

---

PRESSEMITTEILUNG

## **foodboost – Aramark bringt neues Healthstyle-Konzept auf den Markt**

Gesundheit und gesunde Ernährung haben sich in der Wahrnehmung der Konsumenten in den letzten Jahren stark verändert. Sie sind zu Lifestyle-Themen geworden. Aramark bringt mit foodboost ein neues, ganzheitliches Gesundheitsprogramm auf den Markt, das diesen geänderten Ansprüchen gerecht wird. Das Konzept trägt dazu bei, mehr Gäste für gesunde Ernährung zu interessieren und die Nachfrage zu steigern.

**Neu-Isenburg, November 2018.** Aramark engagiert sich seit über 25 Jahren für gesunde Ernährung in der Betriebsgastronomie. Die prämierte Menülinie „Well fit“ und der Online-Ernährungscoach sind Beispiele, die die Vorreiterrolle zum Ausdruck bringen. Bestätigt wurde diese Position aktuell vom Magazin Focus und der Vereinigung Food & Health e.V. in ihrem deutschlandweiten Kantinentest. Hier belegte das Aramark-Betriebsrestaurant bei Roche in Penzberg den ersten Platz beim Kriterium Gesundheit.

„Diesen Vorsprung bauen wir aus“, erklärt Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark, „zünden mit dem neuen Konzept quasi den Booster und bringen gesunde Ernährung in der Betriebsgastronomie auf das nächste Level. Lifestyle, mehr Schwung, mehr Fokus sind die Themen. Wir orientieren uns konsequent an den Bedürfnissen der Gäste, die durch umfangreiche Marktforschungsmaßnahmen analysiert wurden. Gleichzeitig steht das foodboost-Programm auf einem sehr breiten und tiefen wissenschaftlichem Fundament.“

Die Themen Gesundheit und gesunde Ernährung haben in den letzten Jahren einen starken Wandel erfahren und sind zu einem Lifestyle-Thema geworden. Neben Zielsetzungen wie gesundheitliche Prävention oder Gewichtsmanagement sind vor allem Aspekte wie die eigene Leistungsfähigkeit im Beruf und Privatleben

stark in den Fokus gerückt. Trendforscher sprechen von Healthstyle. Mit dem neuen ganzheitlichen Gesundheitsprogramm foodboost wird Aramark den veränderten Ansprüchen der Gäste gerecht.

Das Konzept bietet nicht eine einfache Menülinie, sondern ein gesundheitsorientiertes Sortiment für alle Tageszeiten. Das foodboost-Angebot umfasst viele kulinarische Richtungen: raffinierte Lunchgerichte mit vielen Trend-Ideen aus aller Welt, bunte Snacks und besondere Drinks. Ein wichtiges Element des Speisenangebots ist die Verwendung moderner Zutaten wie Quinoa, Avocado, rote Linsen und heimische Superfoods. Dabei wird bei foodboost der Clean-Eating-Ansatz umgesetzt: mit einem maximalem Frischegrad, regionalen Zutaten und dem konsequenten Verzicht auf Zusatzstoffe.

foodboost liegt ein ausführlicher Kriterienkatalog zugrunde, der die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Basis hat, aber durch die Berücksichtigung internationaler Kriterien weit darüber hinausgeht. Ein Team aus Ökotrophologen des Unternehmens entwickelte das wissenschaftlich fundierte Konzept und bezog auch Erkenntnisse eines Forschungsprojekts, bei dem Aramark als Praxispartner involviert ist, mit ein.

Digitale Angebote, die einen Beitrag für das betriebliche Gesundheitsmanagement leisten, sind fester Bestandteil des foodboost-Konzepts. Ebenso fußt das Programm auf einem ganzheitlichen Gesundheitsbegriff. Dabei geht es nicht nur um gesunde Ernährung, sondern auch die Rolle der Betriebsgastronomie für Networking, soziale Interaktion und Entspannung.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.aramark.de](http://www.aramark.de)

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messergastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.



Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH  
Katja Zittinger  
Martin-Behaim-Straße 6  
63263 Neu-Isenburg  
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132  
Fax: +49 (0) 6102 - 745142  
Katja.Zittinger@aramark.de  
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Miriam Hock, Miriam Walter  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 14  
m.hock@gourmet-connection.de  
m.walter@gourmet-connection.de

