

**Sie haben Verantwortung –  
wir eine Schülersverpflegung,  
die allen schmeckt**

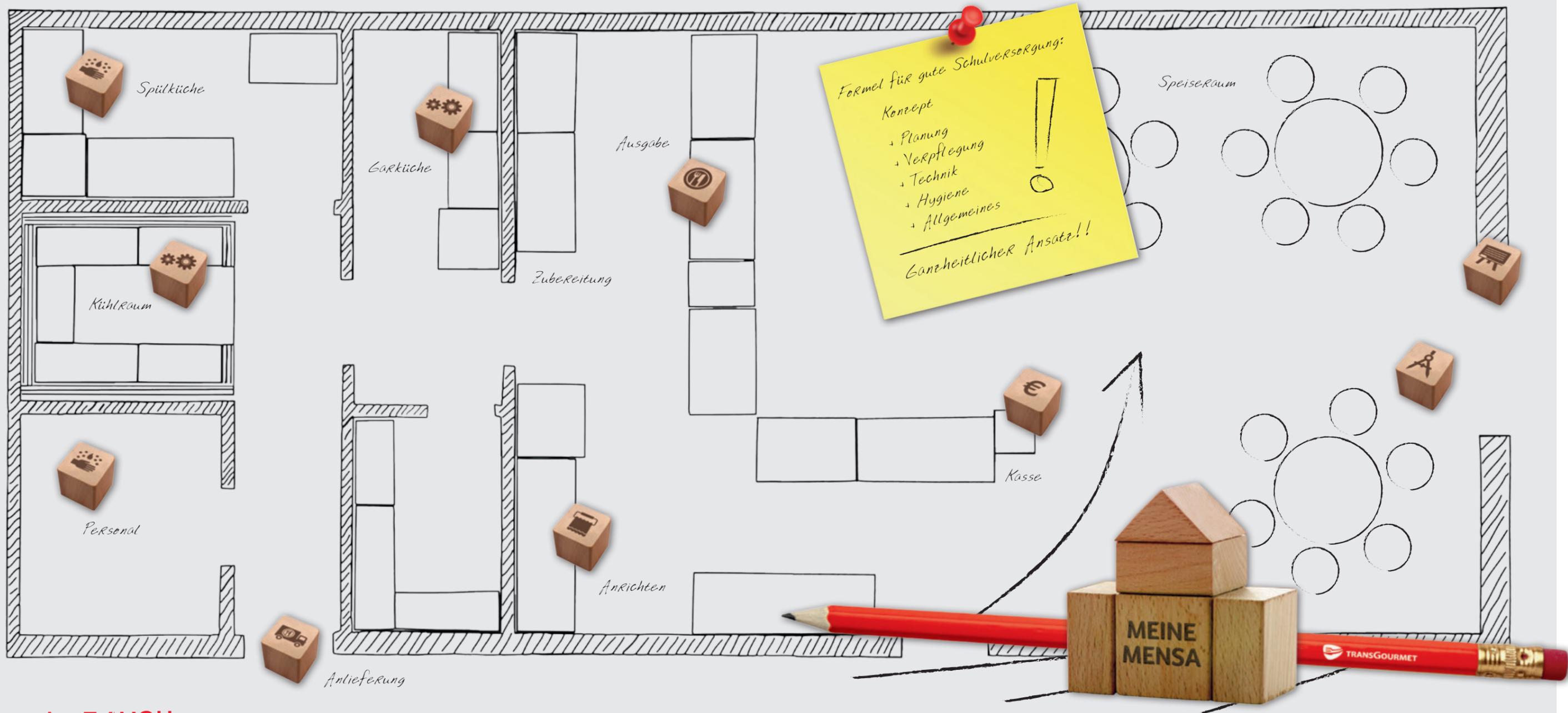


## **Ihr Versorgungskonzept mit Gelinggarantie**

Neben der Auswahl an Produkten spielt auch das Verpflegungskonzept als Ganzes eine wichtige Rolle. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von take54YOU und der Kompetenz der Mitarbeiter der Abteilung Beratung & Konzept von Transgourmet schaffen Sie den Spagat zwischen Kostendruck und Qualität.

Ob Mensaverein, Caterer, Kita- oder Schulträger: Unsere Berater begleiten Sie bei der Erstellung oder Optimierung Ihres bestehenden Versorgungskonzepts hin zu mehr Schülerakzeptanz und wirtschaftlichem Erfolg.

# Die Mensa, das Herzstück der Schule!



**take54YOU** steckt voller Vorteile

## Sie als Mensabetreiber

- haben Planungssicherheit,
- erhöhen Ihre Auslastung,
- sparen Kosten durch optimierte Prozesse,
- leisten einen Beitrag zu nachhaltiger Kinder- und Schülerversorgung,
- senken Ihre Fixkosten.

## Ihre Schüler

- kommen gerne in die Mensa,
- haben einen Ort, an dem sie soziale Kontakte pflegen können,
- mögen das Essen, denn es trifft ihren Geschmack,
- werden mit wichtigen Nährstoffen versorgt,
- verinnerlichen eine gesundheitsbewusste Esskultur.



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

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

Sie erreichen uns unter:

Schulversorgung@transgourmet.de

Ihre Ansprechpartner sind:

Lisa Hochstein  
 Raimund Klug



# Mit take54YOU werden Schüler zu Besser-Essern

## Was ist take54YOU?

take54YOU ist ein ganzheitliches Konzept von Transgourmet, Abteilung Beratung & Konzept, für die Kinder- und Schülerverpflegung sowie die Ernährungsbildung, das unter Mitwirkung von Schülern und Wissenschaftlern der Hochschule Fulda sowie Profis der Gemeinschaftsverpflegung mit einem gesamtpädagogischen Ansatz entwickelt wurde.

Es umfasst verschiedene Leistungsbausteine, die individuell an die Gegebenheiten und Wünsche Ihrer Einrichtung angepasst werden. Die schülerorientierte Versorgungsdienstleistung steht dabei im Mittelpunkt.

### Das Konzept umfasst verschiedene Leistungspunkte wie zum Beispiel:

- ausgearbeitete Marketingunterlagen, um Ihre Mensa zum Mittelpunkt der Ernährungskommunikation zu machen
- eine Speiseplanung gemäß DGE-Qualitätsstandards
- fertig gestellte und bewertete Rezepturen von verschiedenen EssBars, die unter der aktiven Mitwirkung von Kindern und Jugendlichen entwickelt wurden und den Geschmack aller Altersklassen treffen
- verschiedene Angebote der Ernährungsbildung, die im Klassenzimmer oder in der Mensa Anwendung finden können

## Ganzheitlich gedacht

Durch ein breites und flexibles Produktportfolio wird die Basis für eine gute Kinder- und Schülerverpflegung geschaffen, auch wenn keine Möglichkeit besteht, vor Ort frisch zu kochen. In Kombination mit Frischeprodukten entsteht eine altersgerechte, vollwertige Verpflegung. Nicht nur Mittagessen, auch leckere Snacks und ein ausgewogenes Frühstück sind in der Konzeption berücksichtigt.

## whatsEAT

Transgourmet bietet als erster Großhändler in Deutschland ausgewählte und geprüfte Produkte speziell für das Kita- und Schulcatering an. Das schmeckt nicht nur Schülern, sondern schafft auch Akzeptanz bei Eltern und Lehrern.

whatsEAT ist das Markenzeichen für gute Schulcatering-Produkte. Es basiert auf den Erkenntnissen mehrjähriger Forschungsarbeit der Hochschule Fulda zum Thema Schulverpflegung und der Zusammenarbeit mit Transgourmet, Abteilung Beratung & Konzept. Die Produkte sind auf ihre ernährungswissenschaftliche Eignung und Schülerakzeptanz geprüft und bewertet.



# take54YOU – alle Bausteine für eine optimale Kita- und Schulversorgung

*Herausforderung  
Schulversorgung*

## Ihr Mensakonzept – alle Bausteine aus einer Hand

Jede Schule ist individuell. Nur eine Schulversorgung, die optimal zur Situation der Schule passt, kann erfolgreich sein. Deshalb bieten wir keine Pauschallösung, sondern erarbeiten mit Ihnen gemeinsam passgenaue Lösungen, die am Bedarf orientiert und auch zukunftsfähig sind. Durch unsere modularen Dienstleistungen und Servicebausteine können Sie punktgenaue Unterstützung definieren.

### Speisesaal- und Raumausstattung

Planung bis Lieferung des in der Küche und Speisenausgabe benötigten Equipments

### Wirtschaftlichkeitsberechnung

Ermittlung und Optimierung im Bereich Budget-, Investitions- und Personalplanung

### Technisches Equipment

Definition der bedarfsgerechten Küchen- und Speiserverteiltechnik auf Basis der Ist-Analyse und Ihrer Anforderungen; Service bis hin zu Lieferung und Montage

### Objekt- und Küchenanalyse

Das Fundament des take54YOU-Konzepts bildet die Ist-Aufnahme und Bewertung der bestehenden Prozesse in allen Ihren Bereichen der Wertschöpfungskette. Dazu gehören die Wettbewerbs- und Standortanalyse, die Bedarfsanalyse der Zielgruppen (Lehrer, Schüler, Eltern), die Beurteilung Ihres bestehenden Verpflegungssystems sowie aller Prozesse vor und hinter der Ausgabe.

## 1. Schulmensamanager

Dreh- und Angelpunkt des Konzepts ist der **Schulmensamanager**, ein onlinebasiertes Steuerungssystem, das die speziellen Bedürfnisse der Schulversorgung fokussiert. Neben der Berücksichtigung von Personaleinsatz und Kostenaspekten weist das Programm Inhaltsstoffe und Allergene aus und verbindet damit alle Aspekte von Genuss, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit.

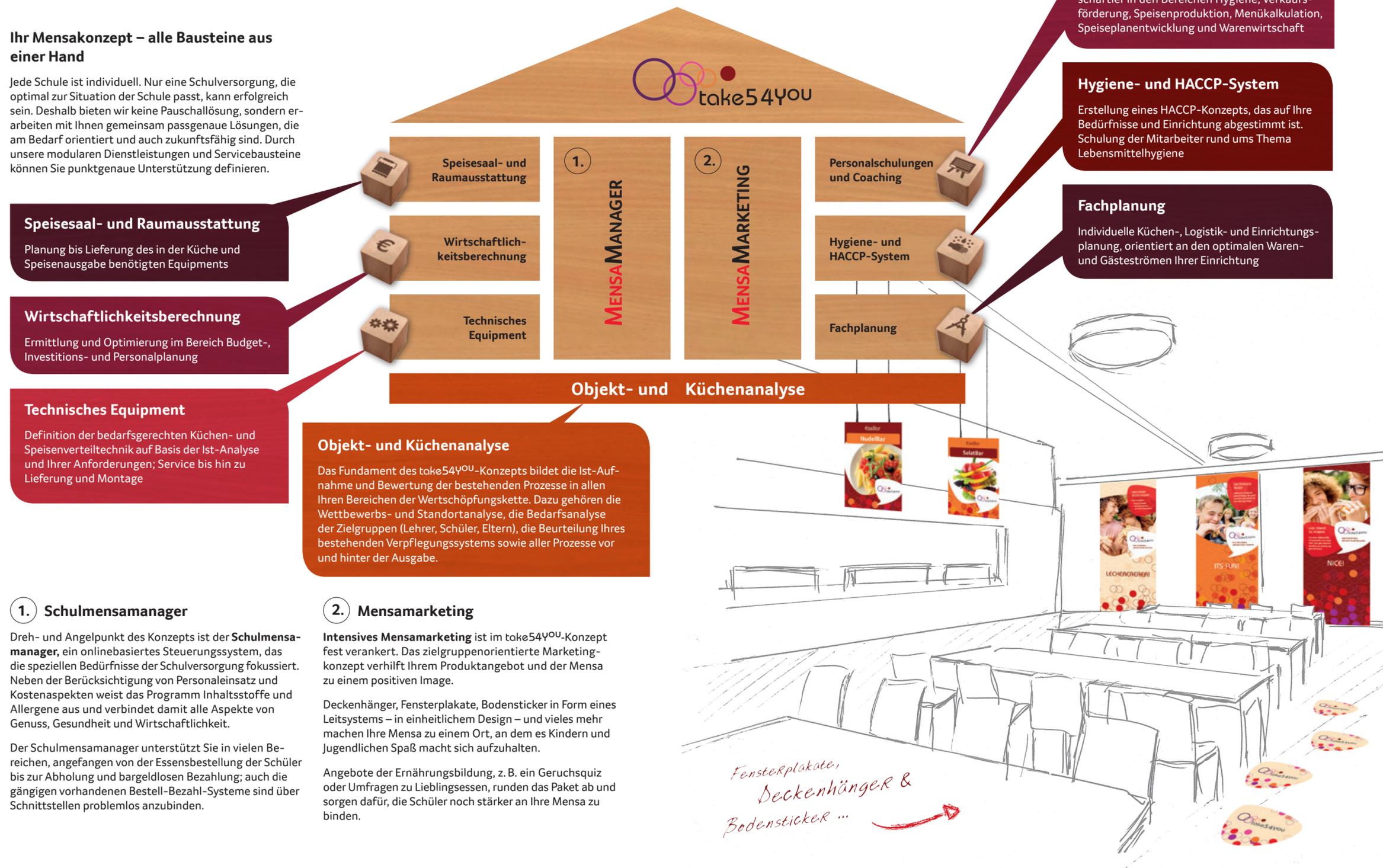
Der Schulmensamanager unterstützt Sie in vielen Bereichen, angefangen von der Essensbestellung der Schüler bis zur Abholung und bargeldlosen Bezahlung; auch die gängigen vorhandenen Bestell-Bezahl-Systeme sind über Schnittstellen problemlos anzubinden.

## 2. Mensamarketing

**Intensives Mensamarketing** ist im take54YOU-Konzept fest verankert. Das zielgruppenorientierte Marketingkonzept verhilft Ihrem Produktangebot und der Mensa zu einem positiven Image.

Deckenhänger, Fensterplakate, Bodensticker in Form eines Leitsystems – in einheitlichem Design – und vieles mehr machen Ihre Mensa zu einem Ort, an dem es Kindern und Jugendlichen Spaß macht sich aufzuhalten.

Angebote der Ernährungsbildung, z. B. ein Geruchssquiz oder Umfragen zu Lieblingsessen, runden das Paket ab und sorgen dafür, die Schüler noch stärker an Ihre Mensa zu binden.



### Personalschulungen und Coaching

Theoretische und praktische Trainingseinheiten durch Küchenmeister und Ernährungswissenschaftler in den Bereichen Hygiene, Verkaufsförderung, Speiseplanung, Menükalkulation, Speiseplanentwicklung und Warenwirtschaft

### Hygiene- und HACCP-System

Erstellung eines HACCP-Konzepts, das auf Ihre Bedürfnisse und Einrichtung abgestimmt ist. Schulung der Mitarbeiter rund ums Thema Lebensmittelhygiene

### Fachplanung

Individuelle Küchen-, Logistik- und Einrichtungsplanung, orientiert an den optimalen Waren- und Gästeströmen Ihrer Einrichtung

*Fensterplakate,  
Deckenhänger &  
Bodensticker ...*