



deLiCat GmbH  
Am Grünen Hagen 16  
30459 Hannover



**deLiCat**

Iss | Einfach | Gut

**Nachhaltiges und skalierbares  
Schulverpflegungs-Konzept:  
Etablierte Gemeinschaftsverpflegung  
für jede Art von Einrichtung**

**Übersicht**

deLiCat wurde Anfang 2019 mit dem Ziel gegründet, hochwertige, attraktive und leckere Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard anzubieten.

Mit innovativen Konzepten für eine effizientere Produktion, einer kindgerechte Ausgabe in Komponentenform und viel Herzblut gewinnen wir mehr kleine Kunden in kürzerer Zeit als jeder andere Schulcaterer in der Region Hannover.

Wir stellen die Kinder und ihre Bedürfnisse in den Mittelpunkt – mit dem deLiCat-Konzept verwandeln wir die Schulmensa in einen Wohlfühlort.

## Einführung - das deLiCat-Konzept

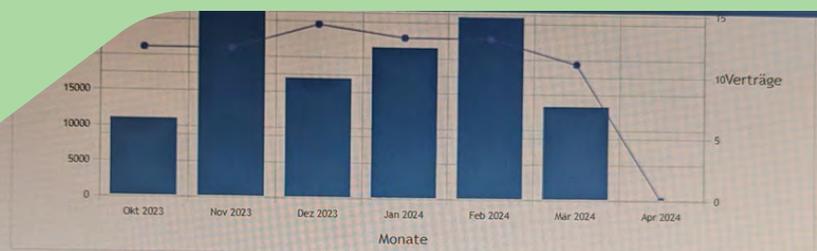
Im Folgenden wird ein erprobtes Konzept vorgestellt, das alle heutigen und zukünftigen Anforderungen an eine gesunde, leckere und nachhaltige Mittagsverpflegung in einem innovativen und bislang einzigartigem Konzept vereint, von der Krippe bis in den Sekundarbereich I.

Dieses Konzept vereint Anforderungen z.B. von

- Schulen bzw. Schulleiter:innen
- Städtischen Auftraggebern
- Elternschaft und Lehrkräften
- kleinen und großen Gästen

## Das komplette deLiCat-Konzept umfasst u.a. detaillierte Anweisungen für die

- effiziente Einrichtung einer Industrieküche
- rationale Produktion der Speisen aus frischen Lebensmitteln inkl. eigener Vorproduktion
- Nutzung eines durchdachten und abwechslungsreichen Speiseplans, dessen Menüs aufeinander aufbauen
- qualifizierte Einarbeitung von Mitarbeitern in Ausgabe und Produktionsküche
- partizipative Essensausgabe für die Kinder und Jugendliche – jeder Kunde isst individuell!
- Einfache und übersichtliche Bestell & Abrechnung System für die Eltern
- Steuerung aller Vorgänge in der Küche und den Schulmensen über ein selbst entwickeltes Aufgabentool (inkl. digitale Dokumentation nach HACCP-Konzept und Zeiterfassung)
- automatisierte Kalkulation der Essenszahlen, der benötigten Rohstoffe sowie der automatisierte Erstellung von Anweisungen an das Personal mittels digitaler Herstellungsvorgaben





# Dein Schulrestaurant



**deLiCat** Dein Schulrestaurant  
Iss | Einfach | Gut Leckeres Essen mit Liebe gewürzt

**Basilikum**  
Basilikum ist aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Es gehört neben dem Pfeffer zu den am meisten genutzten Gewürzen. Auch andere Basilikumarten wie Zitronenbasilikum oder Thai-Basilikum werden immer beliebter. Der Name Basilikum werden dem griechischen Wort "basileus" und bedeutet "König", daher wird Basilikum auch als Königskraut genannt. Bei uns findet Du es unter anderem in unseren Tomatensalaten.

**Oregano**  
Ganz unscheinbar und doch das wichtigste Gewürz Italiens sowie bei uns. Aus dem Griechischen frei übersetzt heißt Oregano übrigens "Schönheit der Berge". Oregano ist nicht nur ein Gewürz, sondern auch eine Heilpflanze und besonders bei Bauchbeschwerden sollte man einen Oregano-Tee trinken. Bei uns hast Du Oregano schon in der Pizzasuppe schmecken können und auch unsere leckere Grillpaprika und den hausgemachten Ziegenkäse würzen wir unter anderem damit.

**SPEISEPLAN**  
23.03.2023 - 27.03.2023

Montag	Veg. Tortellini   Schmetterlingsnudeln Käse Soße   Spinat Soße   Rote Beete Soße Grünkohl Chips
Dienstag	Basmatireis   Linsen Limetten Risotto Hühnerfricassee   Knusper Schafskäse Muhamara Dip (Paprika)   Salatsalat mit Joghurt Dressing
Mittwoch	Kartoffelbrei   Petersilien Kartoffeln Knoblauch Dip   Remouladen Dip Tintenfischringe im Backteig Zwiebelringe im Backteig Gebrühte Paprika   Gurkensalat
Donnerstag	Vegane Pizzasuppe   Vegane Gemüsesuppe Kanarische Kichererbsensuppe Geröstete Kichererbsen   Käse Nachos Yoghurette Tiramisu (Erdbeerkuchen)
Freitag	

**Zeugnisse**

## VERWANDLUNG EINER MENSA IN EIN SCHULRESTAURANT.

Unser Konzept legt einen großen Wert auf ein qualitativ hochwertiges Essen und ist durch den effizienten Wareneinsatz sowie die eigene Vorproduktion trotzdem wirtschaftlich genug, um den Anforderungen von öffentlichen Auftraggebern gerecht zu werden.

Bei der Gestaltung der Speisepläne sowie der Ausgabe hingegen stehen ausschließlich die Kinder im Vordergrund – jedes Gericht wird ganz individuell von jedem Schüler und jeder Schülerin zusammengestellt.

Durch diese und weitere Maßnahmen erreicht das deLiCat-Konzept in der Regel eine Verdoppelung oder Verdreifachung der Essenszahlen in wenigen Monaten (bezogen auf die Erfahrungswerte der jeweiligen Schule).

Durch ein schnelles Abrechnungssystem mit selbst entwickelten Stickers (QR Codes) für jeden Schüler und speziell geschulte Mitarbeiter ist das Konzept auf hohe Nutzerzahlen ausgerichtet.



Wählen Sie die gewünschten Komponenten aus

Basmatireis | Couscous | Tomaten Sugo | Curry Soße | Seelachsfilet | Knusper Auberginen | Gebratene Zucchini  
Paprika | Muhamara Dip

Basmatireis | Linsenlimettenrisotto

Basmatireis,	Linsen-Limetten-Risotto <sup>L, P, A1</sup>	Alle Beilagen
--------------	---	---------------

Tomaten Sugo | Curry Soße

Curry Soße <sup>Q</sup>	Ohne Soße	Tomaten Sugo <sup>L</sup>	Beide Soßen
-------------------------	-----------	---------------------------	-------------

Seelachsfilet | Knusper Tofu

Seelachs Filet,	Ohne Beilage	Alle Beilagen	Knusper Tofu
-----------------	--------------	---------------	--------------

Gebratene Zucchini | Gegrillte Paprika

Ohne Gemüse	Gebratene Zucchini,	Gegrillte Paprika	Alle Beilagen
-------------	---------------------	-------------------	---------------

Mojo Verde

Ohne Dip	Mojo Verde
----------	------------

## Skalierbarkeit

In den Schulen Hannovers wird derzeit das Tellersystem genutzt, auch hierfür ist unser Konzept bestens geeignet. Im Zusammenspiel mit gut eingearbeiteten und motivierten Ausgabekräften kann auf diese Weise jedes Kind in durchschnittlich 13 Sekunden individuell versorgt werden. Unsere Lösung für weiteres Wachstum ist das Buffetsystem, das mit Hilfe unseres Abrechnungspartners entwickelt wurde. Dadurch können die bestehenden Ausgabekräfte eine noch höhere Anzahl von Gästen bewirtschaften.

Selbst entwickelt haben wir das digitale Aufgabentool, das alle Prozesse optimiert, sowie spezielle Sticker mit QR-Codes zur schnellen Identifikation der Kunden.



## Das perfekte Konzept

- Getränke Bar  
(Mineralwasser | Stilles Wasser | Ungesüßte Tees)
- Gewürz Bar  
(verschiedene hausgemachte Öle, Kräutersalze & Gewürze )
- Kindgerechte Information rund um das Thema Essen (voll digital bis Sommer 2024)
- Pflanz Bar  
(Einführung eines Kräutergartens bis Sommer 2024)
- Bewusster Essen  
(Einführung eines Ampel - Systems mit Anleitung zu einem gesunden Essverhalten bis Sommer 2024 )

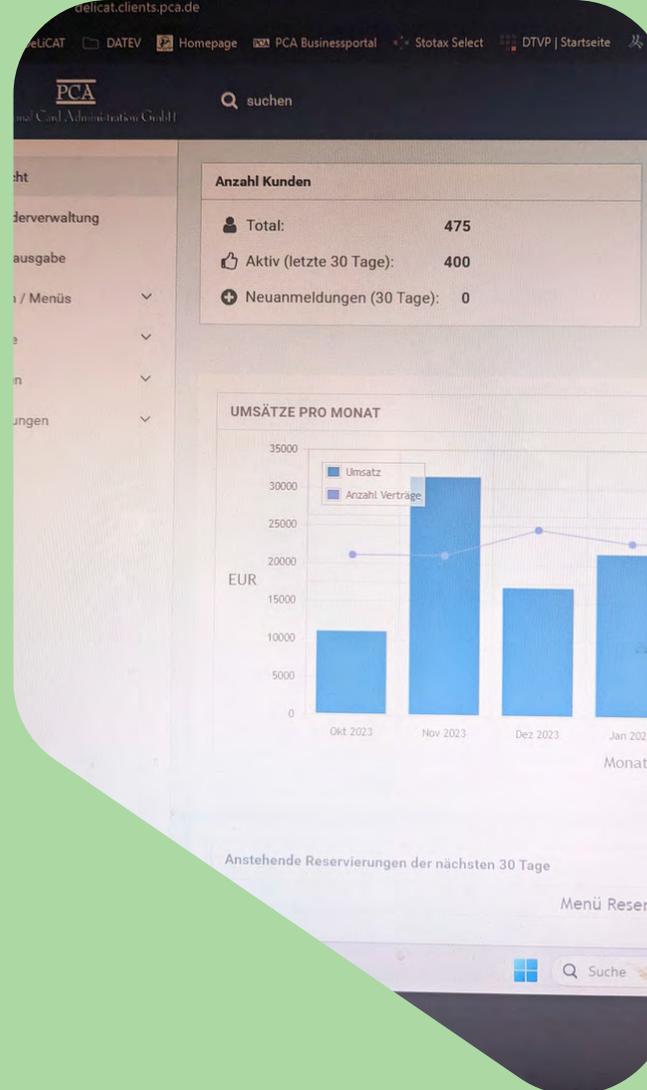
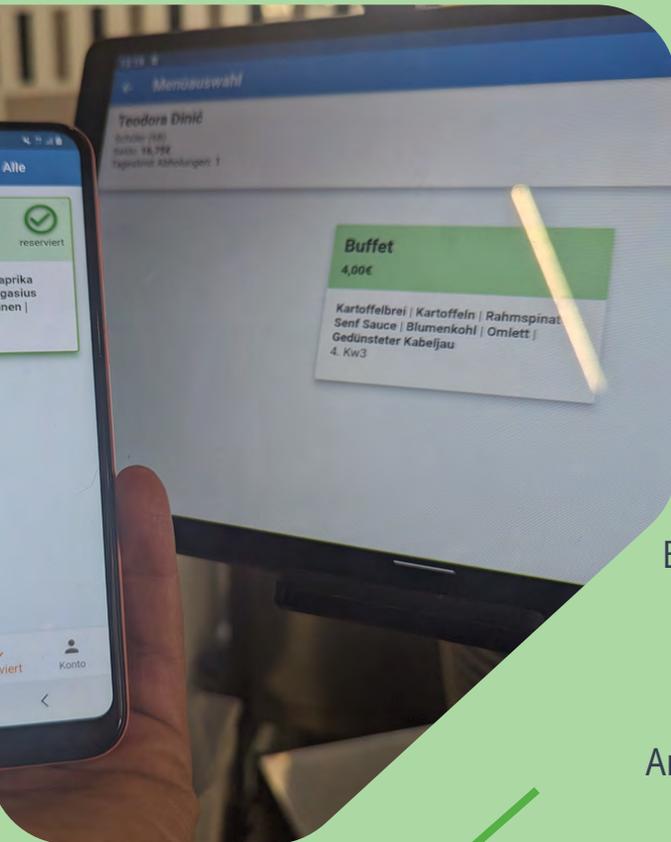


# UNSER ERFOLG

deLiCat verändert die Mittagsverpflegung an jeder belieferten Schule nachhaltig.

Die Versprechen von gesundem, leckerem und nachhaltigem Essen, von der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten sowie von der Einhaltung des DGE-Standards, und zwar zu wettbewerbsfähigen Preisen, werden eingelöst.

Das deLiCat-Konzept funktioniert nicht nur auf dem Papier, sondern auch in der Praxis an unseren Partnerschulen.



Bisher hat die deLiCat GmbH die Mittagsverpflegung von vier Schulen (jeweils mit hunderten Kindern) in Hannover übernommen.

An allen dieser Schulen wurden die Essenszahlen bereits nach kurzer Zeit nachhaltig mindestens verdoppelt und in der Spitze vervierfacht!

Die erfolgreiche Steigerung der Akzeptanz unter den Schülern ist dabei Ziel und Motivation zugleich.





## DAS UNTERNEHMEN

deLiCat ist ein junges, aufstrebendes Team, das nach alten Traditionen kocht – ein wichtiges Merkmal dabei ist der weitestgehende Verzicht auf industrialisierte (Vor-)Produkte und der Fokus auf traditionelle Handarbeit.

deLiCat wurde Anfang 2019 mit dem Ziel gegründet, hochwertige, attraktive und leckere Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard anzubieten. Durch unseren Standort in Hannover-Oberricklingen mit gewerblicher Küche sind wir in der Lage, Schulen im Stadtgebiet von Hannover mit warm angelieferten Speisen zu versorgen.

Die Geschäftsfelder von deLiCat lassen sich wie folgt unterteilen:

1. Mittagsverpflegung für Kinder und Jugendliche an Ganztagschulen
2. Mittagsverpflegung für Kindergärten
3. Catering für Vereine, Unternehmen und Privatpersonen



## IDEE UND HINTERGRUND

Das (gemeinsame) Einnehmen von Speisen sollte nicht bloße Notwendigkeit sein, wie es leider in einigen Mensen und Kantinen der Fall ist.

deLiCat hat sich dem Ziel verschrieben, mit einer ausgewogenen und attraktiven Ernährung für gute Laune und Zufriedenheit zu sorgen – eine wichtige Voraussetzung dafür, möglichst viele Kinder davon zu überzeugen, am Schulessen teilzunehmen, wie es von der Stadt Hannover gewünscht ist.



Möglich wird das durch eine „back to the roots“-Philosophie. Damit aus verschiedenen Lebensmitteln nicht nur ein Gericht, sondern ein Erlebnis wird, verzichten wir weitestgehend darauf, industrialisierte (Vor-)Produkte zu verwenden. Gewürzt wird mit unserer Gemüsepaste und Kräutersalz, die wir selbst herstellen. Wir verarbeiten nur echte Lebensmittel von Produzenten/Herstellern, die wir kennen. Wir schauen genau was schmeckt und haben genug Ideen und Grundrezepte, um einen leckeren Speiseplan für mindestens 28 Tage zu erstellen, ohne dass sich ein Gericht wiederholt.



Alle Lebensmittel werden regional eingekauft , kontrolliert und frisch verarbeitet. deLiCat versteckt nichts in Panade, denn bei uns sind die Lebensmittel natürlich lecker. Für die hohen Qualitätsansprüche in der Schulverpflegung benötigen wir keine Geschmacksverstärker, fertige Gewürzmischungen oder tischfertige Convenience-Produkte.



deLiCat verfügt mittlerweile über 400 verschiedene Grundrezepte für Kinder mit dem Schwerpunkt auf naturbelassen angebaute und regionale Lebensmittel, die mit Kreativität und Fantasie kombiniert werden.

Einmal wöchentlich landen Fleisch und Fisch auf dem Teller, dabei verzichten wir komplett auf Produkte vom Schwein.

Das Essen nach den Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zubereitet, bei der Lebensmittelauswahl konzentrieren wir uns ganz bewusst darauf, mindestens zwei unterschiedliche Geschmäcker zu treffen.

deLiCat arbeitet eng mit der Schule und den SchülerInnen zusammen, nur so können wir die Teilnahme am Essen sowie das Bestell- und Bezahlssystem für alle so einfach wie möglich gestaltet werden.

So kann jeder ganz einfach, OHNE lästige Vorbestellung am Essensangebot teilnehmen und ähnlich wie bei einem Buffet vor Ort selbst aus einzelnen zubereiteten Speisen sich sein Gericht zusammenstellen.



## Ihre Chance in der Schulverpflegung

Der Aufbau des Unternehmens erfolgte mit viel Leidenschaft, Herzblut, und dem Willen, das Schulessen in Hannover (und darüber hinaus) neu zu gestalten.

Aus familiären Gründen sind dem weiteren Wachstum jedoch leider Grenzen gesetzt, so dass wir schon einige Schulen wieder abgegeben haben, und nicht alle weiteren Möglichkeiten annehmen können.

Wir möchten daher einer neuen Unternehmerpersönlichkeit bzw. einem neuen Team die Chance bieten, die bisherige Erfolgsgeschichte weiterzuführen und das Konzept weiter zu skalieren.

Um einen fließenden und erfolgreichen Übergang sicherzustellen, kann die Geschäftsführerin die Übergangsphase beratend begleiten. In weiterführenden Gesprächen (persönlich oder telefonisch) können Möglichkeiten und Potenziale aufgezeigt, und gemeinsam Möglichkeiten für die Zukunft der deLiCat GmbH erörtert werden.



**IHRE ANSPRECHPARTNERIN:**

**LIKA DEHNE**

**0173 62 66 292**

**[WWW.DELICAT-HANNOVER.DE](http://WWW.DELICAT-HANNOVER.DE)**

**[DEHNE@DELICAT-HANNOVER.DE](mailto:DEHNE@DELICAT-HANNOVER.DE)**