gedacht bis 8:00 Uhr das Essen abzumelden? Kein Problem, nutzen Sie unsere Spätabmelder-Hotline von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr



### Essenabmeldung klassisch per SMS



### 1-Klick-ONLINE-Abmeldung

Superbequem und ganz fix können Sie mit unserer 1-Klick-ONLINE-Abmeldung das Essen für den Liefertag bis 8:00 Uhr und nach 8:00 Uhr für den Folgetag für Ihr Kind abmelden. Funktioniert per PC, Tablet oder Smartphone.

## 2. JOS-Service+

Einfacher, transparenter, entspannter Zusammenarbeiten

- **Rechnung per Mail, Fax oder Post**

Ohne zusätzliche monatliche Kosten erhalten Sie von uns Ihre Rechnung per Post, Fax oder Mail.



- **Callback-Service**

Sie haben Fragen, sind aber gerade sehr beschäftigt? Dann nutzen Sie doch unseren Callback-Service und wir rufen Sie gern binnen 24 Stunden zurück. Gehen Sie dafür einfach auf unsere Homepage unter [www.jos-gmbh.de](http://www.jos-gmbh.de)



- **Essenabmeldung per Whatsapp**

Unter der Rufnummer 0151 10852891 können Sie Ihr Kind von der Versorgung an- und abmelden. Sicher und ohne nennen eines Namens, einfach über ihre Kundennummer



- **JOS-Wildcard**

Ach herrje, Essen vergessen abzubestellen. Ziehen Sie unsere JOS-Wildcard und wir tragen 3 x pro Jahr diese Kosten für Sie.

- **Unterstützung der Eltern während der Kita-Eingewöhnungsphase**

Kommt ein Kind in die Krippe oder Kita, so ist das sowohl für das Kind wie auch für die Eltern eine neue Situation. Um Ihnen und Ihrem Sprössling die Zeit des Übergangs so einfach wie möglich zu gestalten, ist die Essenversorgung in den ersten 10-Tagen der Eingewöhnungsphase kostenfrei.



- **gläserne Produktion**

Besuchen Sie unsere Produktionsstätte in Jena-Isserstedt. Lernen Sie die Menschen kennen die tagtäglich mit großem Engagement für das leibliche Wohl unserer großen und kleinen Tischgäste sorgen. Erfahren Sie mehr über die Zubereitung der Speisen und die verwendeten Produkte.

- **Verkostungsmöglichkeit für Eltern**

In zeitlicher Abstimmung mit der Einrichtung Ihres Kindes, haben Sie als Eltern jederzeit die Möglichkeit die durch uns angelieferten Speisen zu verkosten.

## 2. JOS-Service+

Einfacher, transparenter, entspannter Zusammenarbeiten



### Ernährungsberatung bei Allergie

Bei einer Allergie reagiert das Immunsystem des Menschen überempfindlich auf bestimmte Substanzen. Den jeweiligen Auslöser herauszufinden ist oftmals sehr schwierig und langwierig. Darüber hinaus hat eine Allergie oft Auswirkungen auf die Ernährung. Unsere Mitarbeiterin Frau Lange schloss 2011 Ihre Weiterbildung im Bereich Ernährungswissenschaften ab und berät seit vielen Jahren schon Eltern, deren Kinder eine Mittag- und Vesperversorgung mit speziellen Ernährungserfordernissen bedürfen. Sie hilft auch Ihnen gern weiter.



- **Spezielle Kleinkindkost während der Krippenphase**



### Besuch bei unseren Lieferanten

Woher kommt das Gemüse und das Obst? Wir zeigen es Ihnen und organisieren für Sie den Besuch bei unseren BIO-Bauern und Lieferanten.

- **JOS-Kochschule für Kinder und Eltern**



### ONLINE Essendatenbank

Unsere ONLINE-Essendatenbank gibt Ihnen einen Überblick von Kalorien und Inhaltsstoffen aller JOS-Menüs.



- **Unser Vorschlagswesen für Eltern - Reden Sie mit....**

Halten Sie uns auf Trab. Nichts ist so wertvoll wie der kreative Austausch mit Ihnen. Mitunter werden dabei wertvolle Erkenntnis zu Tage gefördert, welche das Angebot und die Rahmenbedingungen weiterentwickeln. Ihr Feedback wird direkt umgesetzt und belohnt.

Ein neues leckeres Menü, spannende Ideen zum Service und zur Ausgestaltung, nichts wie ab zu uns. Unter allen umgesetzten Vorschlägen wird am Jahresende ein Gewinner ausgelost.

## 2. JOS-Service+

Einfacher, transparenter, entspannter Zusammenarbeiten



### Unterstützung der Einrichtung u. des Elternbeirats bei Festen

Sommerfest, Laternenumzug, Weihnachtsmarkt:  
Zweimal im Jahr unterstützen wir die Einrichtung tatkräftig.



### HAPPY Birthday-Service

Sie feiern in der Einrichtung den Geburtstag Ihres Kindes?  
Unsere Servicekräfte helfen mit.



### Wenn es finanziell mal eng wird - Ratenzahlung

Wenn Sie mindestens 6 Monate pünktlich gezahlt haben und es dann mal eng wird, können Sie sich vor der zweiten Mahnung bei uns melden und mit uns die Möglichkeit einer Ratenzahlungsvereinbarung für den offenen Betrag prüfen.



### Beratungssprechtag für Eltern zum Bildungs- und Teilhabepaket

Sie benötigen Unterstützung bei der Beantragung von Bildung und Teilhabeleistungen? Wir beraten Sie gern. Nutzen Sie dafür unseren monatlichen Elternsprechtage.



### Geschwisterbonus

Es wird bereits eines Ihrer Kinder von uns versorgt, das Geschwisterkind erhält die ersten 5 Mittagessen kostenfrei.



### Jahresendbonus für Eltern

12 Monate in einem Kalenderjahr keine Rücklastschrift...  
erhalten Sie zu Beginn des Folgejahres 10 Cent Rückvergütung pro abgerechneter Portion des Vormonats.

## 3. Kinderkochschule on tour

Koch trifft auf Kids

Familienwandertag der Kinder und Eltern der Kita Anne Frank im Drackendorfer Park - so hieß die erste Station unserer Kochschule on Tour. **Die Zutaten:** klasse Organisation durch die Eltern, zwei Köche, unzählige Kinder, Mix-, Rühr und Backgeräte, Obst und Gemüse, sowie viele andere gesunde Zutaten. **Das Ergebnis:** Jede Menge Spaß auf allen Seiten, gesunde Smoothies, duftende Waffeln und die Erkenntnis aller Beteiligten, dass Gesund auch schmecken kann. Da die Waffeln heimlich mit Dinkelmehl hergestellt wurden, durfte auch eine Prise Puderzucker und ein Klecks Nutella nicht fehlen. Bald geht die Kochschule wieder auf Tour – wir werden berichten.

## 4. Unser Stern-Gewinnspiel

Die nächsten Gewinner stehen fest

Am 07. Mai finden Planetariumgutscheine, Carrera-Bahn und Tiptoi-Stift neue Besitzer. Vielen Dank an alle Teilnehmer und die Eltern für ihre Unterstützung. Die Gewinner diesmal: zwei Jungs mit dem Namen Arthur und Risto – herzlichen Glückwunsch 😊



# 5. Informationen aus erster Hand

Unsere Ansprechpartner zu all Ihren Fragen.

Zuhören ist das A und O und die Basis unseres Handelns. Es hält uns auf Trab und fördert oftmals wertvolle Erkenntnisse zutage, die wir für die Entwicklung unseres Service nutzen. Uns sind dauerhaft und gut erreichbare Ansprechpartner, verbindliche Zusagen, der ehrliche Umgang miteinander, motivierte und stets gut geschulte Mitarbeiter sehr wichtig. Denn Sie bilden eine wichtige Säule unseres Erfolges.

Hier stellen wir Ihnen nun die Menschen hinter den Kulissen vor.

Geschäftsführer  
Peter Schreiber

Unternehmens-  
strategie  
Finanzen und  
Controlling  
Recht  
Öffentlichkeitsarbeit



Geschäftsführer  
Sebastian Wächter

Organisatorische  
Gesamtver-  
antwortung für  
das operative  
Geschäft  
Personalentwicklung



Qualitätsmanagement

## KONTAKT:

Tel: 03641 400 - 0  
Fax: 03641 400 - 111  
[peter.schreiber@jos-gmbh.de](mailto:peter.schreiber@jos-gmbh.de)

## KONTAKT:

Tel: 03641 400 - 404  
Fax: 03641 400 - 111  
Mob: 0170 7 30 72 89  
[sebastian.waechter@jos-gmbh.de](mailto:sebastian.waechter@jos-gmbh.de)

Udo Henoch  
• Produktionsleitung •  
Telefon 036425 / 200 900

Herr Henoch, ausgebildeter Koch seit 1987, sorgt mit seinem Team in der Küche Isserstedt für die optimale und zuverlässige Versorgung unserer Kunden.



Darüber hinaus verantwortet er, in Zusammenarbeit mit Frau Lange und Herrn Meyer die Speiseplanung, das Einkaufs- und Qualitätsmanagement, sowie die Einsatzplanung im Bereich der Produktion.

Erik Meyer  
• stellv. Produktionsleitung •  
Telefon 036425 / 200 900

Herr Meyer bereichert seit vergangem Jahr unsere Küchencrew mit seinem Fachwissen.



Er begann seine Laufbahn 2007 als Koch und besitzt eine 10-jährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Gemeinsam mit Herrn Henoch steuert er die Küchenprozesse am Produktionsstandort Jena-Isserstedt.

Kathleen Lange  
• kaufm. Produktionsleitung •  
Telefon 036425 / 200 900

Frau Lange gehört seit 2003 zu unserem Unternehmen.

Begonnen hat sie ihre Laufbahn bei uns als Objektverantwortliche. 2011 schloss sie ihre Weiterbildung im Bereich Ernährungswissenschaften ab. Frau Lange kümmert sich nicht nur um alle kaufmännischen Belange im Bereich der Produktion, sondern sorgt in enger Kooperation mit den Eltern auch für die ganzheitliche Mittags- und Vesperversorgung von Kindern mit speziellen Ernährungserfordernissen.



# Hirse

Das „unbekannte“ Getreide

Mit dem Bewusstsein für eine vollwertige und ausgewogene Ernährung fand das fast vergessene Hirsekorn zurück auf den Tisch der Menschen. Bis Anfang der 2.000 Jahre konnte der Bedarf ausschließlich durch Importe aus Ländern wie den USA, Kanada, China oder Ungarn gedeckt werden.



Bedenkt man, dass noch bis zu Beginn des 18.



Jahrhunderts die Rispenhirse ein einheimisches Getreide war, welches als Grundnahrungsmittel hoch im Kurs stand, so erstaunt es das die Hirse über 200 Jahre aus unserem Blickfeld verschwunden war. Weltweit gibt es über 600 verschiedene Hirse-Arten. Je nach Beschaffenheit unterteilt man sie in zwei Hauptgruppen. (*Sorghumhirsen und Millethirsen*) Am bekanntesten bei uns ist wohl die Rispenhirse.

Da die Hirse ein Spelzgetreide ist, ähnlich dem Hafer und der Gerste, muss sie um verzehrt werden zu können, von den Spelzen und ihrer harten Fruchtschale befreit werden. In den kleinen Körnchen stecken eine ganze Menge Mineralien und Spurenelemente, so z.B. Eisen, Magnesium und Kalzium. Zudem sind auch keine Gluten enthalten, sodass die Hirse gerade für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit eine gefragte und gesunde Alternative ist.

In der Küche kann man die Hirse sowohl pikant wie auch süß



zubereiten. Hirseflocken beispielsweise sind ein toller Müslibestandteil, lassen sich aber auch zu leckeren Pfannkuchen und Breis verarbeiten. Als Alternative zum Reis, sind Hirsekörner, gemischt mit Gemüse eine schmackhafte Beilage. Auch Salatfreunde schätzen die Hirse. Probieren Sie es ruhig einmal aus. Sie werden staunen, welche Geschmackserlebnisse da auf Sie zukommen.

**Nächste Ausgabe: August 2018**