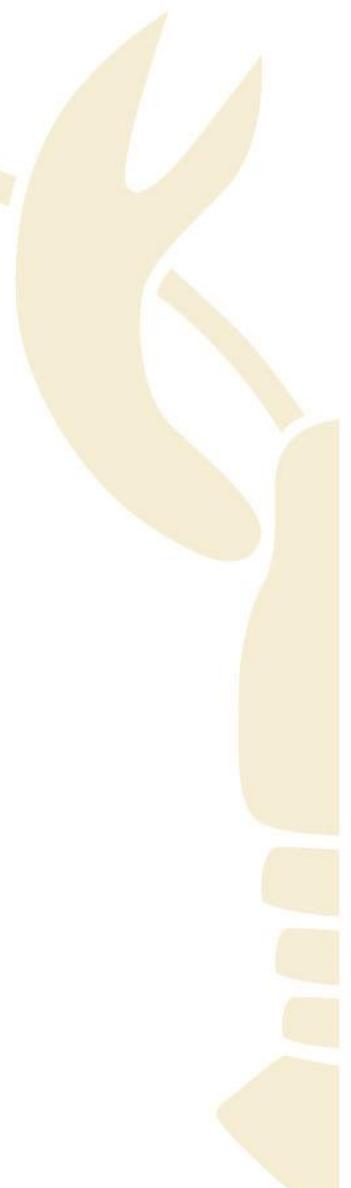

PRESSEMITTEILUNG

Focus-Kantinentest: Aramark erneut auf Platz 1 in der Kategorie Gesundheit

Bereits zum zweiten Mal ermittelte das Magazin Focus in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Food & Health e.V. die besten Kantinen in Deutschland und zeichnet herausragende Betriebe aus, die sich für gesunde Ernährung, Genuss und einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. Aramark überzeugte dabei erneut auf ganzer Linie: Fünf Betriebsrestaurants erreichten in verschiedenen Kategorien Platzierungen in den Top 5, davon gleich zwei in der Kategorie Gesundheit. Insgesamt belegten zwölf Betriebe des Caterers Plätze in den Top 50.

Neu-Isenburg, Februar 2020. Betriebsrestaurants nehmen einen entscheidenden Teil der Unternehmenskultur ein und spielen bei der Mitarbeiterbindung und dem Recruiting eine große Rolle. Catering-Dienstleister Aramark setzt auf ein ganzheitliches Konzept, das nicht nur den Geschmack der Mitarbeiter trifft, sondern in Hinblick auf Faktoren wie Regionalität, Gesundheit und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln kontinuierlich weiterentwickelt wird.

Das besondere Engagement macht sich bezahlt. Wie im ersten Focus-Kantinentest belegte erneut ein Aramark-Betrieb den ersten Platz in der Kategorie Gesundheit, diesmal die BASF Coatings GmbH in Münster mit bis zu 1.500 Essen pro Tag. Auch das Betriebsrestaurant von Tesa SE in Norderstedt überzeugt mit seinem gesunden Angebot und erhielt den dritten Platz bei den gesündesten Kantinen in der Gruppe der Betriebe mit maximal 750 Essen täglich. „Wir freuen uns sehr, dass so viele unserer Betriebsrestaurants unter den Top 50 sind, und insbesondere unser verantwortungsvoller Einsatz für gesunde Ernährung anerkannt wird,“ sagt Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark. „Mit dem Test wird



aufgezeigt, dass gesunde Ernährung durchaus auch für eine große Anzahl von Menschen umsetzbar ist.“

Von den insgesamt zwölf gewählten Betriebsrestaurants erreichten fünf Top-Platzierungen im Test:

- BASF Coatings GmbH in Münster = 1. Platz in der Kategorie Gesundheit / 5. Platz in der Kategorie Verantwortung / 5. Platz in der Gesamtwertung bei maximal 1.500 Essen pro Tag
- Tesa SE in Norderstedt = 3. Platz in der Kategorie Gesundheit bei maximal 750 Essen pro Tag
- Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei in Freyburg = 5. Platz in der Kategorie Genuss bei maximal 750 Essen pro Tag
- Olymp Bezner KG in Bietigheim-Bissingen = 5. Platz in der Kategorie Verantwortung / 5. Platz in der Gesamtwertung bei maximal 750 Essen pro Tag
- Stadtwerke München = 5. Platz in der Kategorie Genuss bei über 1.500 Essen pro Tag

Unternehmen mit mehr als 20 Mitarbeitern konnten ihre Betriebsrestaurants für den Test anmelden. Sie werden von einer zehnköpfigen Fachjury aus Profis und Wissenschaftlern nach Kriterien wie Nachhaltigkeit, der Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten sowie Preisgestaltung und Darbietung der Speisen bewertet.

Weitere Informationen finden Sie in der aktuellen Focus-Ausgabe oder unter 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 Messogastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht

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

Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de

