

Bonner Caterer setzt sich beim VDSKC für die Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung ein

Für Wirtschaft und Politik ist er schon lange gefragter Berater bei Themen rund um die Kinderverpflegung: Jetzt bringt Stefan Lehmann seine Expertise beim Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. ein.

Bonn-Dransdorf, März 2024 — **Bundesweit einheitliche Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung** – diese Vision verbinden das Bonner Cateringunternehmen LEHMANNs Gastronomie und den Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e. V. (VDSKC). Stefan Lehmann (Gründer und Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie) und Ralf Blauert (Vorsitzender des VDSKC) lernten sich im Mai 2023 beim bundesweiten Netzwerktreffen der Schul- und Kitacaterer kennen, das LEHMANNs in Heidelberg organisierte.

Schnell war klar: **Die beiden verfolgen die gleiche Vision.** Nun bringt Stefan Lehmann seine Erfahrung aus fast 20 Jahren in der Cateringbranche als Leiter der Landesgruppe NRW in den Verband ein. „Die Ernährung von Kindern ist sehr anspruchsvoll und es braucht Engagement von allen Seiten, um etwas zu bewegen. Durch den Verband haben wir die Möglichkeit, die Rahmenbedingungen der Kinder- und Schulverpflegung in ganz Deutschland zu verbessern“, so Stefan Lehmann.



Stefan Lehmann (li) und Günther Lehmann (re) | [Dieses und weitere Bilder können hier für die Berichterstattung heruntergeladen werden.](#) | ©LEHMANNs Gastronomie GmbH

Pläne für die Landesgruppe NRW

Mit der Mitgliedschaft im Verband will Stefan Lehmann auch seine langjährige Erfahrung und seine guten Kontakte innerhalb der Branche aktiv einbringen. Für Nordrhein-Westfalen ist eine stärkere Vernetzung aller Akteure geplant. *„Wir möchten nicht nur als Ansprechpartner für Caterer, sondern auch für Auftraggeber wie Städte und Kommunen fungieren, um bessere Rahmenbedingungen zu schaffen und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis zu kreieren. Immer das gemeinsame Ziel vor Augen, unsere Kinder mit gutem Essen zu versorgen“*, so Stefan Lehmann.

Langjähriger Einsatz für die Kinder- und Schulverpflegung

Gemeinsam mit seinem Vater Günther Lehmann gründete Stefan Lehmann 2005 die LEHMANNs Gastronomie. 2006 legten sie den Schwerpunkt von der Seniorenverpflegung auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Seit Beginn **leisten die beiden Aufklärungs- und Beratungsarbeit in der Branche und darüber hinaus.**

So gründeten sie beispielsweise 2012 das **Branchen-Netzwerk PROFITreffen Schulverpflegung**, in dem sich familiengeführte Schulcaterer aus ganz Deutschland zusammenschließen, sowie eine **Einkaufsgemeinschaft**, um als Gruppe von besseren Einkaufskonditionen zu profitieren. Das zahlt sich am Ende auch für die Eltern aus.

Stefan Lehmann ist darüber hinaus **Mitglied des Institute of Culinary Art (ICA)** und **berät Unternehmen wie Politik bei Themen rund um die Kinder- und Schulverpflegung**. Er gehörte unter anderem zum Kreis der Gastronomen, die sich im Dezember 2023 mit Bundesminister Cem Özdemir für einen Austausch zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung trafen.

Weiteres Engagement beim VDSKC

Ziel seiner Tätigkeit ist es immer, die Kinder- und Schulverpflegung in Deutschland weiter zu verbessern. Nun bringt Stefan Lehmann dieses Engagement zusätzlich beim VDSKC ein.

Als deutschlandweit agierender Verband bündelt der VDSKC die Interessen von Cateringunternehmen. Sie initiieren einen offenen Dialog zwischen Caterern, Politik und Einrichtungsträgern und schaffen ein öffentliches Bewusstsein für abwechslungsreiches, gesundes und nachhaltiges Kita- und Schulesen. Dabei setzen sie sich unter anderem für bundesweit einheitliche Qualitätsstandards, kostenfreie Mittagessen in Kindergärten und Schulen, Ernährungsbildung als Teil der Schulphilosophie sowie faire Arbeitsbedingungen für alle Mitarbeitenden ein.

Über die LEHMANNs Gastronomie GmbH

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH mit Sitz in Bonn-Dransdorf ist Teil der LEHMANNs Firmengruppe und gehört in Deutschland zu den führenden Cateringunternehmen im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. Das mittelständische Familienunternehmen steht für kontinuierliche Qualität, ein vielfältiges Speiseangebot und eine hohe Kundenzufriedenheit.

Bei der Gründung im Jahr 2005 wurden 150 Essen pro Tag für drei Einrichtungen in der Küche eines Altenheims zubereitet. 2010 nahm Küche 1 (die Online-Großküche) den Betrieb auf. 2018 folgte Küche 2, die Frischküche für Kinderessen auf Cook & Chill-Basis. Heute verlassen Essen für über 200 Kund*innen im Rheinland und der Umgebung den Firmensitz.

Zahlreiche Auszeichnungen belegen die hohe Qualität und Hygiene, die zu den Grundwerten des Unternehmens gehören. So erhielt LEHMANNs 2017 für die überragenden Leistungen in der Kinder- und Schulverpflegung den „Frankfurter Preis“, die höchste Auszeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Kontakt & Anfragen

Caroline Müller
PR-Managerin
(einfachpr)

Saime-Genc-Ring 31
53121 Bonn-Dransdorf

Telefon: +49 (0) 160 75 66 808
E-Mail: lehmanns-gastronomie@einfachpr.de
www.lehmanns-gastronomie.de