

Schwarzwälder Bote

Baiersbronn

Traube Tonbach: Platz eins für Kantinen-Konzept

Von Schwarzwälder Bote 06.02.2020 - 09:34 Uhr



Im aktuellen Focus-Magazin ist der neue "Food & Health-Kantinentest 2020" mit den Top 50 der besten Betriebsgastronomien in Deutschland erschienen. (symbolbild) Foto: pixabay

Baiersbronn-Tonbach/Stuttgart - Im aktuellen Focus-Magazin ist der neue "Food & Health-Kantinentest 2020" mit den Top 50 der besten Betriebsgastronomien in Deutschland erschienen. Zum **zweiten Mal auf dem Siebertreppchen** in der Kategorie Genuss: Das Mitarbeiterrestaurant "CANTine by **Traube Tonbach**" bei Vector in Stuttgart. Darüber informiert das Hotel Traube Tonbach in einer Pressemitteilung.

Das Kantinenkonzept des Feinschmeckerhotels für den marktführenden Automobilsoftwareentwickler belegt Platz 1 in der Kategorie Genuss sowie Platz 4 in der Kategorie Gesundheit bis 1500 Essen täglich. Rund 40 Mitarbeiter setzen unter der Führung von Küchenleiter Michael Bahn und Küchenchef Jochen Behl den hohen kulinarischen Anspruch

der "Traube Tonbach" vor Ort um. Auf dem Menüplan stehen ausschließlich frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Zutaten. "Unsere Maxime sind gesunde, abwechslungsreiche Gerichte wie in einer guten Restaurantküche", erklärt Sebastian Finkbeiner. Als einer der beiden Junior Chefs der Traube Tonbach hat der gelernte Koch das Kantinenkonzept mitentwickelt.

