

Unsere Lösung für Ihre Schule: das take54YOU Konzept



- Ganzheitliches Konzept von Transgourmet, Abteilung Beratung & Konzept, für die Kinder- und Schülerverpflegung 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



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

Sie erreichen uns unter:

E-Mail: 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

Zentrum für Catering, Management
und Kulinaristik
www.hs-fulda.de/zcmk

Markenzeichen whatsEAT
www.whatsEAT.de

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter:
Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz),
Xavier Buro, Manfred Hofer, Holger Penndorf
Transgourmet Central and Eastern Europe AG,
Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244
Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt
Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de



whatsEAT
Markenzeichen für gute
Schul-Catering-Produkte



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
- Schulträger
- 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 Testessern

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 Oecotrophologen bewertet

Sie benötigen weitere Unterstützung? Wir sind für Sie da!

BERATUNG  **KONZEPT**

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!

