KINDER LIEBEN UNSER ESSEN!

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

LEHMANNs

aus Leidenschaft zum Essen

Die Ernährung von Kindern ist zu wichtig, um dies halbherzig zu tun. Aus diesem Grunde haben wir uns auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert. LEHMANNs zählt zu den führenden Anbietern im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung in Deutschland.

Mit unseren Marken LEHKi und coolinary sind wir an vielen Kindergärten, Grundschulen und weiterführenden Schulen im Rheinland vertreten.

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

Im Jahr 2005 haben Günther und Stefan Lehmann das Familienunternehmen LEHMANNs gegründet, das sich bis heute zu einem mittelständischen Unternehmen mit rund 200 Mitarbeitern entwickelt hat. Am Firmensitz in Bonn betreiben wir zwei hochmoderne Großküchen sowie ein öffentliches Bistro.

Unsere Kunden schätzen unser Serviceversprechen:
„Beste Qualität kombiniert mit herausragendem Service“

Weil Kinder
nur das Beste
verdient haben!

ZUVERLÄSSIG: BESTE QUALITÄT

Kinder haben ein Recht auf gutes Essen. Wir sind uns als Caterer der großen Verantwortung bewusst und wollen dazu beitragen, Kinder gut zu versorgen und für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu begeistern. Beste Qualität abzuliefern, ist für uns Ansporn und Grundlage zugleich. Weil Kinder gutes Essen verdient haben, legen wir größten Wert auf Qualität, Frische und Hygiene.

Die Qualitätssicherung und Speisenplanung übernehmen unsere Ökotrophologen. Sie folgen dabei stets unserem hohen Anspruch – und natürlich dem Geschmack unserer kleinen Esser.

Beim Einkauf bevorzugen wir regionale und saisonale Lebensmittel. Unsere erfahrenen Köche und Küchenmeister bereiten die Speisen täglich frisch in unseren Großküchen zu. Küche 1 ist unsere „Online-Großküche“. Hier wird klassisch gekocht – mit einer Besonderheit: Sie können unseren Köchen via Internet täglich live beim Braten, Brutzeln und portionieren zuschauen. Das ist weltweit einmalig und ein Beleg für gelebte Transparenz. Küche 2 ist unsere „Frischküche für Cook & Chill und Manufaktur“. Hier bereiten wir ausschließlich Speisen im modernen Cook & Chill-Verfahren zu. Bei dieser Methode werden die Speisen, kurz bevor sie fertig gegart sind, heruntergekühlt und erst unmittelbar vor der Ausgabe in den Einrichtungen zu Ende gegart. So bleiben Geschmack und Nährstoffe weitestgehend erhalten. In der Manufaktur entwickeln wir neue Gerichte und Rezepturen, stellen allergenfreie Menüs her und produzieren Speisen für andere Anbieter.

Moderne Verpflegungskonzepte und eine große Fahrzeugflotte ermöglichen uns, das gesamte Rheinland zu beliefern – und auch über dessen Grenzen hinaus.

Bei uns gibt es alles aus einer Hand: Wir beraten bei der Entscheidung für ein Verpflegungskonzept, helfen bei der Planung, bereiten in unseren Frischküchen hochwertige Speisen zu, kümmern uns um den Transport und betreuen die Küchenkräfte vor Ort. So wissen wir genau, was unsere Kunden brauchen. Dass uns das ganz gut gelingt, bestätigen unsere langjährigen Kunden, die uns seit vielen Jahren treu sind.

Wir sind sowohl Bio- als auch DGE-zertifiziert und wurden für unsere Kinder- und Schulverpflegung bereits mehrfach ausgezeichnet. Darüber hinaus engagieren wir uns in diversen Netzwerken und Kooperationen für eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland sowie einen nachhaltigen, verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

LEHKi: GUTES ESSEN IN KITAS UND GRUNDSCHULEN

Eine gute Ernährung ist wichtig für eine gesunde Entwicklung. Daher versorgen wir Kinder mit leckerem Essen, das sich an ihren Bedürfnissen orientiert. Unsere Marke LEHKi richtet sich an Kinder im Kita- und Grundschulalter und folgt einem ganzheitlichen Verpflegungskonzept. Obst, Gemüse und Rohkost stehen täglich auf dem Speiseplan und werden vorwiegend sortenrein angeboten. Selbstverständlich verzichten wir auf nicht altersgerechte Lebensmittel und Speisen.

Wir tragen eine gesellschaftliche Verantwortung für unsere Kinder. Daher setzen wir uns für gesunde Ernährung und einen vernünftigen Lebensstil mit viel Bewegung ein. Mit unserer Publikation „Juute Kinderverpflegung“ knüpfen wir genau da an und berichten über aktuelle Entwicklungen in Sachen Kinderverpflegung sowie über Lebensmittel und Ernährungsmythen; wir erklären Fachbegriffe aus der Gastronomie und ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen unseres Familienunternehmens.

Unsere Leidenschaft zum Essen teilen wir gerne – zum Beispiel in unserer eigenen Kinder-Kochschule. Stets dabei ist unser Maskottchen LEHKi, das Kindern Spaß am Kochen und einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln vermittelt.

Seit über 10 Jahren kochen wir täglich frische Speisen für Kinder und Jugendliche. Heute zählt LEHMANNs deutschlandweit zu den führenden Caterern im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. Unser ausgewogenes Angebot basiert auf den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und wird von unseren Küchenmeistern und Ökotrophologen laufend überprüft und weiterentwickelt.

LEHMANNs VERPFLEGUNGSKONZEPT FÜR KITAS UND GRUNDSCHULEN

Kinder haben andere Essensvorlieben als Erwachsene. Daher orientieren wir uns schon bei der Speisenplanung am Geschmack der Kinder. Rezepturen und Menüs entwickeln wir laufend weiter, damit wir stets den Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden. Täglich stehen mehrere Gerichte zur Auswahl, so dass mit Sicherheit für jede Zielgruppe etwas dabei ist.

Unser Team erstellt gewissenhaft den wöchentlichen Speiseplan, der keinem regelmäßigen Rhythmus folgt. Stattdessen richtet er sich nach den Jahreszeiten. Denn wir kochen täglich frisch, am liebsten mit Lebensmitteln aus der Region, die gerade erst geerntet wurden. Die „DGE-Qualitätsstandards“ für die Kita- und die Schulverpflegung bilden die Grundlage für unsere Speiseplanung. Unser Menü bieten wir stets auch in einer schweinefleischfreien und vegetarischen Variante an. Zudem ist es immer möglich, ein Nudelgericht zu bestellen. Allergenfreie Menüs, Aktionswochen, Wunschmenüs in den Ferien und Lunchpakete für Ausflüge bringen zusätzliche Abwechslung.

Es ist Ihre Entscheidung, ob Sie die klassische Warmverpflegung oder das moderne Cook & Chill-Verfahren bevorzugen (Erklärung siehe Seite 10). Wir richten uns nach Ihnen sowie den Gegebenheiten in Ihrer Einrichtung und liefern die Speisen entsprechend warm oder kalt an. Das Essen kann bequem über ein Online-Bestellsystem geordert werden. Die Bestellung für die Folgewoche muss spätestens dienstags bis 12:00 Uhr bei uns eingegangen sein. Wir brauchen den Vorlauf, um die Produkte, die wir täglich frisch zubereiten, in ausreichender Menge einkaufen zu können. Kurzfristige Änderungen Ihrer Bestellung sind in Ausnahmefällen trotzdem möglich.

Genauso wichtig wie gutes Essen ist uns der gute Kontakt zu unseren Kunden. Wir sind offen für Sonderwünsche, passen die Portionsgrößen für die Kinder in Ihrer Einrichtung an und stellen auf Wunsch das nötige Küchen-Equipment zur Verfügung. Unsere Ernährungsberater fahren täglich zu unseren Kunden, um die Mitarbeiter in den Schul- und Kitaküchen zu schulen, um Koch- oder Backaktionen mit Kindern durchzuführen, aber auch, um mit Eltern und Betreuern über die Ernährung zu sprechen. Wenn doch mal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte, sind wir telefonisch immer für Sie zu erreichen. Jedes Feedback und jede Reklamation nehmen wir sehr ernst. Und wir garantieren, jedes Anliegen umgehend und unbürokratisch zu lösen.

LEHMANNs SPEISEPLAN: FRISCH, LECKER, KINDGERECHT

NEU!

Jede Woche erhalten Sie einen neuen Speiseplan. Die Menüs können Sie durch unterschiedliche Beilagen und Desserts individuell im Baukasten-System zusammenstellen.

Sie können zwischen folgenden Menüs wählen:

Wochengericht Bio-Pasta mit vegetarischer Soße

Menü I vegetarisches Menü

Menü II in drei Varianten:

- **Menü II** enthält in der Regel Rind, Schwein, Geflügel oder Fisch und eine Soße
- **Menü IIa** schweinefleischfreie Variante von Menü II
- **Menü IIb** vegetarische Variante von Menü II

Zum Menü wählen Sie aus unserem Angebot bis zu 2 Sättigungsbeilagen (**Beilage**) sowie eine Gemüsebeilage (**Gemüse**, **Salat** oder **Rohkost**). Zur Erhaltung der Frische liefern wir Ihnen die Rohkost im Ganzen, gewaschen und verpackt.

Zum Nachtisch gibt es frisches **Obst** oder ein **Dessert**.

Ihre Kundenbestellung benötigen wir jeweils **spätestens am Dienstag, 10:00 Uhr der Vorwoche.**

Bei einigen Gerichten finden Sie auf dem Speiseplan den Zusatz „Mild“ oder „Herzhaft“, hier können Sie die richtige Zubereitungsart für Ihre Kinder wählen:

Mild – empfehlen wir für jüngere und sensiblere Kinder:

- Die Speisen sind weniger gewürzt.
- Das Gemüse etc. ist klein püriert, also nicht so stückig.
- Es gibt kaum sichtbare Einlage wie z.B. Gemüse.

Herzhaft:

- Die Speisen sind würziger.
- Das Gemüse etc. ist nicht komplett püriert, daher ist die Konsistenz stückiger.
- Die Einlage wie z.B. Gemüse ist sichtbar.

Sie erhalten zusätzliche Allergenspeisepläne, in denen die gesetzlich vorgeschriebenen 14 Hauptallergene (Buchstaben A-N) und Zusatzstoffe (Zahlen 1-14) ausgewiesen werden, die sich durch die Legende unterhalb des Plans definieren. Für Allergiker bietet LEHMANNs selbst gekochte Menüs an, die keines der 14 Hautallergene enthalten. Diese „allergenfreien Essen“ können Sie separat bestellen.

Wenn Sie einen Ausflug planen, stellen wir Ihnen auf Wunsch **Lunchpakete** zur Verfügung. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, gelegentlich ein **Wunschessen** zu bestellen. Bei **Sonderveranstaltungen** (z. B. Sommerfest) übernehmen wir gerne das Catering.

Mit unserem Nachhaltigkeitskonzept **„LEHMANNs wird grüner“** wollen wir dazu beitragen, dass die Erde möglichst sauber bleibt, wir respektvoll mit Ressourcen umgehen und uns gesund ernähren. Daher rücken vegetarische Speisen in den Fokus unseres neuen Speiseplans. Weitere Infos unter: www.lehmanns-gruener.de

GUTE LEBENSMITTEL

Frische und hochwertige Lebensmittel sind die Basis für gutes Essen. Daher achten wir schon beim Einkauf penibel auf die Qualität der Produkte. Obst, Gemüse und Kräuter kaufen wir in der Saison hauptsächlich bei Landwirten aus der Region. Fisch und Fleisch beziehen wir von namenhaften Betrieben und hochwertigen Markenherstellern.

Großen Einfluss auf unsere Speisenplanung haben die Jahreszeiten und das Klima, denn wir bevorzugen Obst und Gemüse, das gerade auf den Feldern in der Nachbarschaft geerntet wird. Das sorgt ganz natürlich für Geschmack und Abwechslung auf dem Teller.

Generell setzen wir pflanzliche Lebensmittel reichlich ein. Tierische und fettreiche Lebensmittel verwenden wir hingegen sparsam. Auf diese Weise unterstützen wir eine ausgewogene und gesunde Ernährung.

Um das ganze Jahr über gutes Essen anzubieten, kooperieren wir mit starken Partnern und bekannten Marken. Uns verbinden langjährige Geschäftsbeziehungen und dieselben Qualitäts- und Hygienemaßstäbe. Von diesen überzeugen wir uns immer erst einmal persönlich, bevor wir eine Partnerschaft eingehen.

FRISCHES AUS DER REGION

Durch unseren persönlichen Kontakt ist über die Jahre eine enge Bindung zu den Landwirten aus der Region entstanden. Mit einigen haben wir feste Abnahmevereinbarungen getroffen, das heißt, sie bewirtschaften Felder exklusiv für uns.

Das Rheinland bietet von Natur aus eine große Auswahl an heimischen Obst- und Gemüsesorten. So beziehen wir unsere frischen Lebensmittel, wann immer möglich, von heimischen Feldern. Wo dies nicht möglich ist, greifen wir auf Produkte von Markenherstellern zurück. Wir setzen auf Regionalität statt auf Bio-Produkte aus dem Ausland. So können wir jederzeit die Qualität der Lebensmittel sicherstellen und durch die kurzen Transportwege, sowohl die Produkte als auch die Umwelt schonen.

WARM ODER KALT: HAUPTSACHE LECKER!

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.

Kalt: Cook & Chill
Bei Cook & Chill werden die Speisen zunächst frisch zubereitet, aber nicht endgegart. Stattdessen werden sie schnell heruntergekühlt und erst in der Kita oder Schule zu Ende gegart. Das Schnellkühl-Verfahren hat den Vorteil, dass Vitamine und Nährstoffe, Farben und Konsistenz der Speisen besser erhalten bleiben, das heißt, Knuspriges bleibt knusprig und knackiges Gemüse bleibt knackig.

Warm: Cook & Hold
Unter Cook & Hold versteht man die klassische Warmverpflegung. Das Essen wird frisch gekocht und anschließend in warmhaltenden Transportboxen in die Kitas und Schulen geliefert. Bei diesem System muss nur darauf geachtet werden, die Warmhaltezeiten der Speisen so kurz wie möglich zu halten.

Vor Ort: Cook & Serve
Cook & Serve entspricht in etwa dem, was Sie von Zuhause aus kennen. Gekocht wird direkt in der Kita- oder Schulküche, gegessen wird im Raum nebenan. So entfällt der Transport der Speisen. Die kurzen Warmhaltezeiten sorgen dafür, dass Vitamine, Aussehen und Geschmack erhalten bleiben.

TELLER ODER SCHÜSSEL: GUT PORTIONIERT!

In den Einrichtungen gibt es in der Regel drei verschiedene Ausgabesysteme:

Tellersystem
Beim Tellersystem portionieren die Ausgabekräfte das Essen und überreichen den Kindern den Teller. Hier ist es wichtig, dass bei der Ausgabe mit den Kinder gesprochen wird, um Wünsche der Kinder zu berücksichtigen.

Free-Flow-System
Das Free-Flow-System ist das klassische Buffet. Hier nehmen sich die Kinder ihr Essen selbst. Bei diesem System lässt sich die Portionierung nicht optimal kontrollieren.

Schüsselsystem
Beim Schüsselsystem stehen die Speisen in Schüsseln auf dem Tisch und die Kinder bedienen sich daraus. Dieses System schafft eine heimische Tisch-Atmosphäre.

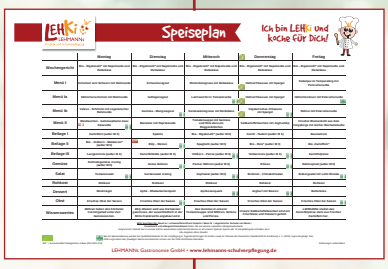
Professionelle Küchenplanung

Sie planen von der Warmverpflegung auf Cook & Chill umzusteigen? Ihnen steht ein Raum zur Verfügung, in dem Sie eine Küche einrichten können? Sie wollen Ihre bestehende Küche umgestalten, wissen aber nicht wie?

Gerne unterstützen wir Sie bei der Küchenplanung. Auf Wunsch vermitteln oder verkaufen wir Ihnen die notwendige Küchenausstattung und bieten darüber hinaus technischen Support. Die Einarbeitung neuer Mitarbeiter ist für uns selbstverständlich. Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie Ihre Küche erneuern wollen.

WIE UNSER ESSEN ZU IHNEN KOMMT

Unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und unserer Erfahrung erstellt unser Team den wöchentlichen Speiseplan. Wir legen Wert auf gesunde und abwechslungsreiche Gerichte und bieten jeden Tag auch vegetarische, allergen- und schweinefleischfreie Speisen an.



1. Speiseplanung

Anhand der eingegangenen Bestellungen planen wir den Einkauf. Täglich werden wir mit frischen Lebensmitteln beliefert. Obst und Gemüse kaufen wir je nach Saison bei Landwirten aus der Region – teilweise sogar direkt ab Feld.

3. Einkauf

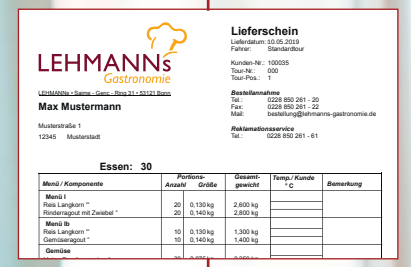
2. Bestellung

Mit Ihrem persönlichen Login können Sie einfach und bequem Ihr Wunschmenü über unser Internet-Bestellsystem (IBS) vorbestellen. Die Bestellung für die kommende Woche muss spätestens dienstags um 12:00 Uhr bei uns eingegangen sein. Sie können aus mehreren Menüs, Beilagen, Salat, Gemüse und Rohkost, sowie verschiedenen Desserts wählen. Die Bezahlung erfolgt am Monatsende auf Rechnung.

4. Zubereitung

In unseren Frischküchen wird frisch gekocht – egal ob für die Warmverpflegung oder im Cook & Chill-Verfahren. Dabei setzen wir auf frische Lebensmittel, ausgewählte Markenprodukte sowie eine kindgerechte Auswahl und Zubereitung der Speisen.

Unser Warenwirtschaftsystem erstellt aus den eingegangenen Bestellungen einen individuellen und auf Ihre Kinder kalibrierten Lieferschein. Wir liefern die warmen Speisen in hochwertigen Gastronorm-Behältern und Thermoporten. Kalte Speisen und Cook & Chill-Produkte bringen wir in entsprechenden Kaltboxen unter.



LEHMANNs Gastronomie

LEHMANNs • Salme - Ganz - Ring 31 • 53121 Bonn

Max Mustermann

Musterstraße 1
12345 Musterstadt

Lieferschein
Lieferdatum: 10.05.2019
Fahrer: Standardtour

Kunden-Nr.: 100035
Tour-Nr.: 000
Tour-Pos.: 1

Bestellannahme
Tel.: 0228 850 261 - 20
Fax: 0228 850 261 - 22
Mail: bestellung@lehmanns-gastronomie.de

Reklamationsservice
Tel.: 0228 850 261 - 61

Essen: 30

Menü / Komponente	*Portions-Anzahl*	*Portions-Größe*	*Gesamt-gewicht*	*Temp. / Kunde °C*	*Bemerkung*
Menü I					
Reis Langkorn **	20	0,130 kg	2,600 kg		
Rindergulasch mit Zwiebel *	20	0,140 kg	2,800 kg		
Menü Ib					
Reis Langkorn **	10	0,130 kg	1,300 kg		
Gemüseragout *	10	0,140 kg	1,400 kg		
Gemüse					

5. Verpackung

Am Tag der Lieferung nehmen wir die Transportbehälter des Vortags wieder mit. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, ermitteln unsere Ökotrophologen gemeinsam mit Ihnen den genauen Bedarf.

7. Rücklauf

6. Transport

Unsere Fahrer sind zuverlässige, langjährige Mitarbeiter. Sie kennen jeden Schleichweg und haben immer ein offenes Ohr für Sie. Auf Wunsch stehen Sie Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

8. Feedback

Kundenzufriedenheit ist für uns das Wichtigste. Nur wenn wir Ihre Bedürfnisse kennen, können wir diese erfüllen. Wenn Sie besondere Wünsche, oder etwas zu reklamieren haben, wenden Sie sich an Ihre festen Ansprechpartner bei LEHMANNs.

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 Kinder, wie die Auswahl der Lebensmittel, die Speiseplanung und Herstellung sowie die Qualitäts- und Hygieneanforderungen erfüllt.

BIO-Zertifikat und Regionalität

Seit 2008 ist LEHMANNs Biozertifiziert. 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 regionale Lebensmittel, je nach Saison, bei örtlichen Bauern und lokalen Händlern ein. Mit zahlreichen Landwirten und Lieferanten kooperieren wir seit vielen Jahren.

DE-ÖKO-013

ProfiTreffen Schulverpflegung

LEHMANNs engagiert sich bundesweit für eine gute Schulverpflegung und ist in mehreren Netzwerken aktiv. Geschäftsführer Günther Lehmann selbst hat 2012 das „PROFITreffen Schulverpflegung“ gegründet. Die Initiative bringt Kita- und Schulverpfleger aus ganz Deutschland an einen Tisch, um einen aktiven Austausch von Informationen und eine konstruktive Zusammenarbeit zu ermöglichen. Ziel ist es, deutschlandweit eine qualitativ hochwertige Kinderverpflegung sicherzustellen.

PROFITreffen Schulverpflegung

Was uns auszeichnet

Wir sprechen nicht nur von bester Qualität, wir wurden dafür auch ausgezeichnet und zertifiziert. Freiwillig unterziehen wir uns verschiedenen Kontrollen, lassen die Speisenqualität testen und durchlaufen regelmäßige Zertifizierungsprozesse. LEHMANNs verfügt über eine

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, das Kommunikationskonzept sowie den Kundenservice.

Frankfurter Preis

Im Jahr 2017 hat LEHMANNs den „Frankfurter Preis“ erhalten. Dieser Preis ist Deutschlands renommierteste Auszeichnung für die Gemeinschaftsgastronomie. Für uns ist dieser Preis eine große Ehre und zugleich Ansporn, weiterhin höchste Qualität mit Innovation zu verbinden – damit bei unseren Kunden jeden Tag ein leckeres, frisches und gesundes Essen auf dem Tisch steht.

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 Geschäftsführer Günther Lehmann mit dem GV-Manager-Preis des Jahres in der Kategorie Schul-/Studentenverpflegung, dem „Branchen-Oscar“, geehrt.

United Against Waste

Als Mitglied der Initiative „United Against Waste“ setzt sich LEHMANNs aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein. Unsere Kundenbetreuung stehen im engen Austausch mit unseren Kunden, um eine optimale Essenskalibrierung zu gewährleisten und somit proaktiv Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

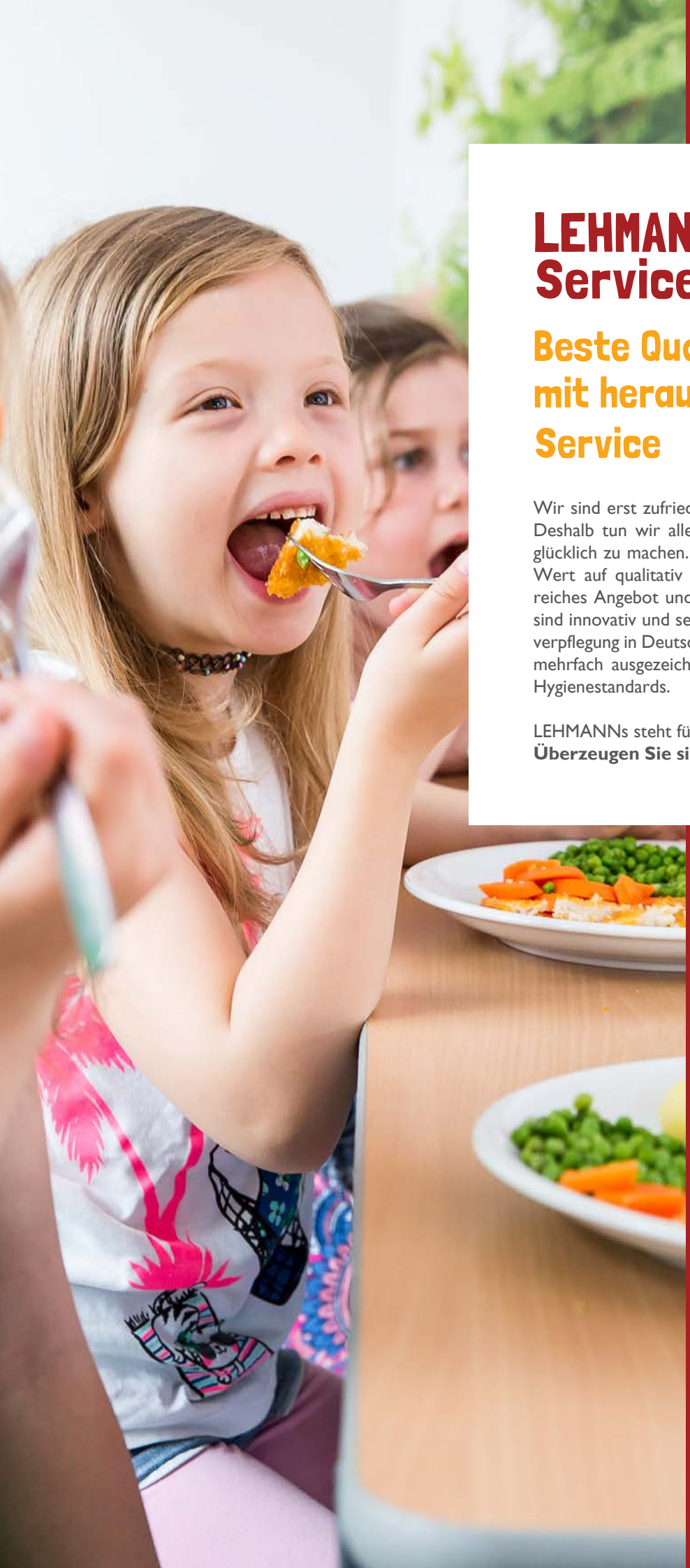
besondere Expertise im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. So ist unser Unternehmen gleichermaßen Ansprechpartner für Kollegen, Medienvertreter und öffentliche Institutionen, wenn es um eine vorbildliche Verpflegung von Kindern und Jugendlichen geht.

Institute of Culinary Art

Kontinuierliche Weiterbildung hat bei LEHMANNs einen hohen Stellenwert. Unsere Mitarbeiter werden daher regelmäßig geschult. Wir sind Partner des „Institute of Culinary Art“ (ICA), einer Akademie zur Aus- und Weiterbildung von Fachkräften aus der Foodservice-Branche.

KIDSFOOD

Wer weiß am besten was Kinder am liebsten Essen? Natürlich ein Kinderverpfleger. Aus diesem Grund haben wir eigene Produkte entwickelt, die kindgerecht, lecker und von herausragender Qualität sind. Unter der Marke Kids Food vertreiben wir oder unsere Partner diese Produkte, die speziell für eine gute und gesunde Kinderernährung geeignet sind. Zum Portfolio gehören beispielsweise hochwertige Chicken Nuggets und zucker- und fettarme Kinder-Dressings die trotzdem lecker schmecken.



LEHMANNs Serviceversprechen:

Beste Qualität kombiniert mit herausragendem Service

Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kunden zufrieden sind. Deshalb tun wir alles, um unsere kleinen und großen Esser glücklich zu machen. Wir sind zuverlässig und legen höchsten Wert auf qualitativ hochwertige Speisen, ein abwechslungsreiches Angebot und einen persönlichen Kundenservice. Wir sind innovativ und setzen uns für eine gute Kinder- und Schulverpflegung in Deutschland ein. Unsere modernen Küchen sind mehrfach ausgezeichnet und erfüllen höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

LEHMANNs steht für leckeres und gesundes Essen.
Überzeugen Sie sich von unserer Qualität!

LEHMANNs coolinary

LEHMANNs
Sie werden uns mögen.

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

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