

Die Meinung der Schülerinnen und Schüler ist entscheidend!

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. Aus den Ergebnissen wird eine Gesamtnote ermittelt. Das Markenzeichen wird für drei Jahre vergeben.

Stufe 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

Stufe II - Verarbeitungsmerkmale (12 % der Endnote)

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

Stufe III - Zielgruppenakzeptanz (50 % der Endnote)

- Schülerakzeptanztest mit ca. 100 Testessern



Welche Gebühren fallen an?

Grundgebühr der Hauptprüfung	2500 €
Zielgruppenspezifische Rezepturempfehlung	375 €
Jahresgebühr für die Internetpräsentation auf der whatsEAT-Website (pro Produkt)	150 €

Gibt es Gebühren nach der Zertifizierung?

Nachprüfungsgebühr nach Aufwand ohne Schülerakzeptanztest	250 - 480 €
Verlängerungsgebühr	250 €

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST. von 19 %.

Zentrum für Catering, Management & Kulinaristik

Wissenschaftliches Zentrum der Hochschule Fulda
Fachbereich Oecotrophologie
Leipzigerstraße 123 | 36037 Fulda

Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Stephanie Hagspihl
Ansprechpartnerin: Tamara Pollak

Telefon +49 (0)661 - 9640 - 3983

E-Mail whatseat@oe.hs-fulda.de

Internet www.whatseat.de

Markenzeichen
für gute Schul-Catering-Produkte

whatsEAT

Zentrum für Catering,
Management und
Kulinaristik



Credits: Gregor Ott



Hochschule Fulda
University of Applied Sciences





Schaffen Sie Transparenz und Vertrauen!

Produktpräsentation auf einer unabhängigen Website.

www.whatseat.de

Worum geht es?

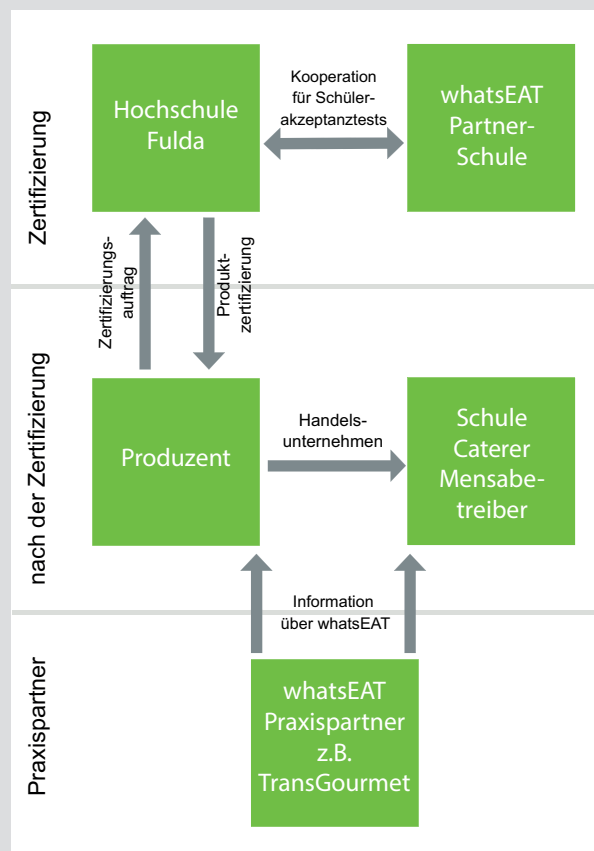
Das Markenzeichen whatsEAT ist deutschlandweit das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Die Zertifizierung ist unabhängig und aus wissenschaftlichen Erkenntnissen hervorgegangen. Durch ein breites Produktportfolio aus hochwertigen Convenience-Produkten soll die Basis für eine gute und transparente Schulverpflegung geschaffen werden.

Wer steckt dahinter?

Das Markenzeichen wird vom wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK) der Hochschule Fulda vergeben. Die Forschungs- und Entwicklungseinrichtung verfolgt das Ziel, die öffentlichen und privaten Versorgungsstrukturen der Außer-Haus-Verpflegung über alle Lebensphasen hinweg weiter zu entwickeln und bringt innovative Verpflegungs- und Produktkonzepte hervor. Das ZCMK fördert den wissenschaftlichen Nachwuchs und arbeitet mit einem transdisziplinären Netzwerk aus Wissenschaft, Praxis und Gesellschaft zusammen.

Welche Akteure sind beteiligt?

Die Zertifizierung erfolgt durch die Hochschule Fulda und wird vom jeweiligen Produzenten in Auftrag gegeben. Endkunden beziehen die Produkte direkt vom Produzenten oder über Handelsunternehmen.



Wer sind die Zielgruppen?

- Produzenten
- Handelsunternehmen
- Mensabetreiber wie Caterer und Schulträger
- Schülerinnen und Schüler
- Eltern
- Lehrkräfte

Wie profitieren Produzenten vom Markenzeichen?

- zunehmende Relevanz des Schulverpflegungsmarktes
- Wettbewerbsvorteile durch werbewirksames Markenzeichen
- Geschmack der Kinder und Jugendlichen treffen
- Vertrauen bei Eltern und Lehrkräften schaffen
- zukunftsweisender Beitrag zur Qualitätsverbesserung in der Schulverpflegung
- laufende Erweiterung des Produktportfolios
- Präsentation des Produktes auf whatseat.de
- Vermarktungsunterstützung und flächendeckender nationaler Vertrieb durch Transgourmet Deutschland