

Top Catering in puncto Gesundheit

Freitag, 14. Februar 2020



ARAMARK

Die Speisen von Aramark kommen bei der Jury des Food & Health-Kantinentest gut an.

Der Food & Health-Kantinentest beurteilt das Catering von Aramark als besonders gesundheitsfördernd: Platz 1 mit Kunde BASF Coatings in Münster. Insgesamt fanden sich 12 Betriebe des Caterers unter den Top 50.



Bereits zum zweiten Mal ermittelte der Verein Food & Health die besten Kantinen in Deutschland. Ausgezeichnet werden herausragende Betriebe, die sich für gesunde Ernährung, Genuss und einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. Aramark überzeugte dabei wie bereits in der ersten Auflage des Rankings als Caterer in verschiedenen Unternehmen.

„Der Test zeigt, dass gesunde Ernährung durchaus für eine große Anzahl von Menschen umsetzbar ist.“

– Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung, Aramark

Gesund genießen

Den 1. Platz in der Kategorie Gesundheit in der Gruppe der Betriebe mit bis zu 1.500 Essen pro Tag belegte das von Aramark betreute Betriebsrestaurant der BASF Coatings GmbH in Münster. Auch bei Tesa SE in Norderstedt überzeugt das Aramark-Angebot – Platz 3 bei den gesündesten Kantinen 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. Das Unternehmen hat zum Beispiel mit der Menülinie Foodboost (<https://www.food-service.de/maerkte/news/aramark-vital-durch-den-winter-44468>) ein Konzept entwickelt, das besonders viele Vitamine und Nährstoffe bietet und im Winter das Immunsystem stärken helfen soll.

Von den insgesamt 12 gewählten Betriebsrestaurants erreichten fünf Top-Platzierungen im Food & Health-Kantinentest (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-sterne-fuer-die-besten-44484>):

- **BASF Coatings GmbH**, Münster, bis 1.500 Essen/Tag:
Gesamtwertung – 5. Platz
Gesundheit – 1. Platz
Verantwortung – 5. Platz
- **Tesa SE**, Norderstedt, bis 750 Essen/Tag:
Gesundheit – 3. Platz
- **Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei**, Freyburg, bis 750 Essen/Tag:
Genuss – 5. Platz
- **Olymp Bezner KG**, Bietigheim-Bissingen, bis 750 Essen/Tag:
Verantwortung – 5. Platz
Gesamtwertung – 5. Platz
- **Stadtwerke München**, über 1.500 Essen/Tag:
Genuss – 5. Platz

ÜBER ARAMARK

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

Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden. Das exklusive gv-praxis-Ranking 2018 der Contract Caterer (<https://www.food-service.de/maerkte/rankings/top-33-contract-caterer-melden-plus-von-46-prozent-42840?crefresh=1>), schätzt den Jahresumsatz des Unternehmens auf 553 Millionen Euro.

ÜBER DEN FOOD & HEALTH-KANTINENTEST

Der Food & Health-Kantinentest möchte der Bedeutung der Mitarbeitergastronomie mehr Würdigung verschaffen. Er bewertet das kulinarische Angebot der Betriebe nach den Themenfeldern Verantwortung, Gesundheit und Genuss im Mittelpunkt. Neben den Gesamtsiegern werden auch die Besten in diesen drei Schwerpunkten ausgezeichnet. Um die Kantinen besser und fair zu vergleichen, sind die Unternehmen in drei Gruppen eingeteilt nach der Zahl der täglich servierten Essen: bis zu 750, bis 1.500, über 1.500 Essen pro Tag. Eine achtköpfige Experten-Jury aus den Bereichen Medizin, Gastronomie, Kommunikation und Betriebswirtschaft reiste mit der Vorsitzenden des Vereins Food & Health Theresa Geisel zu über 200 Betrieben in ganz Deutschland. Die Top-50 wurden ausgezeichnet. Bei den Betrieben bis 750 Essen täglich belegt La Cucina des Campo bei Engelbert Straus, Biebergemünd, den 1. Platz. In der Gruppe bis 1.500 Essen pro Tag trug Wago Kontakttechnik in Minden mit Caterer Genuss & Harmonie (<https://www.food-service.de/maerkte/news/food--health-kantinentest-1.-platz-fuer-wago-in-minden-44490>), den Sieg davon. Bei den Unternehmen, die mehr als 1.500 Essen täglich servieren, machte das Pharmaunternehmen Boehringer Ingelheim (<https://www.food-service.de/maerkte/news/boehringer-ingelheim-betriebsrestaurant-setzt-massstaebe-44496>), das Rennen, das seine Mitarbeiter in Eigenregie verpflegt.

**Mehr spannende Stories
im Probe-Abo.**

Jetzt
testen

gv-praxis
GASTRO- UND
KÜCHENBEREICH

<https://abo.food-service.de/order/gv-praxis-de/print-plus-digital-abo/probeabo/gv-praxis-Probeabo-Print--Digital-92/angebot?>

THEMEN:

 Aramark

 Jürgen Vogl

 BASF

 Münster

 Betriebsrestaurant

 Gemeinschaftsgastronomie