BESSER LERNEN MIT LECKEREM ESSEN

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung

LEHMANNs coolinary

LEHMANNs aus Leidenschaft zum Essen

LEHMANNs – aus Leidenschaft zum Essen

Die Ernährung von jungen Menschen ist zu wichtig, um dies halbherzig zu tun. Aus diesem Grunde haben wir uns auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert.

Wir sind LEHMANNs, ein modernes Cateringunternehmen aus Bonn, das bundesweit zu den wenigen Unternehmen gehört, das sich fast ausschließlich auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen konzentriert.

Der hohe Anspruch an Frische, Qualität und Kundennähe steht bei uns im Fokus. Wir legen besonderen Wert auf frische Lebensmittel, ausgewählte Markenprodukte sowie eine altersgerechte Auswahl und Zubereitung der Speisen. Unser Essen wird täglich frisch von unseren Köchen zubereitet – und das schmeckt man auch.

Die Kinder- und Schulverpflegung mit unseren starken Marken LehKi und coolinary bildet seit über 10 Jahren unser Kerngeschäft. LehKi ist das Markenkonzept für Kindergärten und Grundschulen, coolinary die Marke in der Mensa und am Kiosk von weiterführenden Schulen.

LEHMANNs steht für traditionelle Werte. Wir sind stets mit ganzem Herzen und vollem Einsatz dabei, übernehmen Verantwortung für unsere Kunden und Mitarbeiter und haben höchste Ansprüche an die Qualität unserer Speisen. Wir stehen für unser Unternehmen ein – nicht nur die Familie Lehmann, sondern jeder einzelne Mitarbeiter.

Im Juli 2005 wurde das Unternehmen von Günther Lehmann, Koch und Betriebsleiter und seinem Sohn Stefan Lehmann, Systemgastronom und Verpflegungsbetriebswirt, gegründet. Seither wächst unser Unternehmen kontinuierlich. Heute gilt LEHMANNs als Spezialist für die Außerhausverpflegung und als Vorzeigeunternehmen für die Kinder- und Schulverpflegung in Deutschland. Vom Firmensitz in Bonn-Dransdorf beliefern wir täglich eine Vielzahl an Einrichtungen mit unserem frischen Essen.

Unser Erfolg beruht auf unserer Leidenschaft zum Essen, die seit jeher Stütze und Antrieb von LEHMANNs ist.

Zwei Frischküchen – Weil's frisch einfach besser schmeckt!

Unser Arbeitsplatz sind große Küchen: LEHMANNs Frischküchen! Sie heißen so, weil hier noch frisch gekocht wird – und zwar täglich. Im Gegensatz zu industriellen Produktionsstätten arbeiten bei uns gut ausgebildete Mitarbeiter, die jeden Tag von Hand schnibbeln, rühren, kochen, braten, abschmecken, portionieren, verpacken und spülen. Frischküche bedeutet für uns die frische und verantwortungsvolle Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen in einer modernen Großküche. Sie impliziert den Einkauf zu fairen Preisen, den Einsatz regionaler Lebensmittel und deren verantwortungsbewusste Verarbeitung, die Einhaltung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards, Zubereitung der Speisen mit innovativer Küchentechnik und einen optimierten Transport.

Die „Online-Großküche" ist unsere Frischküche für die Warmverpflegung, bei der Sie unseren Köchen live zusehen können. Sie haben über unsere Webseite die Möglichkeit, live zu sehen, wie Ihr bestelltes Essen zubereitet wird. Schauen Sie unseren Köchen werktags von 08.00 bis 13.00 Uhr live über die Schulter unter **www.online-grosskueche.de**

Die neue „LEHMANNs Frischküche" wurde 2018 eröffnet und bedient sich ausschließlich des Cook & Chill-Verfahrens, dem modernsten und bewährtesten Garverfahren in der Schulverpflegung. Cook & Chill hat gegenüber der Warmverpflegung die Vorteile, dass Vitamine, Farben und Konsistenz der Speisen besser erhalten bleiben. Mit dieser neuen Hightech-Großküche können wir noch hochwertigere Speisen zubereiten, Kundenwünsche noch individueller realisieren und weitere Nachfragen nach unserem Essensangebot bedienen.

Von Bonn in die ganze Region

Die LEHMANNs Küchen stehen im Bonner Norden, genauer gesagt in Bonn-Dransdorf. Von hier aus beliefern wir eine Vielzahl an Einrichtungen in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz. Bei der Warmverpflegung sind für uns örtliche Nähe und kurze Fahrzeiten Grundvoraussetzung. Im Cook & Chill-Verfahren, also in der Belieferung mit gekühlten Speisen, gibt es regional keine Einschränkung. Hier liefern wir mit unseren Kühlfahrzeugen in die ganze Region.

UNSER LIEFERGEBIET IM COOK & CHILL-VERFAHREN:

LEHMANNs Verpflegungsangebot für weiterführende Schulen

Mit unserem Verpflegungsangebot für weiterführende Schulen beliefern wir täglich eine Vielzahl an Schulmensen. Ob als Warmverpflegung oder im Cook & Chill-Verfahren liefern wir leckere Mahlzeiten, frisch zubereitet aus regionalen und saisonalen Zutaten. Dank eines vielfältigen Speisenangebots ist für jeden Geschmack und auch für verschiedene Ernährungsformen das passende Gericht dabei.

UNSERE VERANTWORTUNG

In jungen Jahren wird der Grundstein für die spätere Ernährung als Erwachsener gelegt. Kinder und Jugendliche entwickeln und festigen Geschmacks- und Handlungsmuster, die sie für ihr gesamtes Leben prägen. Hier tragen wir als Caterer eine große Verantwortung. Deshalb achten wir seit jeher in den Schulen auf vollwertiges Essen, das schmeckt. Mit uns haben Schulträger, Betreuer und Eltern einen professionellen und erfahrenen Partner, der weiß, was Jugendliche mögen und der mit Rat und Tat zur Seite steht.

BEDARFSGERECHTE UND HOCHWERTIGE VERPFLEGUNG

Eine ausgewogene Ernährung ist eine grundlegende Voraussetzung für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von jungen Menschen. Um zu gewährleisten, dass die Jugendlichen eine vollwertige Mittagsmahlzeit erhalten, setzen wir die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ in die Praxis um. Hohe Hygienestandards, beste Qualität, frische Zutaten und eine altersgerechte Zusammenstellung zeichnen unser Angebot aus. Dies wurde mehrfach im Rahmen der DGE-Zertifizierung überprüft und offiziell bestätigt. Wir loben im Speiseplan eine zertifizierte Menülinie aus, die nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften zusammengestellt ist. Das bedeutet: täglich stehen Obst, Gemüse, Rohkost oder Salat, Kartoffeln, Reis oder Nudeln auf dem Speisenplan. Wöchentlich werden Milch und Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Vollkornprodukte integriert. Darüber hinaus bieten wir schweinefleischfreie und vegetarische Menüs sowie allergenfreie Gerichte (frei von den 14 Hauptallergenen) an. Aktionswochen, Wunschmenüs und Lunchpakete für Ausflüge bringen zusätzliche Abwechslung. Wir setzen auf regionale und saisonale Lebensmittel.

UNSER ANSPRUCH UND SERVICE

Wir stehen für ganzheitliche Konzepte vom ersten Tag an und legen Wert auf eine persönliche und intensive Kundenbetreuung. Wir informieren Sie individuell rund um unser vielfältiges Speisenangebot, unsere Verpflegungssysteme und das erforderliche Equipment wie Kombi-Dämpfer oder Warmhaltebehältnisse. Fachkräfte, Köche und Ökotrophologen betreuen Sie auch vor Ort in der Schule und sind immer für Sie erreichbar. Die Nähe zu den Einrichtungen, schnelle Reaktionsmöglichkeiten aufgrund eines großen Fuhrparks sowie freundliche und hilfsbereite Fahrer mit langjähriger Erfahrung zählen zu unseren Stärken.

UNSERE SYSTEME: WARMVERPFLEGUNG UND COOK & CHILL

Ob klassische Warmverpflegung oder das moderne Cook & Chill-Verfahren: Wir richten uns nach Ihren Wünschen sowie den Gegebenheiten vor Ort und können unsere Speisen warm oder kalt anliefern. Beim Cook & Chill-Verfahren werden am Vortag in unserer Frischküche in Bonn-Dransdorf die Speisen zubereitet, aber nicht endgegart. Der Garprozess wird nach etwa 85 Prozent der Garung unterbrochen. Die Speisen werden dann innerhalb von 90 Minuten auf mindestens 3 °C heruntergekühlt und bei dieser Temperatur gelagert und schon am nächsten Tag zur Schule transportiert. Erst kurz vor der Essensausgabe werden die Speisen chargenweise in der Schulküche endgegart. In einem ernährungsphysiologisch optimalen Zustand werden die Speisen an die Schülerinnen und Schülern ausgegeben. Die Vorteile von Cook & Chill liegen auf der Hand: sehr kurze Warmhaltezeiten, die dazu führen, dass die Nährstoffe, vor allem die Vitamine, erhalten bleiben. Die Speisen überzeugen optisch, Geschmack und Farben sowie die Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel, wie die Knusprigkeit von Panaden, bleiben erhalten.

LEHMANNs coolinary

Bewirtschaftungsangebot für weiterführende Schulen

Unser Full-Service-Angebot für weiterführende Schulen lässt keine Wünsche offen. Wir stellen bei Bedarf ein bargeldloses Vorbestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung, liefern das Essen in die Einrichtung, bieten ein breites Spektrum an Dienstleistungen an und bewirtschaften mit unseren eigenen Mitarbeitern die Schulmensa sowie den Schulkiosk.

GROSSE AUSWAHL UND WÖCHENTLICH NEUE SPEISEPLÄNE

Wöchentlich bieten wir eine große Auswahl verschiedener Hauptkomponenten mit und ohne Schweinefleisch, mit rein vegetarischen Zutaten oder unser Pastagericht an. Auch allergenfreie Menüs (frei von den 14 Hauptallergenen) stehen zur Verfügung. Aktionswochen, Wunschmenüs und saisonale Gerichte tragen zu einer gelungenen Abwechslung bei.

COOLINARY-KIOSK

Für den kleinen Hunger zwischendurch haben wir unseren coolinary-Kiosk etabliert. Hier bieten wir ein breites Snacksortiment, kühle Getränke und natürlich etwas zum Naschen. Ergänzt wird unser vielfältiges Verpflegungsangebot im Kiosk sowie in der Mensa durch den coolinary-Snack und viele weitere leckere Aktionen, die wir monatlich neu kreieren.

BIO-PRODUKTE UND FREIE BEILAGENWAHL

Neben vielen saisonalen und regionalen Produkten sind auch BIO-Produkte ein fester Bestandteil unserer Speisepläne. Man erkennt sie am Bio-Siegel oder einer entsprechenden Kennzeichnung auf dem Speiseplan. Jeder Essensteilnehmer entscheidet selbst, welche Beilage zur gewählten Hauptkomponente ihm am besten schmeckt. Ob Kartoffeln, Reis oder Nudeln, Salat oder Gemüse – die Auswahl ist groß.

UNSERE VERANTWORTUNG

Wir übernehmen Verantwortung für unsere Mitmenschen und unsere Umwelt. Daher achten wir auf ein alters- und bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot. Dazu zählen neben einem ausgewogenen Mittagstisch auch eine Auswahl an Snacks, Obst- und Salatangeboten. Frische, Qualität und Vielfalt der Lebensmittel stehen bei uns an erster Stelle.

Außerdem verpacken wir unsere Snacks überwiegend in recycelbaren Papiertüten und verzichten weitestgehend auf Einweggeschirr und Kunststoffbesteck. Bei den Getränken setzen wir auf ein Mehrweg-Pfandsystem. Obst statt Pfandgeld zurück ist auch eine coolinary Möglichkeit.

XXL MENÜ UND BEILAGENSALAT-BUFFET*

Darf es ein bisschen mehr sein? Kein Problem. Mit unserem XXL Menü kann die doppelte Menge der Hauptkomponente, also z.B. zwei Schnitzel oder zwei Frikadellen sowie eine größere Portion an Beilagen vorab bestellt werden - und das Ganze gegen einen geringen Aufpreis im Vergleich zum üblichen Menü.

Ein Salat ist nicht nur frisch und gesund, sondern auch abwechslungsreich. Dank unseres Beilagensalat-Buffets können verschiedene Variationen selbst zusammen gestellt werden.

COOLINARY MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

In unseren Mensen arbeiten von uns geschulte, hilfsbereite und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich fürsorglich um die Kinder und Jugendlichen kümmern und bei Wünschen gerne weiter helfen.

*Dieses Angebot ist abhängig von der vorhandenen küchentechnischen Einrichtung Ihrer Speisenausgabe sowie Mensaküche.

DGE-Zertifikat

LEHMANNs ist seit 2016 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. Unser Verpflegungsangebot entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Das bedeutet, dass unser Essen nach den aktuellsten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt wird und die unterschiedlichen Ansprüche an gutes Essen für Jugendliche, wie die Auswahl der Lebensmittel, die Speiseplanung und Herstellung sowie die Qualitäts- und Hygieneanforderungen erfüllt.

BIO-Zertifikat und Regionalität

Schon seit 2008 ist unser Unternehmen Bio-zertifiziert. Das heißt, dass wir die strengen Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 erfüllen. Somit darf unsere Küche Bio-Speisen herstellen und anbieten. Außerdem kaufen wir viele Lebensmittel bei örtlichen Bauern und lokalen Händlern ein. Dabei haben wir feste Landwirte und Lieferanten, mit denen wir schon seit vielen Jahren kooperieren.

DE-ÖKO-013

Was uns auszeichnet

Herausragende Qualität ist unser Markenzeichen. Dass wir das nicht nur behaupten, belegen unsere stetig wachsenden Kundenzahlen, sowie zahlreiche Auszeichnungen und Zertifizierungen, die wir in unserer jungen Firmenge-

Bestnote
für professionelle Schulverpflegung

LEHMANNs wurde bereits mehrfach mit dem „Zertifikat zur Verpflegung in Ganztagsschulen und anderen Ganztagseinrichtungen für Kinder und Jugendliche“ mit der Bestnote – drei Kochmützen – ausgezeichnet. Vergeben wurde das Zertifikat von der Hochschule Niederrhein. Diese überprüft die Qualität und Vollwertigkeit der Speisen, die Einhaltung von Rechts- und Hygienevorschriften, das ökologische Verhalten und ein umfassendes Kommunikationskonzept sowie einen ausgeprägten Kundenservice.

© mist7, fotolia.de

Frankfurter Preis

Im Oktober 2017 durften wir den „Frankfurter Preis“ entgegennehmen. Das ist die renommierteste Auszeichnung, die man in Deutschland als Gemeinschaftsgastronom erhalten kann. Für uns ist dieser Preis eine große Ehre und zugleich Ansporn, noch besser zu werden – damit bei unseren Kunden jeden Tag pünktlich ein leckeres, frisches und gesundes Essen auf dem Tisch steht.

schichte bereits erhalten haben. Freiwillig unterziehen wir uns regelmäßig unterschiedlichen Kontrollen, lassen die Speisenqualität testen und sind als Berater für verschiedene Institutionen und Netzwerke tätig.

GastroStern
Auszeichnungen und Preise

2015 erhielt unser Geschäftsführer Stefan Lehmann den GastroStern für seine herausragende persönliche Leistung in der Kinder- und Schulverpflegung.
Bereits 2010 wurde unser Senior Geschäftsführer Günther Lehmann mit dem GV-Manager-Preis des Jahres in der Kategorie Schul-/Studentenverpflegung, dem „Branchen-Oscar“, geehrt.

Kooperationspartner

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig weitergebildet. Wir sind Partner des Institute of Culinary Art (ICA), einer Akademie zur Aus- und Weiterbildung von Fachkräften in der Foodservice Branche.

INSTITUTE of CULINARY ART®

Darüber hinaus setzen wir uns als Mitglied der Initiative „United Against Waste“ aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein. Unsere Ökotrophologen sind in einem engen Austausch mit unseren Kunden, um unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

LEHMANNs Serviceversprechen:

Beste Qualität kombiniert mit herausragendem Service

Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kunden zufrieden sind. Deshalb tun wir alles, um unsere Kunden glücklich zu machen. LEHMANNs steht für hochwertiges Essen, gesunde Ernährung, eine intensive Kundenbetreuung, innovative und moderne Küchentechniken sowie höchste Qualitäts- und Hygienestandards. Wir versprechen Ihnen den besten Rund-um-Service – darauf können Sie sich verlassen!

Überzeugen Sie sich von unserer Qualität.
Alle lieben unser Essen!

LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung

LEHMANNs coolinary

LEHMANNs aus Leidenschaft zum Essen

LEHMANNs Gastronomie GmbH

Saime-Genc-Ring 31
D - 53121 Bonn Dransdorf

Tel. 0228 - 850261-20
Fax 0228 - 850261-22

info@lehmanns-gastronomie.de
www.lehmanns-gastronomie.de