

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

NEWS RESTAURANTS HOTELS REISE WEIN LIFESTYLE BERLIN BARS & DRINKS FOOD

NEWS

02. Oktober 2018

AUDI, RATIONAL UND GOOGLE

Die besten Kantinen Deutschlands



Fotos: FOCUS

FOCUS und Food & Health e.V. ermitteln die besten 50 Betriebsrestaurants Deutschlands - Harald Wohlfahrt als Kantine-Berater des Schwarzwälder Unternehmens Fischer tätig.

Die Unternehmen Audi, Rational und Google haben die besten Mitarbeiterkantinen in Deutschland. Das ist das Ergebnis eines großen Tests des Nachrichtenmagazins FOCUS mit Food & Health e.V. Danach setzte sich in der Gruppe der großen Betriebsrestaurants, die mehr als 1500 Essen pro Tag ausgeben,

der Automobilhersteller Audi mit einer seiner Kantinen am Stammsitz in Ingolstadt als beste Kantine in der Gesamtwertung durch. Platz zwei und drei belegen Linde in Pullach und Roche in Penzberg.



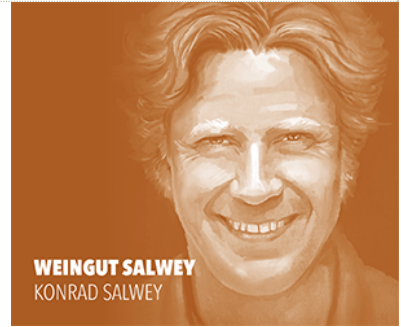
Bei den Kantinen, die bis zu 1500 Essen täglich servieren, schaffte es der Küchengerätehersteller Rational in Landsberg am Lech auf den ersten Platz. Zweiter wurde der Automobilzulieferer Vector in Stuttgart, Dritter die Firma OTTO in Hamburg.

Bei den kleineren Kantinen mit bis zu 750 Essen täglich gewann der US-Konzern Google mit seinem Restaurant am Standort München, gefolgt vom Kekshersteller Bahlsen in Hannover und Engelbert Strauss in Biebergmünd, schreibt FOCUS weiter.

Die Jury des ersten bundesweiten Kantinentests, zu dem das Nachrichtenmagazin FOCUS mit der

Anzeige

SCHMIDTS 10 SALWEY DAS ADVERTORIAL



WEINGUT SALWEY
KONRAD SALWEY



Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an

Saulecker #yummy #pekingente #xberg
#xbergduck #oraniaberlin #signaturedishes
#philippvogel #gourmetwelten #berlin
#kreuzberg

Ein Beitrag geteilt von Niko Rechenberg (@g...

Bleiben Sie neugierig: HOTEL HOHENHAUS



Vereinigung Food & Health e.V. aufgerufen hat, konnte ein enormes Umdenken feststellen, was die Verpflegung der Mitarbeiter anbetrifft. Die Unternehmen reagierten damit auf das wachsende Gesundheitsbewusstseins ihres Personals und auf die größer werdende Bedeutung des nachhaltigen Lifestyles, lautet das Fazit des FOCUS-Expertenteams, dem Vertreter aus der Gastronomie, Medizin, Wissenschaft und Handel angehörten.

Beim Kantinen-Wettbewerb prüfte die Jury nicht nur die Vielfalt des Angebots und den Geschmack der Speisen, sondern bewerteten in den Kategorien Genuss, Verantwortung und Gesundheit. Das Engagement in allen drei Bereichen ergab die Gesamtwertung. Ermittelt wurden die besten 50 Kantinen Deutschlands sowie Sieger und Platzierte, sortiert nach Unternehmensgröße. Zudem wurden die jeweils Besten der drei Spezialgebiete gekürt.



Besonders genussvoll wird beispielsweise das Personal des Automobilzulieferers **Vector** in Stuttgart (Foto) verköstigt. Das Unternehmen konnte das für sein Drei-Sterne-Restaurant berühmte Hotel "**Traube Tonbach**" in Baiersbronn im Schwarzwald als Partner für sein Betriebsrestaurant gewinnen. Für das vorzügliche Angebot gewann Vector in der Gruppe bis 1500 Essen pro Tag den ersten Platz. Die nicht mehr in der "Traube Tonbach" beschäftigte Kochkone **Harald Wohlfahrt** ist indes als Kantinen-Berater des Schwarzwälder Unternehmens **Fischer** tätig, das ebenfalls unter die Top 50 des Kantinen-Wettbewerbs von FOCUS und Food & Health e.V. gelang.

Teilen 3



Twittern



BEER & BRAU



Genussportal Wein & Gou
34.472 „Gefällt mir“-Angaben

Seite gefällt mir

KATEGORIEN



Lifestyle & Luxus

Champagner, Fashion und Design



Bars & Drinks

Whisky, Wodka, Gin und Cognac



Beef & Beer

Bierklassiker und Traditionen



Bordeaux-Report

Die Jahrgänge 2009, 2008 und 2005



Genussgipfel Österreich

Weingipfel Österreich

Lesen Sie weiter in den Gourmetwelten

