



Liebe Schüler\*innen und liebe Eltern,

ab dem 1. März 2025 wird Lunch & More für die Schulverpflegung verantwortlich sein.

Darauf freuen wir uns sehr!

#### **Wer sind wir?**

Wir gehören zur Unternehmensgruppe der Better Taste in Ludwigsburg. Bei Better Taste dreht sich alles um Essen und Trinken, wobei die Schul- und Kindergartenversorgung „Lunch & More“ mit der Produktion in der neuen Küche in der Kammererstraße in Ludwigsburg heute der größte Bereich ist. Außerdem sind wir mit Leidenschaft – auch international – im Event-Catering tätig, betreiben einen Mietservice für Catering-Equipment.

Der „Ludwigsburger“, der in der MHP-Arena fest zu den Heimspielen der MHP-Riesen gehört, stammt ebenfalls von uns, sowie das Restaurant & Weinbar „DANZA“ ein weiteres gastronomisches Highlight im Forum am Schlosspark.

Hinter all diesen Aktivitäten stehen mehr als 250 Gastronomie- und servicebegeisterte Mitarbeiter\*innen, auf die wir sehr stolz sind.

Weitere Informationen liefert Ihnen gerne unsere Website [www.better-taste.de](http://www.better-taste.de).

#### **Was wollen wir an den Schulen anbieten?**

**Mittagessen: mit einem ausgewogenen Angebot werden die Energiespeicher aufgefüllt**

Alle Mahlzeiten werden täglich in unserer Produktionsstätte in Ludwigsburg von unserem Küchenteam frisch zubereitet. Eine der beiden Menülinien ist stets vegetarisch, zusätzlich bieten wir eine Kaltlinie an. Die hohe Produktqualität erreichen wir übrigens mit der von uns angewandten Zubereitungsmethode Cook & Chill: die Gerichte werden hierbei zu 75% fertiggekocht, anschließend wird der Garprozess unterbrochen und die Speisen werden mit Hilfe eines Schnellkühlers innerhalb kürzester Zeit auf 3°C gekühlt. Daraufhin werden die Gerichte in fahrbaren Kühltanks ausgeliefert und vor Ort pünktlich zur Essensausgabe fertig gegart. Dadurch sind die Gerichte heiß, frisch, knackig und vor allem gehen keine Vitamine und Nährstoffe verloren.

Lunch & More ist ein durch die **DGE** (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn) zertifizierter Schul- und Kindergarten-Caterer. Außerdem verfügen wir über eine **Bio- Zertifizierung**.

Als Beitrag gegen den globalen Klimawandel arbeiten wir hauptsächlich mit regionalen Lieferanten zusammen. So können wir nachhaltiges und nährstoffreiches Obst und Gemüse für unsere Kita- und Schulverpflegung garantieren.

Teigwaren, oder Kartoffel- und Kartoffelprodukte, Maultaschen und Fleischwaren beziehen wir ausschließlich von regionalen Partnern, die im Großraum Stuttgart – Ludwigsburg – Heilbronn beheimatet sind.

Auch beim Transport und der Verpackung bleiben wir dem Nachhaltigkeits-Gedanken treu: die Belieferung mit den gekühlten

frischen Speisen erfolgt ausschließlich in Edelstahl-Gastronorm-Behältern.