

PRESSEMITTEILUNG

Neue Lieblingsgerichte im Glas: Aramark erweitert sein Sortiment fürs Home Office

Ob Home Office oder Büro, eine tägliche Konstante sollte ein frisches, ausgewogenes und gesundes Mittagessen sein. Doch das ist im stressigen Alltag nicht immer ohne Weiteres möglich. Deutschlands zweitgrößter Caterer Aramark wirkt dem entgegen und erweitert sein letztes Jahr eingeführtes Sortiment „Lieblingsgerichte im Glas“ um neue Rezepturen für Bauch und Seele, die sowohl Mitarbeitern von Aramark-Kunden als auch Externen einen echten Mehrwert liefern. Von der leichten Veggie-Suppe bis zum herzhaften Soulfood-Klassiker: Alle Gerichte sind frei von Zusatzstoffen und werden handwerklich und regional in den Aramark-Restaurants zubereitet. Sie sind auch im Webshop erhältlich, wodurch sie bequem nach Hause geliefert werden können.

Neu-Isenburg, Juni 2021. In den vergangenen Monaten haben sich unser Arbeitsrhythmus und auch die Art und Weise, wie wir uns über den Tag ernähren, stark verändert. Die Zeit, sich gerade mittags etwas Gutes zu kochen, ist oft rar, und so weichen viele Menschen vermehrt auf schnelle Alternativen aus. „Wir wollen, dass sich unsere Kunden wieder auf eine kleine kulinarische Auszeit am Mittag freuen können – frisch gekocht, handgemacht und in bester Qualität, so wie sie es auch aus ihren Betriebsgastronomien kennen“, erklärt Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark. „Unser Lieblingsgläser-Angebot kommt bisher sehr gut an, sowohl bei Mitarbeitern von Aramark-Betrieben als auch externen Kunden. Da lag es für uns nahe, unser Angebot zu erweitern.“

Gespräche und Umfragen unter Gästen zeigen, dass viele mit Fertigprodukten, schnellen Snacks und Lieferservices nicht zufrieden sind. Sie möchten unkompliziertes, aber gleichzeitig gesundes, abwechslungsreiches und nachhaltig verpacktes Essen. Diese Lücke schließt Aramark mit seinen Lieblingsgerichten im Glas, die preislich zwischen 3,90 und 7,90 Euro liegen.

Neue Lieblingsgerichte für noch mehr Abwechslung

Die Gerichte sind über den [Webshop](#) bestellbar und werden in über 200 Restaurants verkauft. Neben Klassikern wie einem feurigen Chili con carne oder einer fruchtig-aromatischen Tomatensuppe mit Basilikum sind bei den Neuheiten auch ausgefallenerere Kreationen wie ein toskanisches Hähnchenragout dabei. „Wir bieten unseren Kunden damit ein Stück vertrauten Alltag, ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch“, so Mößner.

Nah an den Bedürfnissen der Gäste

Aramark beschäftigt sich konsequent mit der (Weiter-)Entwicklung von Konzepten, die einen echten Unterschied machen. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf einem Beitrag zur ausgewogenen Ernährung. „Wir alle sitzen im Home Office noch mehr als sonst, bewegen uns weniger. Aus diesem Grund greifen viele Gäste gerne zu gesunden, nährstoffreichen und frisch gekochten Alternativen. Und genau das bieten wir mit unseren Lieblingsgerichten im Glas an“, ergänzt Mößner.

Weitere Informationen zu den Lieblingsgerichten im Glas finden Sie auf [YouTube](#) oder unter aramark.tasty-ideas.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 bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messergastronomie 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
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
Justine Merz / Anja Fahs
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16
j.merz@gourmet-connection.de
a.fahs@gourmet-connection.de