

## Unsere Lösung für Ihre Schule: das take54you Konzept



- Ganzheitliches Konzept von Transgourmet, Abteilung Beratung & Konzept, für die Kinder- und Schüilverpflegung sowie die Ernährungsbildung
- Es umfasst verschiedene Leistungsbausteine, die individuell an die Gegebenheiten und Wünsche Ihrer Einrichtung angepasst werden
- Die schülerzentrierte Verpflegungsdienstleistung steht dabei im Mittelpunkt

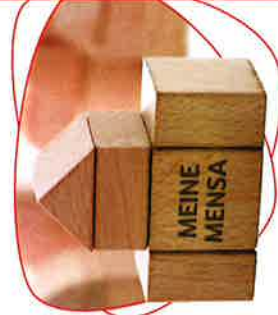
### Welche Leistungspunkte umfasst das Konzept?

- Ausgearbeitete Marketingunterlagen, um Ihre Mensa zum Mittelpunkt der Ernährungskommunikation zu machen
- Ein Geruchsquiz zur Unterstützung bei der Ernährungsbildung
- Fertig entwickelte und bewertete Rezepturen zum Nachkochen sowie eine Speiseplanung gemäß den DGE-Qualitätsstandards
- Individuelle Verpflegungskonzeption in Form von EssBars wie NudelBar, FischBar oder SnackBar

### Wie gestaltet sich die Beratung?

- Sie beginnt mit einem Besuch in Ihrem Haus, um sich über Ziele und Herausforderungen mit Ihnen auszutauschen

- Die anschließende Küchenanalyse ist die Grundlage eines für Ihre Schule individuell gestalteten Angebotes mit verschiedenen Leistungsbausteinen



TRANSGOURMET

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an die Mitarbeiter der Abteilung Beratung & Konzept.

Sie erreichen uns unter:

E-Mail: [Schulversorgung@transgourmet.de](mailto:Schulversorgung@transgourmet.de)

Ihre Ansprechpartner sind:

Lisa Hochstein  
Raimund Klug

### Weitere Informationen:

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
Abteilung Beratung & Konzept  
[www.transgourmet.de/web/service/beratung-konzept/leistungen.xhtml](http://www.transgourmet.de/web/service/beratung-konzept/leistungen.xhtml)



Zentrum für Catering, Management  
und Kulinariistik  
[www.hs-fulda.de/zcmk](http://www.hs-fulda.de/zcmk)



Markenzeichen whatsEAT  
[www.whatsEAT.de](http://www.whatsEAT.de)



TRANSGOURMET



whatsEAT

Gute  
SCHUL-CATERING  
PRODUKTE

whatsEAT.de

SCHUL-VERPFLEGUNG  
QUALITÄT

whatsEAT

Markenzeichen für gute  
Schul-Catering-Produkte



Zentrum für Catering  
Management und  
Kulinariistik

## Was ist whatsEAT?

Das vom wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK) der Hochschule Fulda entwickelte Markenzeichen „whatsEAT“ ist das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte.

Es basiert auf den Erkenntnissen mehrjähriger Forschungsarbeit der Hochschule Fulda zum Thema Schulverpflegung und der Zusammenarbeit mit Transgourmet Deutschland, Abteilung Beratung & Konzept. Durch ein breites Produktportfolio soll die Basis für eine gute Kinder- und Schülerverpflegung geschaffen werden, auch wenn keine Möglichkeit besteht, vor Ort frisch zu kochen.

## Für wen wurde es entwickelt?

- Schüler
- Eltern und Lehrer
- Schultträger
- Caterer
- Mensabetreiber
- Hersteller und Händler von Schul-Catering-Produkten

## Wie läuft das Zertifizierungsverfahren ab?

Das Zertifizierungsverfahren besteht aus drei Stufen, in denen die Produktmerkmale, die Verarbeitungsmerkmale und die Zielgruppenakzeptanz der Convenience-Produkte bewertet werden.

### Bewertungsstufe I

#### PRODUKTMERKMALE

(38% der Endnote)

Kontrolle der enthaltenen Lebensmittelzusatzstoffe anhand der Spezifikation

Bewertung des Energie- und Nährstoffgehalts anhand der Spezifikation

Prüfung der Genussqualität durch eine interne sensorische Analyse

### Bewertungsstufe II

#### VERARBEITUNGSMERKMALE

(12% der Endnote)

Bewertung verschiedener Kriterien wie Handhabbarkeit, Regenerationsempfehlungen, Temperaturprüfungen, Portionsgröße, Haltbarkeit und Hygiene

### Bewertungsstufe III

#### ZIELGRUPPENAKZEPTANZ

(50% der Endnote)

Schülerakzeptanztest mit ca. 200–250 Testessen



## Wie profitieren Sie vom Einsatz der whatsEAT-Produkte?

- Geschmack der Kinder und Jugendlichen wird getroffen, da die Produkte von Schülern für Schüler getestet wurden
- Erleichterte Produktauswahl durch das Siegel
- Leichte Handhabbarkeit der Produkte durch Zertifizierung von (high-)Convenience-Produkten, die durch Frischekomponenten ergänzt werden können
- Wachsende Auswahl an Produkten
- Verzicht auf kritische Lebensmittelzusatzstoffe
- Von Öcotrophologen bewertet

## Sie benötigen weitere Unterstützung? Wir sind für Sie da!



Ein partnerschaftlich und praxisorientiert arbeitendes Beratungsteam ...

... macht Kunden im gegenseitigen Dialog „Appetit auf Prozess-, Kompetenz- und Erfolgsoptimierung“ – und vermarktet all jene Leistungen von Transgourmet, die Kunden zwar nicht essen und trinken, jedoch kalkulieren, planen und erfolgreich umsetzen können.

Das ist 360°-Kompetenz made by Transgourmet!

