

Die Meinung der Schülerinnen und Schüler ist entscheidend!



Zentrum für Catering,
Management und
Kulinaristik



Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte

whatsEAT

Wie läuft das Zertifizierungsverfahren ab?

Die Zertifizierung erfolgt in drei Stufen bei denen die Produktmerkmale, die Verarbeitungsmerkmale und die Zielgruppenakzeptanz der Convenience-Produkte bewertet werden. Daraus 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

Zentrum für Catering, Management & Kulinaristik

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.

Kontakt

Wissenschaftliches Zentrum der Hochschule Fulda
Fachbereich Oecotrophologie
Leipziger Straße 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

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Abteilung Beratung & Konzept
Ansprechpartner: Lisa Hochstein, Raimund Klug

E-Mail schulversorgung@transgourmet.de

Internet transgourmet.de/beratung-konzept

Credits: Gregor Ott, Monkey Business



Hochschule Fulda
University of Applied Sciences





Schaffen Sie Transparenz und Vertrauen!

Erleichterte Produktauswahl

ohne zusätzliche Kosten

Worum geht es?

Deutschlandweit ist whatsEAT das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Die Zertifizierung erfolgt unabhängig und basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Das breite Produktportfolio aus hochwertigen Convenience-Produkten schafft die Basis für eine gute und transparente Schulverpflegung.

Wer steckt dahinter?

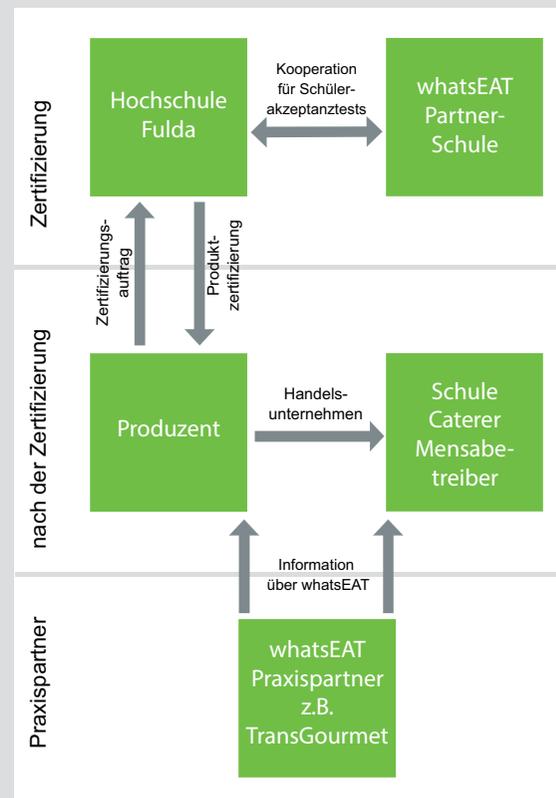
Das Markenzeichen wird vom wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK) der Hochschule Fulda vergeben.

Wer sind die Zielgruppen?

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

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.



Was zeichnet whatsEAT Produkte aus?

- treffen den Geschmack von Kindern und Jugendlichen, da jedes Produkt von Schülerinnen und Schülern getestet wurde
- enthalten keine kritischen Lebensmittelzusatzstoffe
- leichte Handhabbarkeit und überprüfte Geling-Sicherheit
- untereinander und mit frischen Zutaten kombinierbar

Wie profitieren Mensabetreiber von whatsEAT?

- Imagegewinn durch vertrauensbildendes Markenzeichen und zukunftsweisenden Beitrag zur Qualitätsverbesserung in der Schulverpflegung
- erleichterte Produktauswahl durch die Kennzeichnung der geprüften Produkte
- kein Mehraufwand und keine zusätzlichen Kosten für die Zertifizierung
- Vertrauen bei Eltern und Lehrkräften schaffen
- Präsentation der Produkte auf whatsEAT.de und flächendeckender nationaler Vertrieb durch TransGourmet Deutschland
- wachsende Auswahl an Produkten durch die laufende Erweiterung des Sortiments