



WER GESUND ISST, IST BESSER.

In der Schule. Im Sport. Und sowieso. Deshalb geben wir mit unserem ganzheitlichen Verpflegungskonzept Ihren Schülern den Spaß an gesunder Ernährung zurück. Mit Essen, das schmeckt. Und zwar schon vom Frühstück an.



Ob Sie's glauben oder nicht: auch so kommt Gemüse



Der Lachs macht noch Karriere als Mittagessen.

UNSERE FRISCHE MACHT SCHULE

Frisches, gutes, gesundes Essen hat natürliche Vorteile: Für Ihre Schülerinnen und Schüler, weil sie bekommen, was satt, stark und ausdauernd macht. Für die Eltern, weil sie wissen, dass ihre Kinder in Ihrer Schule gut aufgehoben sind. Und für Sie, weil Sie das Profil Ihrer Schule stärken: mit gesundem Essen, das Kindern schmeckt. Und zwar - das ist uns besonders wichtig - schon vom Frühstück an.

WER WIR SIND

Als erfolgreiches Eventcateringunternehmen für Businesskunden in und um Hamburg haben wir unter dem Namen Mr. Deliver und LOKALGOLD feine Kost von Anfang an auf Frische und Natürlichkeit gesetzt. Bei uns bestimmen Region und Saison, was auf den Tisch kommt. Und unsere nie abkühlende Leidenschaft ist das beste Rezept dafür, dass nur gutes Essen auf den Tisch kommt.

Natürlich haben wir durch unsere jahrelangen Erfahrungen auch die Logistik und die Lieferanten, um für Ihre Schule ein zuverlässiger Partner zu sein.

SCHULVERPFELGUNGSSYSTEM MIT KAPITÄN SCHULSEN:

Wir bieten Ihrer Schule ein **Rundum-sorglos-Paket** an! Das bedeutet von der Frühstückspause bis zum Nachtsch können Sie über Personal, Geschirr, Abrechnungssysteme und natürlich die Zubereitung des Essens alles aus einer Hand erwarten.

Jede Schule ist einzigartig, daher nehmen wir uns Zeit für Ihre Beratung und entwickeln mit Ihnen das für Sie perfekte Kapitän Schulsen Verpflegungspaket.

UNSER MOTTO: IMMER FRISCH VORAUS!

Unser Kurs heißt Frische und den bestimmt bei uns der Kapitän. Und zwar Kapitän Schulsen: Eine einprägsame Comic-Figur mit norddeutschem Charme. Ein klares Signal, dass unser Anspruch, Ihren Schülern gesundes Essen zu bieten, weit ab ist von verbohrtem missionarischem Eifer.

SCHULE FÄNGT MIT FRÜHSTÜCK AN.

Klar, das Mittagessen ist und bleibt die zentrale Mahlzeit des Tages. Aber viele Lehrer haben uns bestätigt: Zu viele Schüler starten ohne vernünftiges Frühstück in die Schule. Und finden auch dort oft zu wenig Möglichkeiten, sich so zu versorgen, dass sie auch in den ersten Stunden leistungsfähig sind. Deshalb zielt unser Verpflegungskonzept auf ein ganztägig gesundes Essen, das schmeckt. Und unser Kapitän hält Ihre Schüler mit guter Laune auf Kurs.

Die KAPITÄNS-REGELN:

- kein Schweinefleisch
- tägliches Angebot eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes
- Rücksicht und kinderfreundliche Kennzeichnung bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien
- Kennzeichnung der Tierart bei Fleisch und Wurstwaren für einen kultuspezifischen oder religiösen Aspekt
- Bei einem 4-Wochen-Plan: mind. 8 x Rohkost oder Salat, mind. 4 x Vollkorn-Produkte und 1 x Woche Fisch auf den Teller
- Rapsöl als Standard-Öl
- ein verantwortungsbewusster Umgang beim Einsatz von Zucker
- schonende Garverfahren
- zurückhaltende Würzung durch Einsatz von frischen Kräutern
- keine Verwendung von Alkohol oder Alkoholaroma
- bevorzugter Einkauf bei regionalen Erzeugern und Händlern



KONSEQUENT, ABER NICHT VERBOHRT.

So konsequent, wie wir täglich regional und saisonal einkaufen, so locker gehen wir auf die Essgewohnheiten Ihrer Schüler ein: zum Beispiel mit einem regelmäßigen **Highlight-Tag**. Da gibt es dann alles, was auf der Wunschliste der Kinder oben steht: Burger (aus Rindfleisch), Pizza, Hot Dogs oder Smoothies (frisch gemacht und mit Akazienhonig gesüßt) und als Nachtisch selbstgemachter Schoko-Pudding.

UNSER ANSPRUCH: WIR NEHMEN QUALITÄT PERSÖNLICH

Vom Einkauf bis zur Essensausgabe führen wir unser Unternehmen wie einen Familienbetrieb. Jeder fühlt sich persönlich dafür verantwortlich, dass Ihre Schüler von morgens an auch möglichst genau das Essen bekommen, das ihnen im Ernährungs-Unterricht empfohlen wird: frisch, wertvoll, gesund. Und wir sorgen einfach dafür, dass es schmeckt.

WO FÄNGT GESUNDES ESSEN AN?

Für uns natürlich beim Einkauf. Und da ist für uns die persönliche Beziehung zu den Lieferanten die beste Garantie für gute Zutaten. Landwirte, Fleischer, Großhändler, wir suchen uns die Partner aus, die unsere Leidenschaft für gutes Essen teilen. Mit den meisten arbeiten wir schon seit Jahren zusammen. Und deshalb verstehen sie auch bestens, dass wir jeden Tag unsere Ware höchstpersönlich frisch aussuchen. Damit an Ihrer Schule nur das Beste ankommt.

IMMER FRISCH VORAUS!

Mit den besten Zutaten und Begeisterung zu kochen ist das eine. Wie frisch und lecker das Essen dann auf den Tisch kommt, ist das andere. Gerade bei komplexen Logistikanforderungen wie der Verpflegung einer Schule.

Wir haben unsere Abläufe so perfektioniert, dass wir jedem Ihrer Schüler wirklich frisches, gesundes Essen anbieten können. Weil wir jede Mahlzeit erst vor Ort frisch zubereiten. Natürlich sind zum Beispiel Soßen und andere Zutaten, die beim Transport nichts an Qualität einbüßen, schon vorbereitet. Aber erst unser Personal macht aus den Zutaten das leckere Essen. In Ihrer Schule. Kurz vor dem Servieren. Genau nach Rezeptblatt.

WER SOLL DAS BEZAHLEN?

Wir machen Ihnen nichts vor: die frische und gesunde Art, wie wir das Schulcatering betreiben, ist aufwendig. Andererseits müssen Sie sich langfristig auf uns verlassen können. Dazu brauchen wir wirtschaftlichen Erfolg. Aber der ist möglich: weil wir die Verpflegung an Ihrer Schule gesamtheitlich betrachten und auch so kalkulieren. Dabei lassen wir nie unser Konzept vom frischen und gesunden Essen aus den Augen. Und es gibt tatsächlich viele Möglichkeiten, Speisen anzubieten, die für uns wirtschaftlich attraktiv sind, genau den Geschmack der Kinder treffen und trotzdem gesünder, frischer, wertvoller und dazu noch abfallärmer sind als herkömmliche Industrieprodukte. Damit verschaffen wir uns die Freiheit, dort teurer einzukaufen, wo Qualität ihren Preis hat, z.B. bei Fleisch.



Von Dirk Beckedorf bekommen wir einen Großteil unseres Gemüses: Moorwerder Norderdeich 112, 21109 Hamburg

WIE WIR ARBEITEN

Wir arbeiten immer für alle Kunden mit der gleichen Leidenschaft für gutes Essen. Aber gerade an Schulen halten wir es für besonders wichtig, täglich zu beweisen, dass gesundes Essen auch schmecken kann. So lernen die Schüler nicht nur, bewusster mit Nahrung umzugehen, sie sehen auch, dass das, was sie im Unterricht über Ernährung lernen, an Ihrer Schule auch praktiziert wird. Das überzeugt auf Dauer auch die Eltern. Und stärkt das Profil Ihrer Schule.

ENTSTEHUNG

ERZEUGER

KAPITÄN SCHULSEN

QUALITÄTSSICHERUNG

gesund, kindgerecht, ausgewogen, abwechslungsreich

ÖKOTROPHOLOGE & KÜCHENCHEF

Qualität & Frische
ERZEUGER

Qualität & Frische
EINKÄUFER

Qualität & Frische
KÜCHENCHEF

PRODUKTION

Bauer
GEMÜSE & OBST

Bauer/Schlachter
FLEISCH

Fischhändler
FISCH

EINKAUF

Eingangskontrolle

Vorbereitung

Herstellung Basiszutaten

Verpackung/Frische/Hygiene

Ausgangskontrolle

Bereitstellung

PERFEKTION ALS PRINZIP

Unser Erfolg und unsere Erfahrung als Caterer machen es möglich, dass wir auch bei unserer Schulverpflegung absolut professionell vorgehen können: Grundlage ist unser Jahresplan, der gemeinsam mit einer Ökotrophologin (Ernährungswissenschaftler) erarbeitet wird. So stellen wir sicher, dass Ihre Schüler über das ganze Jahr, an jedem Schultag, das bekommen, was sie brauchen. Dieses Angebot wird dann - entsprechend der Bestellungen - wochenweise geplant und täglich frisch eingekauft, ergänzt und an Ihrer Schule zubereitet.

BEVOR DER KOCH ZUM LÖFFEL GREIFT,...

... ist schon alles mehrfach kontrolliert, vom Einkauf beim Lieferanten bis zur Anlieferung der Ware. Und auch bei jedem weiteren Arbeitsschritt wird überprüft, ob die Qualität unseren Ansprüchen genügt.

WIR KÖNNEN NICHT ZAUBERN

Deshalb kochen wir natürlich auch vor. Aber nur bei Menübestandteilen, die durch kurzfristige Lagerung und Transport keine Qualität einbüßen. Zubereitet werden sämtliche Speisen aber erst an Ihrer Schule. Von unserem Personal. Exakt nach Rezeptblatt. Damit alles so frisch wie möglich ist.

BEI UNS STEHEN DIE ZEICHEN GÜNSTIG

Für die gesunde Ernährung Ihrer Schüler. Und das in einem Preisrahmen pro Schultag, der keinen ausschließen muss. Das gilt nicht nur für den Mittagstisch, sondern auch schon fürs Frühstück. Damit gesundes Essen nicht nur eine Frage des Geldbeutels ist.

SCHULE



Qualität & Frische
KOCH VOR ORT

zentral gesteuerte Qualitätskontrolle
QUALITÄTSKONTROLLEUR

Eingangskontrolle
 Zubereitung nach detailliertem Rezept
 Speisenausgabe

SCHÜLER

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Wir möchten Sie gerne von unserem frischen, gesunden Essen überzeugen. Ganz persönlich. Dann werden Sie verstehen, was wir meinen mit: **IMMER FRISCH VORAUS!**

Persönliche Beratung unter Tel. 040/ 253 305 70 (mo-fr 09.00-17.00 Uhr)

Besuchen Sie den Kapitän unter: www.kapitaen-schulsen.de



EINE MARKE VON