

LEHMANNs · Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn

An die Schüler/innen, Eltern
und Lehrer des Schulzentrums
Tannenbusch

LEHMANNs Gastronomie Service GmbH

Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn
Telefon 0228 850 261-20 · Telefax 0228 850 261-22
info@lehmanns-gastronomie.de

Geschäftsführer Günther Lehmann, Stefan Lehmann
Sparkasse Köln Bonn · Konto 1937005138 · BLZ 37050198
USt-IdNr: DE243130019 · Handelsregister Bonn HRB 13835
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bonn

Informationsschreiben

Liebe Schüler/innen, Eltern und Lehrer,

die Ernährung von Kindern ist zu anspruchsvoll, um dies halbherzig zu tun!

Aus diesem Grunde haben wir uns auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert. Wir gehören zu den bundesweit wenigen Unternehmen die schwerpunktmäßig Kinder- und Schulverpflegung anbieten.

Wir sind einziger zertifizierter Schulcaterer in Bonn!

Die LEHMANNs Gastronomie verpflegt täglich 5.000 Kinder und Jugendliche in 70 Einrichtungen.

Als Spezialist für Außerhausverpflegung wurde unser Unternehmen schon zum wiederholten Mal von der Universität Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW mit dem „Zertifikat zur Verpflegung in Ganztagschulen und anderen Ganztageeinrichtungen für Kinder und Jugendliche“ mit der Bestnote, drei Kochmützen, ausgezeichnet. Als einziger zertifizierter Schulcaterer in der Region Köln-Bonn bieten wir professionelle Kinderverpflegung auf höchstem Niveau. Unser Engagement wurde auch mit dem GV-Manager Preis des Jahres 2010 prämiert, den unser Geschäftsführer Günther Lehmann im Bereich Schul-/ Studentenverpflegung erhielt.

Unsere preisgekrönte Kinder- und Schulverpflegung basiert auf einer guten, gesunden und leckeren Küche sowie einer kundenorientierten Logistik und liebevollen Betreuung. Uns ist es sehr wichtig, dass Sie uns als Partner für die Versorgung Ihrer Kinder sehen. „Die Eltern möchten es gesund, die Kinder lecker und die Betreuer außerdem unkompliziert.“ Diesen unterschiedlichen Ansprüchen werden wir täglich gerecht.

Wir legen besonderen Wert auf frische Lebensmittel sowie eine kindgerechte Auswahl und Zubereitung der Speisen. So werden zum Beispiel Obst und Gemüse über regionale Landwirte bezogen. Jede Woche stehen Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Vollkornprodukte auf dem Speiseplan.

Bei uns wird frisch gekocht! Zusätzlich werden verschiedenen Speisen nach dem innovativen „cook & chill“ Verfahren gegart. Anders als bei herkömmlichen Verfahren

können somit sensible Speisen frischer, mit geringeren Nährstoffverlusten und einem besseren sensorischen Eindruck zubereitet werden.

Pflanzliche Lebensmittel werden reichlich, tierische mäßig und fettreiche sparsam eingesetzt, wobei auf Geschmackverstärker wie Glutamate verzichtet wird. Dies garantiert eine optimale Versorgung mit Ballaststoffen, Vitaminen und Eiweißen. Wir erfüllen die strengen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung und sind Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-013). Als besondere Dienstleistung kann unsere Küche individuelle Speisen für Vegetarier, Allergiker sowie schweinefleischfreie Speisen anbieten.

Für uns als professionellen Außerhausverpfleger sind die Logistik sowie die Transportboxen ein ganz wichtiger Faktor. Wir liefern das Essen in hochwertigen BLANCO Thermoporten und Gastronormbehältern mit dichtschießenden Deckeln aus, die das Essen lange Zeit heiß und nicht nur warm halten.

Freiwillig unterziehen wir uns den regelmäßigen Hygienekontrollen und Laboruntersuchungen durch die Firma DELPHI Lebensmittelsicherheit GmbH aus Köln. Die Stadt Bonn zeichnete uns mit dem NRW Smiley für unsere überdurchschnittlichen Leistungen in den Bereichen Qualität und Hygiene aus. Seit dem 01. Januar 2010 müssen nach EU Recht alle Betriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen, vom Veterinäramt zugelassen sein. Ohne diese Zulassung ist ein Catering für Kinder- und Schulverpflegung nicht mehr möglich. Unsere Zulassungsnummer lautet 70193.

Als erster Caterer weltweit bieten wir Ihnen die einzigartige Transparenz einer Online-Großküche. Sie haben über unsere Webseite die Möglichkeit per Webcam live zu sehen wie Ihr eigens bestelltes Essen zubereitet wird. Unter dem Link

www.online-grosskueche.de

können Sie das Geschehen montags bis freitags von 08.00 bis 14.00 Uhr verfolgen. Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter und überzeugen sich von der Qualität, Hygiene und Professionalität unserer Küche!

Haben Sie Appetit bekommen? - Dann probieren Sie uns!

Wir wünschen Ihnen allzeit einen guten Appetit
und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Ihre Familie Lehmann



www.lehmanns-gastronomie.de