



Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte

Geschmack getroffen: Transgourmet erhält erneut whatsEAT-Zertifizierung für vier seiner Produkte

Riedstadt, im März 2018

Ein Mittagessen wird zunehmend fester Bestandteil in Schulen – und damit steigt auch die Relevanz für den Schulverpflegungsmarkt. Für vier seiner Schul-Catering-Produkte hat Großlieferant Transgourmet jetzt erneut das Gütesiegel whatsEAT erhalten. Das Markenzeichen gibt Herstellerfirmen die Chance, ihre Produkte am Markt hervorzuheben und so zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Schulverpflegung beizutragen.

Die Zahl der Ganztagschulen ist in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Insgesamt gab es im Schuljahr 2016/2017 in Deutschland circa 8,37 Millionen Schüler an allgemeinbildenden Schulen. Fast 40 Prozent der Schüler lernen an einer Ganztagschule. Wie aus einer Studie der Bertelsmann Stiftung hervorgeht, besuchte im Schuljahr 2002/2003 nur etwa jedes zehnte Kind (9,8 Prozent) eine solche Einrichtung, inzwischen sind es vier von zehn Schülern (39,3 Prozent).¹

Das macht die Schule für viele Kinder zum Lebensraum, Essen und Trinken inklusive. Gerade im Schulalter werden die Weichen für ein gesundes, individuelles Essverhalten gelegt. Transgourmet bietet bereits seit 2014 als erster Großhändler in Deutschland Produkte speziell für das Schul-Catering an – und unterstützt damit Verantwortliche in Schulen und Mensen sowie Cateringunternehmen in ihrem Verpflegungsauftrag. Vier weitere Produkte der Marke Transgourmet Quality, die zum Produktportfolio für die Schulversorgung gehören, wurden nun mit dem whatsEAT-Gütesiegel für gute Schul-Catering-Produkte ausgezeichnet: „Köttbullar Geflügel TK“, „Bifteki Rind TK“, „Bircher-Müsli TK“ sowie „Kartoffel-Gratin TK“. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung weiterer Produkte aus unserem Portfolio“, erklärt Lisa Hochstein, Mitarbeiterin des Kompetenzteams Ernährung | Hygiene | Information bei Transgourmet. „Das Feedback der Jury, aber vor allem der Schülerinnen und Schüler, zeigt uns, dass wir mit unseren hochwertigen Produkten einen wichtigen Beitrag zu einem gesunden Schulleben leisten können. Nachhaltigkeit spiegelt sich für uns auch in einer ausgewogenen Ernährung wider.“ Bereits im letzten Jahr hatte Transgourmet das whatsEAT-Siegel für fünf seiner Produkte, im Jahr 2016 für drei Produkte erhalten. Die Vergabe des Markenzeichens gilt jeweils für drei Jahre.

¹ <https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/themen/aktuelle-meldungen/2017/oktober/das-kostet-gute-ganztagschule-fuer-alle/>

Auch fünf weitere Produkte von Transgourmet-Lieferanten haben das Siegel erhalten – dazu gehören „Müsli-Herzen Cranberry“ von Hellma, die beiden Produkte „Maultaschen Gemüse TK“ und „Tortellino Tricolore Formaggio TK“ von Bürger, „Kaiserschmarrn ohne Rosinen TK“ von Weinbergmaier sowie „Bio-Limette Mineralwasser“ von Gehring-Bunte.

whatsEAT – das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte

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 zur Schulverpflegung. Durch ein breites Produktportfolio soll die Basis für eine gute Schulverpflegung geschaffen werden.



Das Siegel steht für eine hohe Ernährungsqualität, auch wenn in den Schulen keine Möglichkeit besteht, vor Ort frisch zu kochen. „Convenience-Produkte gewährleisten eine hohe Produktsicherheit und gelingen leicht“, erläutert Prof. Dr. Stephanie Hagspihl, Leiterin des ZCMK. „Dadurch können auch Schulen, die häufig ohne Fachpersonal in der Verpflegung auskommen müssen, eine hohe Essensqualität ermöglichen“, schließt sie ab. Doch nicht alles, was qualitativ hochwertig und gut zuzubereiten ist, schmeckt den Schülerinnen und Schülern. „Wesentlicher Bestandteil der whatsEAT-Zertifizierung ist daher die Verkostung und Bewertung der Produkte durch die Zielgruppe. Das ist auch der Grund, warum wir keine Hersteller zertifizieren, sondern immer das einzelne Produkt“, erläutert Tamara Lisa Pollak, Mitarbeiterin im Fachbereich Ökotrophologie des ZCMK. Für die Schülerakzeptanztests wird das Testprodukt in den regulären Speiseplan von Partnerschulen (fünfte bis zehnte Klasse) eingebunden.

Das Zertifizierungsverfahren besteht aus drei Stufen, in denen die Produktmerkmale, die Verarbeitungsmerkmale und die Zielgruppenakzeptanz der Convenience-Produkte bewertet werden. Es wird nach zahlreichen Kriterien geprüft – darunter die Genuss- und Ernährungsqualität, kritische Lebensmittel-Zusatzstoffe, Kennzeichnungen, Handling, Portionsgrößen, Temperatur- und Garpunktprüfung sowie Hygiene und Haltbarkeit. Doch vor allem das Ergebnis der Zielgruppenakzeptanz mit 50 von 100 Punkten in der Gesamtbewertung spielt die entscheidende Rolle. Im Test probieren ca. 100 Schülerinnen und Schüler verschiedener Alters- und Klassenstufen die Produkte und bewerten Geschmack und Vielfalt. Das wiederum schafft Vertrauen bei Lehrkräften und Eltern. Mehr zum Siegel erfahren Sie unter <http://whatseat.de/>. Informationen rund um den Service und die Leistungen von Transgourmet für Verpflegungseinrichtungen finden sich unter <http://www.transgourmet.de/web/service/beratung-konzept/leistungen.xhtml>.

Über Transgourmet Deutschland

Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe. Als führender Multi-Channel-Anbieter ist Transgourmet Central & Eastern Europe der Liefer- und Abholgroßhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Unter dieser Dachmarke sind die Spezialisten „Transgourmet“ für die Zustellung, „SELGROS“ für die Abholung sowie „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Abholformat mit Zustellung vertreten.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Kathrin Lange, PR-Beratung, BRAND UPGRADE GmbH

Schulterblatt 58, 20357 Hamburg

Tel.: +49 40 4309368-26, E-Mail: transgourmet@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Charlotte Brandau, Medienstelle, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt

Tel.: +49 6158 180100-0, E-Mail: presse@transgourmet.de

Transgourmet-Produkte 2018 mit whatsEAT-Gütesiegel – Artikelbezeichnung und Bildmaterial

©Transgourmet Deutschland



Transgourmet Quality Köttbullar Geflügel 22 g, TK

Gewürzte Fleischbällchen aus Puten- und Hühnerfleisch, z. T. fein zerkleinert, gebraten, tiefgefroren; einzeln entnehmbar

Verpackungseinheit: unterverpackt in 2 Beutel à 114 Stück à 22 g



Transgourmet Quality Bifteki Rind TK

teflongegart, aus reinem Rindfleisch, mit Salzlakenkäsestücken, roten Paprikawürfeln und Zwiebeln, würzig im Geschmack, einzeln entnehmbar, z. T. fein zerkleinert, mit Salzlakenkäse, gebraten, tiefgefroren

Verpackungseinheit: unterverpackt in 2 Beutel à 37 Stück;
Karton mit 74 Stück à 65 g



Transgourmet Quality Bircher Müsli 1 kg, TK

Müsli mit 45 % saftigen Früchten, einer 4-Korn-Getreide-Mischung, Sultaninen und gemahlene Haselnüssen, verzehrfertig mit Joghurt und Sahne, tiefgefroren

Verpackungseinheit: Karton mit 6 Beuteln à 1 kg



Transgourmet Quality Kartoffel-Gratin TK, 2 kg

vorgegarte Kartoffelscheiben mit Käsesoße, mild gewürzt, sahnig im Geschmack, tiefgefroren

Verpackungseinheit: Karton mit 2 Beuteln à 2 kg



Übergabe der whatsEAT-Zertifikate

Bild v. l. n. r.

Dirk Arlinghaus,
Christinen Brunnen/Gehring-Bunte

Tamara Lisa Pollak, Hochschule Fulda

Uwe Drüge, Weinbergmaier

Raimund Klug, Transgourmet Deutschland

Martine Barkei, Bürger

Henning Welzel, Hellma

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl, Hochschule Fulda